GIUNTA REGIONALE D'ABRUZZO

Assessorato Regionale alla Salute, Famiglia e Pari Opportunità

Dipartimento di Sanità

SANITÀ VETERINARIA E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

Dr. GIUSEPPE BUCCIARELLI

Il LIBRO delle REGOLE

Piano Regionale Integrato Pluriennale dei Controlli della Sanità Pubblica veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione Abruzzo (PRIPC) 2023-2027

5a edizione

Sommario

INTRODUZIONE: PRINCIPI DI RIFERIMENTO 6

Punti di contatto 7

STRUTTURA DEL PIANO 8

Obiettivi Strategici Generali e Regionali 8
Autorità competenti e Laboratori Ufficiali 11
Autorità competenti ed Organismi di Controllo 11
Articolazione organizzativa del Dipartimento di Prevenzione 14
Sistema Informativo per la Prevenzione 15
Laboratori Ufficiali 15
Misure di coordinamento e cooperazione 17
Formazione 17
Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali 21

SANITÀ ANIMALE 25

Anagrafe 25
Controlli identificazione e registrazione ovi caprini 30
Controlli anagrafe "altre specie" 35
Identificazione degli Animali 51
Piano per la emergenza per afta epizootica e le altre emergenze epidemiche (C.R.Z.) 76
MALATTIE INFETTIVE 77
CONTROLLI PIANI DI PROFILASSI specie bovine/bufaline ed ovi-caprine 78
Malattia di Aujeszky 80
INFLUENZA AVIARIA 106
Blue tongue 112
Piano di Sorveglianza Epidemiologica per le Encefalopatie spongiformi trasmissibili (TSE) (DGR 629 del 7/8/2018) 114
Brucellosi Bovina 125
Brucellosi Ovi Caprina 127
Tubercolosi bovina 128
Malattie dei pesci 129
Salmonellosi - Piani Nazionali di controllo negli avicoli 133
PIANO PER LA TUBERCOLOSI BOVINA E BUFALINA 165
PIANO ARBOVIROSI 168
PIANO REGIONALE DI INTERVENTI URGENTI PER LA GESTIONE, IL CONTROLLO E L'ERADICAZIONE DELLA PESTE SUINA AFRICANA 2022-2024 (DGR 245/2022) 172
Malattia Vescicolare Suina e Peste Suina Classica 194
AETHINA TUMIDA – VARROA 199
Piano di controllo della Regione Abruzzo e Assegnazione della Qualifica Sanitaria agli allevamenti nei confronti della Paratubercolosi Bovina 200
Programma regionale di prevenzione e controllo del randagismo 206
PREVENZIONE E CONTROLLO DELLA LEISHMANIOSI IN ITALIA 214
Procedure Per Lo Smaltimento degli Animali Morti e Regolamento di Attuazione Per La Realizzazione Di Cimiteri Per Animali D'affezione 215
IBR – IPV 217
ZOONOSI 223

IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E PRODUZIONI ZOOTECNICHE 226

Farmaco Veterinario 226
LINEE-GUIDA PER LA VENDITA E COMMERCIO DEI MANGIMI MEDICATI 236
Piano Regionale di Farmacosorveglianza 243
Strategia nazionale di contrasto dell'antibiotico-resistenza 2022-2025 245
MANGIMI - PNAA 259
Mangimi – Registrazione e riconoscimento Operatori del Settore Mangimistico 351
RIPRODUZIONE ANIMALE E PRODUZIONE SEME ED EMBRIONI 359
BENESSERE ANIMALE 360
Trichine – Prevenzione e Controllo 402

LABORATORI CHE EFFETTUANO ANALISI AI FINI DELL'AUTOCONTROLLO PER LE INDUSTRIE ALIMENTARI 410
SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE 420
SUPERVISIONE REGIONALE IMPIANTI PRODUTTORI DI MSR E SOTTOPRODOTTI DI O.A 441

IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE 441

REGISTRAZIONE AI SENSI DELL'ARTICOLO 6 REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 441
PIANO DI CONTROLLO E CAMPIONAMENTO DELL'ECHINOCOCCOSI/IDATIDOSI 446
PIANO ALIMENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE 453
PIANO ALIMENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE – 2023 454
TRICHINE – PREVENZIONE E CONTROLLO 455
LABORATORI CHE EFFETTUANO ANALISI AI FINI DELL'AUTOCONTROLLO PER LE INDUSTRIE ALIMENTARI 462
SISTEMA RAPIDO DI ALLERTA PER ALIMENTI E MANGIMI 470
LINEE GUIDA PER LA GESTIONE OPERATIVA DEL SISTEMA DI ALLERTA PER ALIMENTI, MANGIMI E MATERIALI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI 470
GESTIONE DELLE EMERGENZE INERENTI LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DEI MANGIMI 489
PIANO NAZIONALE RESIDUI - RESIDUI DI FARMACI VETERINARI NEGLI ALIMENTI 492
PIANO VIGILANZA E CONTROLLO ALIMENTI E BEVANDE 494
MOLLUSCHI BIVALVI VIVI (CLASSIFICAZIONE) - MONITORAGGIO ZONE DI PRODUZIONE E STABULAZIONE 497
CONTROLLO SALMONELLE E LISTERIE PER ESPORTAZIONE USA 518
LATTE E PRODOTTI CASEARI 519
E-COMMERCE - CONTROLLO SUGLI ALIMENTI IN VENDITA ONLINE - PROCEDURE 520
IMPORTAZIONE E SCAMBI 521
CONTROLLI ALLA MACELLAZIONE 521

IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE 536

ACQUE POTABILI E MINERALI 536
CONTROLLO UFFICIALE DELLE ACQUE MINERALI E DI SORGENTE DESTINATE ALL'IMBOTTIGLIAMENTO 537
PROGRAMMA REGIONALE DI CONTROLLO DELLE SOSTANZE RADIOATTIVE NELLE ACQUE POTABILI (MODIFICA DELLA DELIB.G.R. 4 SETTEMBRE 2018, N. 670) 554
ACQUE SUPERFICIALI 560
AUTORIZZAZIONE ATTIVITÀ DI MICOLOGO 574
HOME FOOD - HOME RESTAURANT 576
TRASPORTO DI PRODOTTI ALIMENTARI 590
RICONOSCIMENTO STABILIMENTI DI ALIMENTI - OBBLIGO DI RICONOSCIMENTO 595
PIANO DEI CONTROLLI UFFICIALI MINIMI SUGLI STABILIMENTI E IMPRESE RICONOSCIUTE 626
CONTROLLI PRESSO IMPRESE DI PRODUZIONE, CONFEZIONAMENTO E DEPOSITO DI ADDITIVI, AROMI ED ENZIMI ALIMENTARI - RIF. NOTA DGISAN 22238-P-27/05/2013 646
MATERIALI A CONTATTO CON ALIMENTI 656
MONITORAGGIO ACRILAMMIDE 656
PIANO NAZIONALE OGM IN ALIMENTI 657
PROGRAMMA PER I CONTROLLI DEI RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI IN ALIMENTI 657
PIANO DI MONITORAGGIO ACRILAMMIDE 680
MONITORAGGIO AGENTI ZOONOTICI NEGLI ALIMENTI 681
PIANO NAZIONALE OGM IN ALIMENTI 682
PIANO NAZIONALE RESIDUI 710
TAVOLA RIASSUNTIVA DELLA STRATEGIA DI CAMPIONAMENTO 720
PIANO VIGILANZA E CONTROLLO ALIMENTI E BEVANDE 743
PROGRAMMA RESIDUI DI ANTIPARASSITARI IN ALIMENTI 746
L.R. 18 DICEMBRE 2013, N. 55 751
RADIAZIONI IONIZZANTI – TRATTAMENTO DI ALIMENTI E LORO INGREDIENTI 761

AFFARI AMMINISTRATIVI 785

DISCIPLINA DELL'AUDIT 785
PARTE I 785
PARTE II 790
PARTE III 793
GESTIONE ATTIVITÀ GENERALI E FORMATIVE 801
DISCIPLINA DELLE MODALITÀ DI RIFINANZIAMENTO DEI CONTROLLI SANITARI UFFICIALI 809
REGISTRAZIONI DEI CONTROLLI UFFICIALI 811

RIESAME ED ADATTAMENTO DEL PIANO REGIONALE INTEGRATO 812

APPENDICE: SEZIONE REGIONALE 814

PIANO REGIONALE DI CONTROLLO RADIOATTIVITÀ DA MATRICI ALIMENTARI 814
CONTROLLO SULLA SALUBRITÀ DELLE CARNI ITTICHE 816
LINEE-GUIDA DEI REQUISITI STRUTTURALI PER L'EROGAZIONE DELLE PRESTAZIONI VETERINARIE DA PARTE DI STRUTTURE PUBBLICHE E PRIVATE 816
PIANO NAZIONALE DELLA PREVENZIONE 2020 – 2025 820
PROCEDIMENTO SANZIONATORIO AMMINISTRATIVO PER LE VIOLAZIONI IN MATERIA SANITARIA 830
SCHEDA DELLE COMPETENZE 833

Introduzione: Principi di riferimento

Il presente Piano Regionale Integrato Pluriennale dei Controlli 2023 – 2027 fa seguito al precedente Piano dei Controlli 2020-2022 e, così come il precedente, 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.
Costituisce quindi uno strumento opportuno ed utile agli operatori del sistema dei controlli ufficiali sull'intera filiera alimentare al fine di ottimizzare il lavoro e le attività da svolgere, come le risorse disponibili, in funzione dei rischi.
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:

- 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 dei Regolamenti UE 2017/625, 429/2016 ecc.;
- Adeguamento dei sistemi informativi alle esigenze della nuova programmazione;
- Miglioramento e proceduralizzazione dei sistemi di valutazione del rischio;

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

Unicità e facilità di consultazione.

Il Piano Regionale Integrato Pluriennale 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. UE 2017/625, art 4)

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 garantire l'efficacia e la coerenza dei controlli ufficiali sul territorio.

Valutazione del rischio (Reg. 178/2002) e sulla categorizzazione del rischio (Reg. UE 2017/625, art 9)

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.

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.

Punti di contatto

Contact point: Chief Officer Giuseppe BUCCIARELLI Dirigente del Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza degli Alimenti della Giunta Regionale d'Abruzzo	
Address:	Via Conte di Ruvo n. 74 – 65127 PESCARA
Email address:	giuseppe.bucciarelli@regione.abruzzo.it
Telephone:	085-7672621

Il Punto di contatto cura:

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

Struttura del Piano

La nuova edizione trova la ragione della sua nuova "veste" grafica nell' Accordo CSR n. 55 del 22 marzo 2023 che prevede come la struttura del Piano Regionale debba essere sovrapponibile con quella del Piano Nazionale Integrato. Tale approccio si rende necessario al fine di rendere omogenee e leggibili su scala nazionale le procedure ed i controlli ufficiali svolti a livello regionale.

Quanto non previsto da specifiche normative o piani nazionali sono riportate nel capitolo "Appendice Regionale" in cui vengono evidenziate le attività espletate su base regionale.

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 PRIPC, 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 Generali e Regionali

In sede di Conferenza Stato-Regioni è stata raggiunta l'Intesa n. 55 in data 23 marzo 2023 recepita con la DGR Abruzzo n. 222 del 14/04/2023 su:

- struttura del Piano di Controllo Nazionale Pluriennale (PCNP) per il quinquennio 2023-2027.
- obiettivi strategici nonché le specifiche filiere produttive oggetto di valutazione annuale di cui all'allegato 2.
- la costituzione e l'articolazione delle funzioni del Nucleo Permanente di coordinamento del Piano di Controllo Nazionale Pluriennale di cui all'allegato.

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.

Obiettivi Regionali Sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria nell'ambito del Piano Operativo della Regione Abruzzo 2022-2024.

Il Ministero della Salute – Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione, nel corso del ciclo di audit di settore dai competenti Uffici del Ministero, sia dalla "Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione" sia dalla "Direzione Generale della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari", unitamente a quelli eseguiti presso gli stessi Uffici dal "Food and Heat Audit and Analysis" e da altre Direzioni della Commissione Europea, hanno tutti evidenziato criticità di natura sistemica che sono in parte non strettamente connesse alle attività tipiche del Servizio.
Le risultanze dell'Audit sono poi state anche riprese all'interno del Tavolo Ministeriale del 27 novembre 2019.
Pertanto per i prossimi anni al fine di garantire un'adeguata presenza sul territorio del Servizio Sanità Veterinaria, ci si propone di mantenere una continuità rispetto ai risultati raggiunti in seguito agli audit ministeriali e di risolvere le criticità non ancora affrontate.

Azioni intraprese a seguito delle osservazioni

Le azioni successive al processo di audit hanno l'obiettivo di indicare azioni correttive per l'attuazione dei possibili interventi di miglioramento. I risultati dell'audit – elementi in uscita del relativo processo - comunicati dal Ministero della Salute alla Struttura auditata il 17.12.2018, rappresentano gli elementi in ingresso al riesame di Direzione e per la redazione del relativo Piano d'Azione, basato non solo sui benefici attesi ma anche sui rischi connessi alle azioni pianificate. Il Piano d'Azione è stato trasmesso al Ministero della Salute con nota prot. n. RA78946/DPF011 /AGP.20 in data 13.03.2019.

In particolare, il Servizio Sanità Veterinaria, Igiene e Sicurezza degli Alimenti:

- *ha evidenziato come le competenze in materia di Prevenzione ambientale (DGR363 del 20/06/2023) affidate al Servizio di Sanità Veterinaria, Igiene e sicurezza degli Alimenti, disomogenee rispetto a quelle tipiche della SPVeSA e assorbano una ingente quantità di tempo (numerosissime richieste di atti autorizzativi, oltre alla partecipazione a molteplici conferenze di servizio, gestione del contenzioso e sopralluoghi). Inoltre, ciò si associa "inadeguatezza numerica del personale" manifestando l'assoluta esigenza di poter disporre di personale qualificato per risolvere tutte le competenze tipiche assegnate al Servizio.*
- *ha rielaborato ed approvato, con Deliberazione di Giunta Regionale n. 641 del 28.10.2019, a seguito delle osservazioni del Ministero, le linee guida per l'esecuzione del controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti della U.E. – disciplina degli audit, al fine di dare attuazione al percorso di gestione dei conflitti di interesse ai sensi dell'articolo 4 (c. 6) del Regolamento (CE) n. 882/04.*
- *In merito alle azioni per incrementare l'efficacia delle attività di vigilanza su canili e rifugi, ha dichiarato di aver effettuato l'ispezione/audit il 61% delle strutture del territorio abruzzese adibite a sanitario/rifugio/asilo per cani. Le strutture sono complessivamente tra sanitari, rifugi ed asili n.31 e ne sono state visitate n. 19. Nel 2019 sono stati controllati n. 3 strutture (n. 1 canile sanitario della Asl di Teramo, n. 1 canile rifugio della ASL di Pescara e l'Ospedale didattico Veterinario della Facoltà di Med. Veterinaria di Teramo.*
- *Ha portato a termine il processo della ricetta elettronica veterinaria, dando attuazione al Decreto del Ministro della salute concernente "modalità applicative delle disposizioni in materia di tracciabilità dei medicinali veterinari e dei mangimi medicati" con particolare riguardo al monitoraggio del numero di ricette veterinarie elettroniche emesse per le ASL rispetto a quelle evase.*

A tal fine la Regione Abruzzo intende:

- **Potenziare i processi di monitoraggio dedicati alla fase di commercializzazione e distribuzione degli alimenti**

In ambito nazionale si è assistito alla rivisitazione dei rapporti istituzionali tra gli attori del sistema: operatori di Sanità Pubblica Veterinaria, Operatori del Settore Alimentare (O.S.A.) e Consumatori. È stata confermata agli

O.S.A. la responsabilità nell'assicurare al Consumatore la sicurezza degli alimenti attraverso sistemi di autocontrollo delle attività di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti. Tuttavia il garante del funzionamento del sistema resta lo Stato (Servizio Sanitario Nazionale: Ministero – Regioni – ASL) attraverso il Controllo Ufficiale sugli O.S.A. con la finalità di assicurare bisogni collettivi di sanità e sicurezza dei consumatori anche laddove non espressi. In questa ottica la soddisfazione degli O.S.A./utenti o clienti intermedi e dei Consumatori/clienti finali del servizio assumono un valore centrale.
La Regione si propone di (a) potenziare i controlli svolti nella fase di commercializzazione e distribuzione degli alimenti, con particolare attenzione alla ristorazione pubblica e collettiva, anche attraverso la stipula di convenzioni con gli altri attori protagonisti dei controlli sul territorio e attraverso la maggiore sinergia tra le diverse Strutture delle ASL deputate ai controlli stessi. (b) Adottare e recepire protocolli specifici per i controlli riguardanti l'attuazione di iniziative volte a migliorare la competenza sanitaria dei Servizi riguardo le procedure sanitarie richieste per l'export dei prodotti e per l'efficace attuazione del Regolamento 2017/625. Inoltre, il Servizio si propone di elaborare linee guida per l'attuazione dei protocolli previsti dal reg. 2016/429 e dalla normativa europea.

- **Avviare dei processi di monitoraggio delle azioni che sono già state intraprese alla luce dell'audit effettuato dal Ministero della Salute.**

Il Regolamento (UE) 2016/429 relativo alle malattie animali trasmissibili supporta i settori dell'allevamento e dellaproduzione alimentare dell'Unione europea (UE) e il relativo mercato comunitario in materia di sostenibilità, competitività, crescita e occupazione. Esso sostituisce ed estende le norme UE vigenti in materia di sanità animale, raccogliendole in una normativa più semplice e stimolando una maggiore attenzione verso le priorità chiave per affrontare le malattie. Il regolamento si applica a partire dal 21 aprile 2021. Tuttavia, esso comprende alcune misure transitorie e abrogazioni della normativa precedente, che si stanno applicando dal 21 aprile 2016 e per le quali il Ministero ne verifica la costante attuazione da parte delle Regioni.
Con legge 20 novembre 2017, n. 167 (Legge europea 2017) Art.3 è stata introdotta la Ricetta Veterinaria Elettronica che va a sostituire la forma cartacea della ricetta veterinaria sull'intero territorio nazionale. È una modifica sostanziale del precedente modello organizzativo e operativo di gestione dei medicinali veterinari, attraverso la completa digitalizzazione della gestione della prescrizione e movimentazione dei medicinali veterinari. Il nuovo sistema non introduce nuovi obblighi o regole aggiuntive rispetto alle norme legislative attuali ma, dove possibile, riduce gli obblighi recuperando le informazioni da dati già disponibili nei sistemi informativi ministeriali. L'Abruzzo è stato tra le Regioni pilota in Italia per l'introduzione di tale sistema che per andare a regime è costantemente monitorato.
La Regione, tramite il Servizio Sanità Veterinaria, al fine di allinearsi sia alle normative europee che a quelle nazionali si propone di **(a)** implementare l'attività di vigilanza su canili e rifugi, al fine di garantire il mantenimento/miglioramento dei risultati fino ad ora raggiunti. **(b)** portare a regime il sistema della ricetta elettronica veterinaria risolvendo le principali problematiche emerse e effettuando il monitoraggio del numero di ricette veterinarie elettroniche emesse per le ASL rispetto a quelle evase.

Contesto di riferimento

Il Piano regionale di prevenzione regionale PRP 2020 / 2025 approvato con DGR 920 del 29/12/2021, ha stimolato la capacità di intervento e di integrazione dei Dipartimenti di Prevenzione e la disciplina degli Audit ha stimolato anche i Servizi Veterinari e SIAN nell'integrazione.
I Servizi del Dipartimento hanno anche coltivato e migliorato il supporto tecnico-scientifico e di laboratorio offerti dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale e dall'Agenzia regionale per la tutela dell'ambiente (ARTA).
A tal fine, l'attività annuale delle ASL deve continuare ad essere preventivamente programmata e pianificata nel piano operativo annuale in raccordo con gli strumenti programmatici della Regione.
Per il regolare svolgimento delle attività, i Servizi del Dipartimento di prevenzione redigono il piano annuale delle attività con la stesura della relazione finale annuale, secondo le indicazioni del Reg. 882/2004, oggi Reg.

2017/625, che sarà inviata nei tempi previsti e comunque entro il 31 marzo di ogni anno al competente Servizio della Regione sulla medicina Veterinaria e Sicurezza Alimentare.

Autorità competenti e Laboratori Ufficiali

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 dei controlli alle importazioni e la profilassi internazionale, la cui competenza è esplicitamente riservata al Governo, 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 Sanitarie Locali (ASL), che hanno un elevato livello di autonomia nell'allocazione 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.

Autorità competenti ed Organismi di Controllo

Regione Abruzzo

Le competenze del Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza degli Alimenti nell'ambito del Dipartimento Sanità, come attribuite con Delibera di G.R.A. sono le seguenti:

- Cura l'attività di controllo delle malattie trasmissibili all'uomo ed a quelle diffusive proprie degli animali. Attività di indirizzo e controllo rivolte alla tutela del benessere animale, sulla distribuzione e impiego di farmaci veterinari ed alla riproduzione animale.
- 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 con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale e le Aziende U.S.L.
- Emana direttive, vigila e effettua ispezioni 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 autocontrollo aziendale
- 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 adempimenti preordinati all'igiene degli alimenti e delle bevande e della sicurezza alimentare nei prodotti di origine vegetale.
- Svolge attività di indirizzo, controllo e vigilanza sull'Istituto Zooprofilattico Sperimentale per l'Abruzzo ed il Molise.
- Cura, in collegamento con l'ARTA, gli adempimenti in materia di tutela sanitaria dell'ambiente e di

protezione della popolazione dai rischi nonché di tutela delle acque destinate al consumo umano e di quelle destinate alla balneazione ed alla produzione di acque minerali e termali, altresì predispone progetti di indagine epidemiologica.

- Coordinamento delle attività per la tutela degli animali di affezione e la prevenzione del randagismo.
- Cura gli adempimenti tecnici amministrativi contabili e l'adozione degli atti per la realizzazione delle attività di competenza assegnate.
- Cura il rapporto con l'Istituto Zooprofilattico e le Aziende USL, coordina l'unitarietà delle funzioni di sanità pubblica assicurando elevati standard tecnico-professionali.
- Cura glia adempimenti inerenti l'erogazione delle risorse a seguito dell'abbattimento degli animali.
- Cura tutti gli adempimenti connessi alla gestione economico-finanziaria del Servizio.

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 625/2017/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.

È 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 Dipartimento 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 (Reg. 625/2017 e 429/2016), hanno modificato il contesto operativo della SPV, introducendo un innovativo sistema di gestione del rischio in materia di sicurezza alimentare, sanità animale 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 ancora perseguita, 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.

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.
In assenza di una valutazione complessiva del sistema "ambientale" regionale, si determinano interventi di scarsa efficacia in termini di prevenzione, oltretutto disomogenei. È 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 che siano attivati, 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 Piano Operativo Regionale 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) Esecuzione degli Audit;
b) l'osservazione epidemiologica per i Servizi di Prevenzione,
c) la valutazione del rischio e le mappe previsionali dei rischi,
d) progettazione operativa e valutativa,
e) applicazione delle normative CEE.

Il Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza degli Alimenti 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 quinquiennio è atteso il raggiungimento di uno standard di programmazione regionale per la formazione e l'aggiornamento.

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).

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 ad 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 principali **funzioni** del Dipartimento di Prevenzione sulle materie qui di interesse 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;*
- *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;*

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 e Sanità Pubblica - SIESP;*
- *Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione - SIAN;*
- *Servizio di Tutela della Salute nei Luoghi di Lavoro;*
- *Servizio Veterinario di Sanità Animale;*
- *Servizio Veterinario di Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto degli Alimenti di Origine Animale e loro derivati - SVIAOA;*
- *Servizio di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche - SVIAPZ*

È prevista inoltre un'area amministrativa di supporto al Direttore del Dipartimento ed altre aree per la gestione del Rischio Clinico, la medicina Legale;

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 17/01/2017, 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, è stato attivato il sistema informativo veterinario regionale della regione Abruzzo (S.I.V.R.A.) coordinato dal Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza degli Alimenti del Dipartimento Sanità (L.R. n° 5/2008).*

Sul territorio regionale sono attualmente presenti n. 4 Aziende Sanitarie Locali (ASL).

Le ASL hanno un territorio di competenza coincidente con quello provinciale.

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 Ufficiali

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

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise, con sede in Teramo, è Ente Sanitario dotato di personalità giuridica di diritto pubblico, di autonomia organizzativa, amministrativa, patrimoniale, contabile, gestionale e tecnica, nel rispetto dei principi di cui al D.Lgs. 30 dicembre 1992, n. 502 (Riordino della disciplina in materia sanitaria, a norma dell'articolo 1 della legge 23 ottobre 1992, n. 421).

L'I.Z.S. dell'Abruzzo e del Molise ha carattere interregionale.

L'Istituto opera nell'ambito del Servizio Sanitario Nazionale come strumento tecnico-scientifico delle Regioni Abruzzo e Molise (di seguito denominate "Regioni") e assicura agli Enti cogerenti e ai servizi veterinari delle rispettive aziende unità sanitarie locali le prestazioni e la collaborazione tecnico-scientifica necessarie all'espletamento delle funzioni in materia di igiene zootecnica, sanità pubblica veterinaria, sicurezza alimentare e, comunque, tutte quelle ad esso demandate dalle leggi.

L'Istituto svolge i propri compiti e le proprie funzioni, in osservanza della legislazione statale e regionale, nonchÈ secondo il proprio statuto ed i regolamenti interni che ne disciplinano l'attività.

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "Giuseppe Caporale" (IZSAM) contribuisce al benessere fisico, mentale e sociale dell'uomo attraverso un'incessante azione di ricerca e sperimentazione rivolta al sistema integrato "benessere e sanità animale - sicurezza alimentare - tutela ambientale" ed offre servizi ad 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.

I principali compiti definiti dal legislatore sono la ricerca sperimentale sull'eziologia e la patogenesi delle malattie infettive e diffusive degli animali, l'igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche; gli esami per la diagnosi di laboratorio delle malattie animali, per la sicurezza microbiologica e chimica degli alimenti di origine animale destinati all'alimentazione umana e dei mangimi zootecnici; la sorveglianza epidemiologica nell'ambito della sanità animale, dell'igiene delle produzioni zootecniche e degli alimenti di origine animale; la produzione di vaccini, reagenti e prodotti immunologici per la profilassi e la diagnosi delle malattie animali; la consulenza, l'assistenza e l'informazione sanitaria agli allevatori per la bonifica sanitaria e per lo sviluppo e il miglioramento igienico delle produzioni animali; la formazione e l'aggiornamento di veterinari e di altri operatori di Sanità Pubblica Veterinaria.

Tutte le attività sono certificate e sottoposte a rigorosi controlli di qualità sin dal 1995, quando l'Istituto è diventato il primo Ente pubblico veterinario in Italia accreditato secondo le norme internazionali sulla qualità per l'esecuzione delle prove di laboratorio in campo chimico, microbiologico, virologico e sierologico. L'accreditamento, ottenuto tre anni in anticipo sulla data imposta dalla Comunità Europea, oggi interessa tutte le sezioni diagnostiche. Dal 2004 anche la Formazione è riconosciuta come conforme ai requisiti della norma UNI EN ISO 9001:2000.
Rispetto al centinaio di dipendenti della fine degli anni '80, l'IZSAM oggi è una solida realtà che impiega circa 600 persone tra veterinari, chimici, biologi, ingegneri, informatici e molte altre figure professionali in grado di offrire al mercato internazionale servizi a elevato contenuto di conoscenza e innovazione per la salvaguardia della salute degli animali e dell'uomo.
Era il 1990, infatti, quando l'Istituto, a 49 anni dalla sua fondazione, decise di cimentarsi nel contesto internazionale. Nel tempo il percorso intrapreso si è rivelato vincente al punto che non ha mai smesso di esportare know-how nel campo della ricerca, dell'analisi del rischio, dell'epidemiologia, della sicurezza alimentare, della sanità e del benessere animale, della formazione, dell'organizzazione, implementazione e gestione di banche dati anagrafiche degli animali.

Agenzia Regionale per la Tutela dell'Ambiente (ARTA)

L'Arta, Agenzia Regionale per la Tutela dell'Ambiente della Regione Abruzzo, viene istituita con l'approvazione della Legge Regionale n. 64/98. La legge attua organicamente quanto disposto dalla L. n. 61 del 21 gennaio 1994, che, insieme all'istituzione dell'ANPA, - Agenzia Nazionale per la Protezione dell'Ambiente - provvede alla riorganizzazione dei controlli ambientali. Nel gennaio 2000 l'Agenzia viene poi formalmente costituita e inizia la sua attività, utilizzando le risorse umane e strumentali degli ex P.M.I.P. (Presidi Multizonali di Igiene e Prevenzione) delle USL. L'attività di prevenzione, protezione e tutela ambientale che viene affidata all'Arta dalla L.R. 64/98, è complessa e specialistica; in particolare tra le competenze istituzionali sono compresi: Compiti e funzioni in materia di controlli e monitoraggio ambientale di fattori fisici, chimici, geologici e biologici, in materia di rifiuti, inquinamento acustico, di qualità dell'aria, delle acque e del suolo; Compiti e funzioni in materia di formazione ed educazione ambientale; Predisposizione di studi, ricerche, pareri in materia di prevenzione, protezione e tutela ambientale anche in collaborazione con le Università della Regione, in applicazione del D.P.R. 203/88, del D.Lgs. 22/97, del D. Lgs. 152/99 ecc.; Attività di studio, ricerca e controllo dell'ambiente marino e costiero; degli aspetti fitosanitari del verde pubblico e delle Aree Naturali Protette nonché dei prodotti agricoli esposti ad inquinamento; Svolgimento di attività di supporto tecnico scientifico per conto della Regione, Enti Locali (Province e Comuni), per le attività connesse all'approvazione di progetti e al rilascio di autorizzazioni in materia ambientale; Rilascio di certificazioni ambientali quali: EMAS, ISO 14001, V.A.S. (Valutazione Ambientale Strategica), V.I.A. (Valutazione Impatto Ambientale; Collaborazione con l'ANPA e partecipazione a programmi comunitari e nazionali di ricerca e sviluppo in campo ambientale; Funzioni inerenti le attività di laboratori deputati al controllo ufficiale dell'acqua destinata ad uso umano; Gestione del sistema telematico di documentazione legislativa e tecnico-scientifica in materia di prevenzione e tutela dell'ambiente; Prestazioni a favore di privati purchè le stesse non risultino incompatibili dal punto di vista dell'imparzialità che l'Agenzia è tenuta a garantire nell'esercizio dei compiti di istituto; Erogazione di servizi per il conseguimento dei fini istituzionali anche in rapporto a progetti predisposti da Enti territoriali che prevedono oneri a carico dell'utente.

Osservatorio Epidemiologico Veterinario – OEVRA

Con il Decreto del Presidente della Regione Abruzzo n. 43/2015, del 2 aprile 2015, è stato attivato presso l'IZSAM l'Osservatorio Epidemiologico Veterinario della Regione Abruzzo (OEVRA), che fornisce **supporto tecnico-scientifico** ai competenti Servizi del Dipartimento per la Salute e il Welfare della **Regione Abruzzo** in tema di **sanità animale**, **sicurezza alimentare** e **ambiente**. Tale supporto è indispensabile per garantire il corretto svolgimento dei compiti di indirizzo e programmazione degli interventi, per la gestione e il governo dell'attività veterinaria da parte dei Servizi della Regione Abruzzo.
In particolare i compiti dell'**OEVRA** sono:

- analizzare costantemente i dati sanitari prodotti dalle attività dei Servizi delle ASL regionali, producendo relazioni sulla distribuzione spazio-temporale di eventi sanitari;
- elaborare e interpretare i dati relativi alle attività analitiche dei laboratori nell'ambito dei controlli ufficiali degli alimenti, producendo statistiche utili a una migliore programmazione dell'attività di controllo;
- redigere relazioni sulla valutazione del rischio finalizzate al miglioramento dello stato sanitario delle popolazioni animali, sulla salubrità degli alimenti di origine animale e dell'ambiente, a tutela della salute umana;
- monitorare i risultati dell'andamento dei piani di sorveglianza in sanità animale, fornendo il necessario supporto alla verifica del raggiungimento dei Livelli Essenziali di Assistenza (LEA) e alla redazione delle relazioni finali;
- offrire consulenza tecnico-scientifica per la stesura dei piani di controllo e per la gestione delle attività veterinarie nel corso delle emergenze sanitarie e non;
- collaborare offrendo supporto logistico in caso di emergenze di sanità pubblica veterinaria.

Misure di coordinamento e cooperazione

Il coordinamento e la cooperazione nell'ambito delle diverse parti interessate possono essere riassunte in:

a) Riunioni con l'Autorità competente Centrale, svolto dal Servizio di Sanità Veterinaria e Sicurezza degli Alimenti con l'eventuale partecipazione di personale ASL, ARTA o dell'IZS. Le modalità preferenziali di partecipazione sono le call-conference, laddove possibile, al fine di scongiurare la diffusione del COVID 19 nonché al fine di diminuire i costi di trasferte a carico dell'Amministrazione.
b) Riunioni su scala Regionale, composte da:

- Riunioni periodiche, convocate dal Servizio di Sanità Veterinaria e Sicurezza degli Alimenti, con ASL, IZS, ARTA, Uffici di altre Direzioni Regionali e altri Enti interessati per la discussione di argomenti o per l'applicazione di nuove procedure e/o programmazioni su scala regionale. Anche qui viene privilegiata la modalità videoconferenza o, in alternativa, la modalità mista (presenza e videoconferenza, per gli stessi fini sopra indicati.
- Riunioni convocate in seguito a situazioni contingenti ed emergenziali (i.e. Unità di Crisi)
- Comitati e Commissioni

Vedi anche il capitolo "COOPERAZIONE ED ASSISTENZA RECIPROCA", in cui è presente la lista dei Comitati/gruppi di lavoro attualmente attivi.

Formazione

Le disposizioni del Piano Operativo Regione Abruzzo 2022_2024 (DGR n. 14 del 17/01/2023) 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 (L.R. 5/2008) 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 PO verranno pertanto promosse, a cura della Regione specifiche iniziative dio 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:

1. L'osservazione epidemiologica per i Servizi di Prevenzione;
2. La valutazione del rischio e le mappe revisionali dei rischi;
3. Progettazione operativa e valutativa;
4. 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.

Il principio della indispensabilità di un percorso formativo continuo per le figure chiamate a gestir le attività del Dipartimento di Prevenzione fissato nel Piano Sanitario regionale dell'epoca, ha determinato le azioni degli anni successivi del Servizio Sanità veterinaria e Sicurezza degli Alimenti laddove ha garantito nel tempo un percorso formativo adeguato alle necessità di tutti gli Operatori coinvolti nelle materie, con particolare attenzione alla formazione specifica per gli Auditor per l'esecuzione dei controlli ufficiali ex Reg. CE 882/2004, ora Reg. 625/2017.

Soggetti interessati dal processo di formazione

La formazione specifica che qui interessa è diretta:

1. agli addetti al trasporto di animali vivi, ai sensi dell'art. 17 - paragrafo 2 del Reg. CE 1/2005.
2. Personale addetto alla custodia di animali (D. Lgs. 134/2022 e D. Lgs 136/2022)
3. agli Operatori del settore Alimentare;
4. agli utilizzatori e distributori di fitosanitari
5. Personale Medico, Veterinario e Tecnico delle ASL
6. Medici Veterinari Liberi Professionisti (D. Lgs 136/2022)
7. Personale amministrativo e EDP delle ASL

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, come stabilito dal 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.

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 sulla 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**.

Personale addetto alla custodia di animali

Ai sensi dell'articolo 10 del D. Lgs. 136/2022 coloro che assumono o si avvalgono di personale addetto agli animali garantiscono che lo stesso personale riceva istruzioni pratiche sulle disposizioni di cui all'articolo 3 e di cui all'Allegato I del medesimo decreto.
Per le finalità di cui al comma 4, i Servizi Veterinari di Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche delle ASL organizzano corsi di formazione con periodicità annuale.

Agli Operatori del settore Alimentare

Attestazione di idoneità sanitaria
Lo svolgimento dei corsi in parola sono disciplinati dalla DGR 463/2007 e dall. Art.210 della L.R. 6/2005 e vengono predisposti dai Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione delle ASL
La Formazione del personale alimentarista è ritenuta da tutta la comunità scientifica efficace intervento per la prevenzione delle malattie trasmesse dagli alimenti.
Il SIAN, unitamente al Servizio Veterinario IAOA (Igiene Alimenti di Origine Animale), effettua nella Regione Abruzzo corsi di formazione per gli alimentaristi per il conseguimento del relativo Attestato di Formazione.
Il corso, della durata di 5 ore, prevede lezioni frontali di sicurezza alimentare e, al termine, una prova test per la valutazione dell'apprendimento.

Certificati di abilitazione utilizzatori e distributori prodotti fitosanitari

Per **acquistare e impiegare** prodotti fitosanitari (agrofarmaci o fitofarmaci) classificati come TOSSICI, MOLTO TOSSICI e NOCIVI, in attuazione del D.M 22/01/2014 e L.R. 55/2013, dal 26 novembre 2015 è necessaria un'apposita autorizzazione comunemente nota come "Patentino" (D.P.R. 290/01) che si ottiene frequentando un corso di formazione specifico della durata di 20 ore (con frequenza obbligatoria minima e superando l'esame finale previsto.
La validità del certificato di abilitazione all'acquisto e all'utilizzo dei prodotti fitosanitari è di 5 anni. Alla scadenza detti patentini potranno essere rinnovati frequentando un corso di aggiornamento di 12 ore. Per il rinnovo non è previsto alcun esame finale.
Invece per i **venditori e i consulenti** di prodotti fitosanitari il percorso formativo deve essere di durata di 25 ore con frequenza obbligatoria minima e superando l'esame finale previsto.
Ai sensi dell'articolo 7, comma 3, del D.Lgs. 150/2012, e della L.R. 55/2013 sono individuate nelle Aziende Sanitarie Locali (ASL) e dalle strutture accreditate dalla Regione (DGR. 163/2015) le strutture preposte all'espletamento dell'esame volto al rilascio dei certificati di abilitazione per gli utilizzatori professionali e i distributori dei prodotti fitosanitari. (Cfr anche il capitolo "3°-Programma residui di antiparassitari in alimenti incluso il piano coordinato comunitario)" deve trovare applicazione nei recenti Regolamenti della UE (Reg. 2023/564).

Certificato per gli alimentaristi

In merito alla validità dei corsi per alimentaristi rilasciati da organismi accreditati e/o in modalità FAD – E Learning come già precisato ad alcuni operatori (da ultima la nota RA 314815 del 28/10/2020), i corsi di aggiornamento/formazione effettuati in modalità FAD e E-Learning sono ritenuti validi.
Esistono due modalità per eseguire corsi on line per operatori del settore alimentare:
1) in modalità webinar o videoconferenza che è simile al corso in aula (aula virtuale). Ovviamente occorre assicurare tutte le necessarie garanzie per attuare il riconoscimento dei partecipanti e la modalità di esecuzione dei test finali. Nell'attestato è necessario specificare tale modalità. Pertanto se l'Ente è già accreditato da altre Regioni e/o dalle ASL per i corsi frontali, possono tranquillamente svolgere i corsi in videoconferenza o webinar.
2) in modalità FAD o e-learning è necessario che l'operatore sia accreditato ed inserito in un elenco delle Regioni (in attesa dell'elenco nazionale). Gli attestati rilasciati tramite la piattaforma devono contenere tutte le informazioni previste dall'allegato della DGR 463/2007 e il numero di accreditamento regionale. Gli attestati rilasciati a seguito dei corsi hanno una validità su tutto il territorio nazionale/comunitario senza obbligo di validazione delle ASL.
Nel settore dell'erogazione dei corsi è sempre più diffusa la FAD, ovvero formazione a distanza. Nello specifico ad essere preferita è la modalità e-learning che permette agli operatori del settore alimentare di provvedere alla propria formazione da qualsiasi dispositivo connesso ad internet, in ogni momento della giornata. Poiché sono sorti dubbi sulla validità dei corsi online, riteniamo sia utile far chiarezza.
In Italia a livello normativo ci sono 2 importanti riferimenti:
l'ordinanza numero 1179/2010 del TAR del Lazio che ha riconosciuto la validità della formazione a distanza per l'erogazione dei corsi in materia di H.A.C.C.P. obbligatori per legge;
la sentenza numero 4290/2010 del Consiglio di Stato che ha confermato la sentenza del TAR Lazio che, allo stato, è da intendersi definitiva a tutti gli effetti di legge;
Si può, dunque, dire che gli unici soggetti autorizzati ad erogare corsi online sono coloro che risultano accreditati presso le Regioni e/o secondo i disciplinari adottati dalle Regioni stesse
Per la regione Abruzzo in attesa che diventi operativo il registro nazionale, gli organismi di formazione privati che intendono effettuare corsi per alimentaristi di cui alla DGR 463/2007 si accreditano presso la Regione – Dipartimento Sanità - con le medesime modalità e procedure previste nella DGR 163 del 4/03/2015.
Ciò rende i corsi on line affidabili e validi per l'assolvimento dell'obbligo formativo, in quanto conformi alle principali norme e agli standard qualitativi di alto profilo.
Tuttavia, possiamo affermare che gli attestati sono validi sull'intero territorio nazionale, anche nelle regioni che non hanno normato i corsi in modalità online, sulla base dei riferimenti normativi:

- La Direttiva 2005/36/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio relativa al riconoscimento delle qualifiche professionali;
- Il Decreto Legislativo n°206/2007 con cui l'Italia recepisce il la Direttiva 2005/36/CE;
- La Legge 106 del 2021 che ha recepito le disposizioni COVID

In poche parole, queste norme riconoscono la validità delle qualifiche professionali e dei titoli tra gli stati membri dell'Unione Europea, questo fa sì che un titolo relativo ad una qualifica professionale (come un Attestato Haccp) erogato in una regione d'Italia con modalità da essa stabilite, non sia solamente valido all'interno della regione stessa, ma anche su tutto il territorio nazionale ed Europeo.
Gli organismi di formazione accreditati avranno cura di presentare il progetto del corso alla ASL che lo approva entro 30 giorni (anche con il silenzio assenso) completo di modello di attestato che viene rilasciato sia per il rilascio della qualifica che per il rinnovo secondo i criteri e la durata previsti dalla delibera sopraccitata. Per lo svolgimento delle prove di accertamento del profitto (anche esami on line) sarà cura degli stessi organismi provvedere con personale e modi qualificati opportunamente descritto sul progetto presentato. Ai sensi dell'articolo 1 comma 6 del D. Lgs. 2-2-2021 n. 32, le ASL svolgono attività gratuita per il personale degli Enti del Terzo settore di cui al decreto legislativo 3 luglio 2017, n. 117 e al personale delle associazioni di volontariato

iscritte nel registro regionale della Protezione civile di cui al decreto legislativo 2 gennaio 2018, n. 1. In questo caso l'attestato rilasciato ha validità solo per l'espletamento delle attività sociali anzidette.
Per la compilazione dei sistemi informativi informatizzati (elenco personale formato, date scadenze etc..) la Regione provvede a consentire l'accesso agli organismi accreditati con le modalità di legge ai sistemi informativi informatizzati regionali.

Attività formativa specifica

Da organizzarsi a cura di ciascun Servizio sarà comunicato dal Servizio Veterinario di Sanità Veterinaria e Sicurezza degli Alimenti nel "Programma annuale dei controlli in Sanità Animale e Sicurezza Alimentare".

Operatori della Sanità pubblica

I ripetuti episodi di emergenza sanitaria (non solo in campo veterinario) hanno messo in luce la necessità di procedere alla formazione specifica degli operatori del Settore chiamati istituzionalmente a gestire le epidemie 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.
Il programma di attività formativa rivolto al personale delle Aziende Sanitarie Locali regionali è proposto e divulgato dal Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza deli Alimenti Regionale.
Il Servizio di Sanità Veterinaria e Sicurezza degli Alimenti organizza corsi di formazione per gli operatori della Sanità Pubblica nell'ambito dei seguenti filoni:

- TSE
- Emergenze
- Audit (D.G.R. n. 641/2019)

Nello svolgimento di alcuni di questi corsi l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise e la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Teramo forniscono il necessario supporto scientifico e formativo.
Le ASL, poi, individuano il piano di formazione per i propri dipendenti.
Vengono inoltre organizzati dalla Regione corsi per **Medici Veterinari liberi professionisti** finalizzati all'iscrizione all'Albo Regionale dei Medici Veterinari riconosciuti/Accreditati.
La Regione su richiesta organizza anche corsi di formazione per personale ASL (incluso personale EDP) per l'impiego dei sistemi informativi (SIVRA…)
Per ulteriori informazioni si rimanda ai capitoli specifici.

Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali

Il 14 dicembre 2019 è entrato in vigore il nuovo regolamento in materia di controlli ufficiali: il Reg. UE n. 625/2017 che mira a garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi e delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante e sui prodotti fitosanitari.
Lo scopo del regolamento, come per il precedente Reg. 882/2004 è di stabilire un quadro armonizzato a livello dell'Unione Europea per l'organizzazione dei controlli ufficiali nell'intera filiera agroalimentare e, tra le principali novità introdotte, vi è un'estensione del campo di applicazione dei controlli ufficiali a tutta la filiera agroalimentare. Il regolamento infatti razionalizza e semplifica tutta la normativa precedente inglobando disposizioni parzialmente o totalmente escluse dal campo di applicazione del Reg. 882/2004; tra queste ritroviamo la sanità delle piante, i sottoprodotti di origine animale, le sostanze e i residui nei prodotti di origine animale, le produzioni biologiche, l'etichettatura ed altri.
Il Regolamento si applica dunque ai controlli ufficiali effettuati per verificare la conformità alla normativa emanata dall'Unione o dagli Stati membri, nei seguenti settori:

- gli alimenti e la sicurezza alimentare, l'integrità e la salubrità, in tutte le fasi della filiera agroalimentare, comprese le norme che tutelano gli interessi e l'informazione dei consumatori, la fabbricazione e l'uso di M.O.C.A;
- l'emissione deliberata nell'ambiente di organismi geneticamente modificati (OGM) a fini di produzione di alimenti e mangimi;
- i mangimi e la sicurezza dei mangimi in qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, della distribuzione e dell'uso di mangimi, comprese le norme che tutelano la salute e gli interessi dei consumatori;
- le prescrizioni in materia di salute animale;
- la prevenzione e la riduzione al minimo dei rischi sanitari per l'uomo e per gli animali derivanti da sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati;
- le prescrizioni in materia di benessere degli animali;
- le misure di protezione contro gli organismi nocivi per le piante;
- le prescrizioni per l'immissione in commercio e l'uso di prodotti fitosanitari e l'utilizzo sostenibile dei pesticidi, ad eccezione dell'attrezzatura per l'applicazione di pesticidi;
- la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici;
- l'uso e l'etichettatura delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite.

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).
Il 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 designate ai controlli quali Autorità competenti sono: il Ministero della Salute ed i suoi Organi deputati, e le Regioni, relativamente agli uffici preposti, le Aziende Sanitarie Locali (ASL).
Le autorità competenti assicurano quanto segue:

- l'efficacia e l'appropriatezza dei controlli ufficiali su animali vivi, mangimi e alimenti in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione;
- che il personale che effettua i controlli ufficiali sia libero da qualsiasi conflitto di interesse;
- la facoltà di effettuare i controlli ufficiali e di adottare le misure previste nel presente regolamento;
- che 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

La conformità ai requisiti necessari, da parte delle strutture citate è garantita, nell'ordinamento nazionale, dai seguenti strumenti:

- <u>inquadramento giuridico:</u> 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

segnaletici, 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, DPR 16/04/2013, 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...". È 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", regolamenta, in senso restrittivo, l'incompatibilità ed il cumulo di impieghi e incarichi per i pubblici dipendenti.

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", regolamenta, in senso restrittivo, l'incompatibilità ed il cumulo di impieghi e incarichi per i pubblici dipendenti.

COOPERAZIONE ED ASSISTENZA RECIPROCA

Facendo seguito al Capitolo "2c-Misure di coordinamento e cooperazione" vengono di seguito riportate le liste di Comitati, Commissioni e gruppi di Lavoro attualmente attive.

Lista Comitati e Commissioni:

Nome	Normativa (Istituzione, nomina componenti)	Finalità
Comitato per il controllo della Fauna Selvatica e le Sanità delle Popolazioni Animali Migranti	Deliberazione di Giunta regionale n. 1109 dell'11 novembre 2005. Determinazione Dirigenziale 19 giugno 2006, n. DG11/64	Affrontare e risolvere problematiche sanitarie nella popolazione animale selvatica
Comitato Regionale Zooprofilassi	Deliberazione di Giunta regionale n. 1195 del 12 dicembre 2001.	
Commissione Tecnica per la classificazione delle acque destinate al consumo umano	Deliberazione di Giunta Regionale n.1996 del 15 settembre 1999; Determinazione Dirigenziale - 27/01/2014 - n° DG21/04	
Comitato "Acque Salate"		
Comitato Regionale di Coordinamento per il Piano Regionale di Selezione genetica delle Encefalopatie Spongiformi Trasmissibili (TSE)		
Gruppo di Lavoro controllo ufficiali sulla filiera di Alimenti di Origine Animale e Audit		
Comitato Allerte Alimentari		
Gruppo Api		

Unità di crisi attualmente in attività:

Nome	Normativa (Istituzione, nomina componenti)	Finalità
Unità di Crisi per le Salmonellosi umane	Istituita con Nota RA piano operativo con nota Subcommissario	

Unità di Crisi per la PSA	determinazione n. 35 del 10.06.2022	Affrontare mle problematiche legate alla PSA

Tutti gli atti inerenti le riunioni (convocazioni, materiale in discussione, verbali) sono custoditi negli archivi del Servizio di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione.

SANITÀ ANIMALE

Anagrafe

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, sulla base della nota Ministeriale DGSA17009-P-29/08/2011, utilizzano 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).

Si ricorda che tali controlli vanno a verificare aspetti che rientrano in alcuni atti della cosiddetta "Condizionalità" (un insieme di regole per una gestione dell'azienda agricola rispettosa dell'ambiente e attenta alla salubrità dei prodotti e del benessere degli animali allevati) che rappresenta uno dei principali pilastri della Politica Agricola Comunitaria. Vengono di seguito riportate indicazioni sull'esecuzione dei controlli per la specie bovina ed ovicaprina. Per le altre specie (suina -i.e. D.lgs. 200/2010, equidi ecc.) si fa riferimento alla normativa generale e del settore (le check list sono comunque riportate di seguito).

- Controlli identificazione e registrazione bovini
- Procedure per le verifiche e per i controlli minimi
- Anagrafe bovina (Reg. 160/2022 UE e Reg 625/2017):

Il numero di allevamenti registrati ai sensi dell'art. 5 del d.lgs. I&R da controllare annualmente per il sistema I&R è almeno pari alle seguenti percentuali calcolate sul totale degli allevamenti di ciascuna specie attivi al 1° gennaio di ciascun anno:

Le ASL (Servizi Veterinari di Sanità Animale) 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. Tale percentuale minima di controlli è immediatamente aumentata se si riscontrano casi di mancata conformità alla normativa comunitaria in materia di identificazione.

I controlli veterinari sul sistema I&R sono effettuati con i metodi definiti dall'art. 14 del d.lgs. 134/2022 I&R e in base al rischio, ai sensi dell'articolo 9 del regolamento (UE) 2017/625 e suoi regolamenti ad esso correlati che comprendono:

a) numero di animali dell'azienda, nonché delle informazioni dettagliate su tutti gli animali presenti e identificati nell'azienda;
b) 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) cambiamenti significativi rispetto alla situazione degli anni precedenti;
e) della corretta comunicazione dei dati all'autorità competente;
f) 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.

Le check list (vd allegato) disponibili in BDN devono essere immesse sull'applicativo "Controlli" entro 15 giorni dallo svolgimento del sopralluogo.
Il numero minimo di controlli ad inizio anno viene comunicato ai Servizi ASL con la "Programmazione dei controlli di sanità animale e sicurezza alimentare" sulla base dei dati presenti nei sistemi informativi a disposizione.
Si vuole comunque precisare che, poiché il numero di allevamenti può subire variazioni durante l'anno, appare utile che le ASL, a cadenze programmate, verifichino l'effettivo numero di allevamenti presenti.

CONTROLLO SISTEMA IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE DEI BOVINI (CGO 7)

Regolamento (CE) n. 1760/2000 e ss.mm. e ii. e D.M. 31 gennaio 2002 e ss. mm. e ii.

CHECK LIST N. _____

REGIONE
ASL
DISTRETTO

Bovini ☐ **Bufalini** ☐ **Altri bovidi** ☐

DATI AZIENDALI			
CODICE AZIENDALE IT	**DENOMINAZIONE**		
INDIRIZZO E NUMERO CIVICO			
COMUNE		**PROV**	**CAP**
PROPRIETARIO	**CODICE FISCALE**	**TEL**	
DETENTORE	**CODICE FISCALE**	**TEL**	

Appartenente al Campione Condizionalità? ☐ **SI** ☐ **NO**

Selezionare i criteri utilizzati per la selezione dell'allevamento sottoposto a controllo:
☐ Altre indagini degli organi di polizia giudiziaria
☐ Cambiamenti della situazione aziendale
☐ Comunicazione dei dati dell'azienda all' Autorità Competente
☐ Implicazioni per la salute umana e animale, precedenti focolai
☐ Indagine relativa all'igiene degli allevamenti
☐ Indagine relativa alle frodi comunitarie
☐ Infrazioni riscontrate negli anni precedenti
☐ Numero di animali
☐ Proroga alla marcatura entro 6 mesi
☐ Segnalazione di irregolarità da impianto di macellazione
☐ Variazioni dell'entità dei premi
☐ Ritardi notifica eventi in BDN
☐ Casuale (random)
☐ Altro criterio di rischio ritenuto rilevante dall'Autorità competente, indicare quale (*)
(*)Specificare l'altro criterio di rischio ritenuto rilevante dall'Autorità competente:

E' stato dato il PREAVVISO (max 48 ore) ☐ SI ☐ NO Se SI, in data _____

☐ Telefono
☐ Telegramma/lettera/fax
☐ Altra forma

Numero capi presenti in BDN:	
Numero capi effettivamente presenti in allevamento:	
Di cui non identificati perché ancora entro i termini previsti dalla normativa:	
Numero dei capi controllati (Art. 1 del Regolamento (UE) 1034/2010)(1):	

ELEMENTI DI VERIFICA

VERIFICA IDENTIFICAZIONE CAPI	
Numero capi in anomalia perché non identificabili (Privi di qualsiasi identificativo ufficiale di cui all'art. 3 del reg. CE 1760/2000):	
Numero dei capi identificati in maniera non corretta (Presenza di un solo identificativo ufficiale sull'animale) (2):	

VERIFICA REGISTRO AZIENDALE		
☐ Registro informatizzato in BDN ☐ Registro informatizzato/ Registro cartaceo in azienda	**SI**	**NO**
Presenza del registro aziendale:	☐	☐
Registro aziendale conforme:	☐	☐
Registro aziendale compilato in ogni sua parte:	☐	☐
Animali presenti in allevamento ma non nel registro aziendale(3):		
Animali presenti nel registro aziendale ma non in allevamento(4):		
TOTALE CAPI CON ANOMALIA (ogni capo va conteggiato una sola volta)(5)**:**		

1) "Numero dei capi Controllati": considerare tutti i capi negli elenchi allegati con la spunta nella colonna "Controllato" e aggiungere a questi il "Numero capi in anomalia perché non identificabili" e il "Numero capi non identificati perché ancora entro i termini previsti dalla normativa". In fase di registrazione nel SI Controlli il campo viene calcolato automaticamente.
2) "Numero capi identificati in maniera non corretta": indicare il numero dei capi negli elenchi allegati con la spunta nella colonna "Controllato" e nella colonna "Identificazione non corretta". In fase di registrazione nel SI Controlli il campo viene calcolato automaticamente.
3) "Animali presenti in allevamento ma non nel registro aziendale": indicare il numero di capi negli elenchi allegati con la spunta nella colonna "Controllato" e nella colonna "Non presente nel registro aziendale". In fase di registrazione nel SI Controlli il campo viene calcolato automaticamente.
4) "Animali presenti nel registro aziendale ma non in allevamento": indicare il numero dei capi negli elenchi allegati con la spunta nella colonna "Controllato" e nella colonna "Presente nel registro aziendale ma non in allevamento". In fase di registrazione nel SI Controlli il campo viene calcolato automaticamente.
5) "Totale capi in anomalia": considerare tutti i capi negli elenchi allegati con la spunta nella colonna "Controllato" e con almeno un'anomalia e aggiungere a questi il "Numero capi in anomalia perché non identificabili". In fase di registrazione nel SI Controlli il campo viene calcolato automaticamente.

ESITO DEL CONTROLLO	☐ **Favorevole**	☐ **Sfavorevole**	☐ **Sfavorevole per mancato/rifiutato controllo**
Intenzionalità (da valutare in caso di esito del controllo sfavorevole):	SI ☐	NO ☐	N.A. ☐
Riscontro di elementi di possibile non conformità relativi al benessere animale, alla sicurezza alimentare, alle TSE ovvero all''impiego di sostanze vietate*:	SI ☐	NO ☐	

EVIDENZE:

☐ **Benessere Animale**	
☐ **Impiego di sostanze vietate**	
☐ **Sicurezza Alimentare**	
☐ **TSE**	

*Qualora, durante l'esecuzione del controllo, il Veterinario controllore rilevasse elementi di non conformità relativi al benessere animale, alla sicurezza alimentare, alle TSE ovvero all'impiego di sostanze vietate, egli dovrà riportarne l'evenienza flaggando il settore pertinente e specificare nell'apposito campo l'evidenza riscontrata. Al rientro presso la ASL, il Veterinario controllore dovrà evidenziare al Responsabile della ASL quanto da lui rilevato e consegnare copia della check-list da lui compilata in modo che il Responsabile stesso possa provvedere all'attivazione urgente dei relativi controlli. Il sistema inoltre segnalerà opportunamente tale evenienza al fine dell'esecuzione obbligatoria dello specifico controllo.

PRESCRIZIONI

Regolarizzare la registrazione e l'identificazione dei capi entro giorni: _____

Regolarizzare la documentazione aziendale entro giorni: _____

NOTE/OSSERVAZIONI DEL CONTROLLORE:

NOTE/OSSERVAZIONI DEL DETENTORE:

E' stata consegnata una copia della presente check list all'allevatore? SI ☐ NO ☐

Il risultato del presente controllo sarà utilizzato per verificare il rispetto degli impegni di condizionalità alla base dell'erogazione degli aiuti comunitari. Nel caso di presenza di non conformità l'esito del controllo sarà elaborato dall'Organismo Pagatore.

Data primo controllo in loco: _____

Nome e cognome del detentore/proprietario/altro responsabile dell'azienda presente all'ispezione:

_____

Firma del Detentore/Proprietario/altro Responsabile dell'azienda presente all'ispezione _____

Cognome e nome del controllore: _____

Firma e timbro del Controllore _____

VERIFICA ESECUZIONE PRESCRIZIONI

PRESCRIZIONI ESEGUITE: ☐ SI ☐ NO

DATA VERIFICA IN BDN: _____

DATA VERIFICA IN LOCO: _____

Nome e cognome del detentore/proprietario/altro responsabile dell'Azienda: _____

Firma del Detentore/Proprietario/altro Responsabile dell'azienda presente all'ispezione _____

Cognome e nome del controllore: _____

Firma e timbro del Controllore _____

DATA CHIUSURA RELAZIONE DI CONTROLLO**: _____

**Ai sensi del Reg. 809-2014, articolo 72, paragrafo 4. Fatta salva ogni disposizione particolare della normativa che si applica ai criteri e alle norme, la relazione di controllo è ultimata entro un mese dal controllo in loco. Tale termine può essere tuttavia prorogato a tre mesi in circostanze debitamente giustificate, in particolare per esigenze connesse ad analisi chimiche o fisiche.

CONTROLLO SISTEMA IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE DEI BOVINI (CGO 7)

Regolamento (CE) n. 1760/2000 e ss.mm. e ii. e D.M. 31 gennaio 2002 e ss. mm. e ii.

CHECK LIST N.

ELENCO CAPI PRESENTI IN ORDINE DI MATRICOLA

AZIENDA CODICE IT **CODICE FISCALE** **SPECIE ALLEVATA**

ELENCO CAPI

N	CODICE IDENTIFICATIVO / CODICE ELETTRONICO	Controllato	Identificazione non corretta (1)	Non presente nel registro aziendale	Presente nel registro aziendale ma non in allevamento	VERIFICA NOTIFICHE (M = Mancata, R = Ritardata)						SANZIONI APPLICATE	
						M	R	TIPO	M	R	TIPO		
1						☐	☐	Nascite	☐	☐	Movimentazioni	☐ Amministrativa/pecuniaria	☐ Sequestro
						☐	☐	Decessi	☐	☐	Furto/Smarrimento	☐ Blocco movimentazioni	☐ Abbattimento
2						☐	☐	Nascite	☐	☐	Movimentazioni	☐ Amministrativa/pecuniaria	☐ Sequestro
						☐	☐	Decessi	☐	☐	Furto/Smarrimento	☐ Blocco movimentazioni	☐ Abbattimento
3						☐	☐	Nascite	☐	☐	Movimentazioni	☐ Amministrativa/pecuniaria	☐ Sequestro
						☐	☐	Decessi	☐	☐	Furto/Smarrimento	☐ Blocco movimentazioni	☐ Abbattimento
4						☐	☐	Nascite	☐	☐	Movimentazioni	☐ Amministrativa/pecuniaria	☐ Sequestro
						☐	☐	Decessi	☐	☐	Furto/Smarrimento	☐ Blocco movimentazioni	☐ Abbattimento
5						☐	☐	Nascite	☐	☐	Movimentazioni	☐ Amministrativa/pecuniaria	☐ Sequestro
						☐	☐	Decessi	☐	☐	Furto/Smarrimento	☐ Blocco movimentazioni	☐ Abbattimento
6						☐	☐	Nascite	☐	☐	Movimentazioni	☐ Amministrativa/pecuniaria	☐ Sequestro
						☐	☐	Decessi	☐	☐	Furto/Smarrimento	☐ Blocco movimentazioni	☐ Abbattimento
7						☐	☐	Nascite	☐	☐	Movimentazioni	☐ Amministrativa/pecuniaria	☐ Sequestro
						☐	☐	Decessi	☐	☐	Furto/Smarrimento	☐ Blocco movimentazioni	☐ Abbattimento
8						☐	☐	Nascite	☐	☐	Movimentazioni	☐ Amministrativa/pecuniaria	☐ Sequestro
						☐	☐	Decessi	☐	☐	Furto/Smarrimento	☐ Blocco movimentazioni	☐ Abbattimento
9						☐	☐	Nascite	☐	☐	Movimentazioni	☐ Amministrativa/pecuniaria	☐ Sequestro
						☐	☐	Decessi	☐	☐	Furto/Smarrimento	☐ Blocco movimentazioni	☐ Abbattimento
10						☐	☐	Nascite	☐	☐	Movimentazioni	☐ Amministrativa/pecuniaria	☐ Sequestro
						☐	☐	Decessi	☐	☐	Furto/Smarrimento	☐ Blocco movimentazioni	☐ Abbattimento
11						☐	☐	Nascite	☐	☐	Movimentazioni	☐ Amministrativa/pecuniaria	☐ Sequestro
						☐	☐	Decessi	☐	☐	Furto/Smarrimento	☐ Blocco movimentazioni	☐ Abbattimento
12						☐	☐	Nascite	☐	☐	Movimentazioni	☐ Amministrativa/pecuniaria	☐ Sequestro
						☐	☐	Decessi	☐	☐	Furto/Smarrimento	☐ Blocco movimentazioni	☐ Abbattimento
13						☐	☐	Nascite	☐	☐	Movimentazioni	☐ Amministrativa/pecuniaria	☐ Sequestro
						☐	☐	Decessi	☐	☐	Furto/Smarrimento	☐ Blocco movimentazioni	☐ Abbattimento
14						☐	☐	Nascite	☐	☐	Movimentazioni	☐ Amministrativa/pecuniaria	☐ Sequestro
						☐	☐	Decessi	☐	☐	Furto/Smarrimento	☐ Blocco movimentazioni	☐ Abbattimento
15						☐	☐	Nascite	☐	☐	Movimentazioni	☐ Amministrativa/pecuniaria	☐ Sequestro
						☐	☐	Decessi	☐	☐	Furto/Smarrimento	☐ Blocco movimentazioni	☐ Abbattimento
16						☐	☐	Nascite	☐	☐	Movimentazioni	☐ Amministrativa/pecuniaria	☐ Sequestro
						☐	☐	Decessi	☐	☐	Furto/Smarrimento	☐ Blocco movimentazioni	☐ Abbattimento
17						☐	☐	Nascite	☐	☐	Movimentazioni	☐ Amministrativa/pecuniaria	☐ Sequestro
						☐	☐	Decessi	☐	☐	Furto/Smarrimento	☐ Blocco movimentazioni	☐ Abbattimento
18						☐	☐	Nascite	☐	☐	Movimentazioni	☐ Amministrativa/pecuniaria	☐ Sequestro
						☐	☐	Decessi	☐	☐	Furto/Smarrimento	☐ Blocco movimentazioni	☐ Abbattimento
19						☐	☐	Nascite	☐	☐	Movimentazioni	☐ Amministrativa/pecuniaria	☐ Sequestro
						☐	☐	Decessi	☐	☐	Furto/Smarrimento	☐ Blocco movimentazioni	☐ Abbattimento
20						☐	☐	Nascite	☐	☐	Movimentazioni	☐ Amministrativa/pecuniaria	☐ Sequestro
						☐	☐	Decessi	☐	☐	Furto/Smarrimento	☐ Blocco movimentazioni	☐ Abbattimento

1) Identificato in maniera non corretta (Esempio: presenza di un solo identificativo ufficiale sull'animale)

Controlli identificazione e registrazione ovi caprini

Le Az. USL (Servizi Veterinari di Sanità Animale) effettuano i controlli ogni anno per coprire almeno il 3% degli allevamenti Regolamento (UE) 160/2022 e Reg. 625/2017).

Tuttavia nel caso in cui tali controlli mettano in evidenza un livello significativo di non rispetto del regolamento 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.

Il numero minimo di controlli ad inizio anno viene comunicato ai Servizi ASL con la “Programmazione dei controlli di sanità animale e sicurezza alimentare” sulla base dei dati presenti nei sistemi informativi a disposizione.

Si vuole comunque precisare che, poiché il numero di allevamenti può subire variazioni durante l’anno, appare utile che le ASL, a cadenze programmate, verifichino l’effettivo numero di allevamenti presenti.

CONTROLLO SISTEMA IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE DEGLI OVICAPRINI (CGO 8)

Regolamento (CE) n. 21/2004 e ss.mm. e ii. e Circolare del Ministero della Salute 28 luglio 2005

CHECK LIST N. _____

REGIONE

ASL

DISTRETTO

Ovini ☐ **Caprini** ☐

DATI AZIENDALI			
CODICE AZIENDALE IT	**DENOMINAZIONE**		
INDIRIZZO E NUMERO CIVICO			
COMUNE		**PROV**	**CAP**
PROPRIETARIO	**CODICE FISCALE**	**TEL**	
DETENTORE	**CODICE FISCALE**	**TEL**	

Appartenente al Campione Condizionalità? ☐ **SI** ☐ **NO**

Selezionare i criteri utilizzati per la selezione dell'allevamento sottoposto a controllo:
☐ Altre indagini degli organi di polizia giudiziaria
☐ Cambiamenti della situazione aziendale
☐ Comunicazione dei dati dell'azienda all' Autorità Competente
☐ Implicazioni per la salute umana e animale, precedenti focolai
☐ Indagine relativa all'igiene degli allevamenti
☐ Indagine relativa alle frodi comunitarie
☐ Infrazioni riscontrate negli anni precedenti
☐ Numero di animali
☐ Segnalazione di irregolarità da impianto di macellazione
☐ Ritardi notifica eventi in BDN
☐ Variazioni dell'entità dei premi
☐ Casuale
☐ Altro criterio di rischio ritenuto rilevante dall'Autorità competente, indicare quale (*)
(*)Specificare il criterio di rischio ritenuto rilevante dall'Autorità competente:

E' stato dato il PREAVVISO (max 48 ore) ☐ SI ☐ NO Se SI, in data _____

☐ Telefono

☐ Telegramma/lettera/fax

☐ Altra forma

Numero capi indicati nell'ultimo censimento registrato in BDN:	
Numero capi identificati presenti in BDN:	
Numero capi effettivamente presenti in allevamento:	
Di cui non identificati perché ancora entro i termini previsti dalla normativa:	
Numero capi controllati (Art. 5 del Regolamento (UE) 1505/2006)(1):	

ELEMENTI DI VERIFICA

VERIFICA IDENTIFICAZIONE CAPI

Numero capi in anomalia perché non identificabili (Privi di qualsiasi identificativo ufficiale):	
Numero dei capi identificati in maniera non corretta (Presenza di un solo identificativo ufficiale sull'animale)(2):	

VERIFICA REGISTRO AZIENDALE

☐ Registro informatizzato in BDN ☐ Registro informatizzato/ Registro cartaceo in azienda	**SI**	**NO**
Presenza del registro aziendale:	☐	☐
Registro aziendale conforme:	☐	☐
Registro aziendale compilato in ogni sua parte:	☐	☐
Animali presenti in allevamento ma non nel registro aziendale(3):		
Animali presenti nel registro aziendale ma non in allevamento(4):		
TOTALE CAPI CON ANOMALIA (ogni capo va conteggiato una sola volta)(5):		

1) "Numero dei capi controllati": considerare tutti i capi negli elenchi allegati con la spunta nella colonna "Controllato" e aggiungere a questi il "Numero capi in anomalia perché non identificabili" e il "Numero capi non identificati perché ancora entro i termini previsti dalla normativa". In fase di registrazione nel SI Controlli il campo viene calcolato automaticamente.
2) "Numero capi identificati in maniera non corretta": indicare il numero dei capi negli elenchi allegati con la spunta nella colonna "Controllato" e nella colonna "Identificazione non corretta". In fase di registrazione nel SI Controlli il campo viene calcolato automaticamente.
3) "Animali presenti in allevamento ma non nel registro aziendale": indicare il numero di capi negli elenchi allegati con la spunta nella colonna "Controllato" e nella colonna "Non presente nel registro aziendale". In fase di registrazione nel SI Controlli il campo viene calcolato automaticamente.
4) "Animali presenti nel registro aziendale ma non in allevamento": indicare il numero dei capi negli elenchi allegati con la spunta nella colonna "Controllato" e nella colonna "Presente nel registro aziendale ma non in allevamento". In fase di registrazione nel SI Controlli il campo viene calcolato automaticamente.
5) "Totale capi in anomalia": considerare tutti i capi negli elenchi allegati con la spunta nella colonna "Controllato" e con almeno un'anomalia e aggiungere a questi il "Numero capi in anomalia perché non identificabili". In fase di registrazione nel SI Controlli il campo viene calcolato automaticamente.

CENSIMENTO ANNUALE AGGIORNATO: ☐ ☐

VERIFICA NOTIFICHE

Movimentazioni per partite	**SI**	**NO**	**n. capi interessati**	**n. partite interessate**
Mancata notifica delle movimentazioni per partite:				
Ritardata notifica delle movimentazioni per partite:				

ESITO DEL CONTROLLO ☐ **Favorevole** ☐ **Sfavorevole** ☐ **Sfavorevole per mancato/rifiutato controllo**

Intenzionalità (da valutare in caso di esito del controllo sfavorevole): SI ☐ NO ☐ N.A. ☐

Riscontro di elementi di possibile non conformità relativi al benessere animale, alla sicurezza alimentare, alle TSE ovvero all''impiego di sostanze vietate*: **SI** ☐ **NO** ☐

EVIDENZE:

☐ **Benessere Animale**	
☐ **Impiego di sostanze vietate**	
☐ **Sicurezza Alimentare**	
☐ **TSE**	

*Qualora, durante l'esecuzione del controllo, il Veterinario controllore rilevasse elementi di non conformità relativi al benessere animale, alla sicurezza alimentare, alle TSE ovvero all'impiego di sostanze vietate, egli dovrà riportarne l'evenienza flaggando il settore pertinente e specificare nell'apposito campo l'evidenza riscontrata. Al rientro presso la ASL, il Veterinario controllore dovrà evidenziare al Responsabile della ASL quanto da lui rilevato e consegnare copia della check-list da lui compilata in modo che il Responsabile stesso possa provvedere all'attivazione urgente dei relativi controlli. Il sistema inoltre segnalerà opportunamente tale evenienza al fine dell'esecuzione obbligatoria dello specifico controllo.

PRESCRIZIONI

Regolarizzare la registrazione e l'identificazione dei capi entro giorni: _____

Regolarizzare la documentazione aziendale entro giorni: _____

NOTE/OSSERVAZIONI DEL CONTROLLORE:

NOTE/OSSERVAZIONI DEL DETENTORE:

E' stata consegnata una copia della presente check list all'allevatore? SI ☐ NO ☐

Il risultato del presente controllo sarà utilizzato per verificare il rispetto degli impegni di condizionalità alla base dell'erogazione degli aiuti comunitari. Nel caso di presenza di non conformità l'esito del controllo sarà elaborato dall'Organismo Pagatore.

Data primo controllo in loco: _____

Nome e cognome del detentore/proprietario/altro responsabile dell'azienda presente all'ispezione:

_____

Firma del Detentore/Proprietario/altro Responsabile dell'azienda presente all'ispezione _____

Cognome e nome del controllore: _____

Firma e timbro del Controllore _____

VERIFICA ESECUZIONE PRESCRIZIONI

PRESCRIZIONI ESEGUITE: ☐ SI ☐ NO

DATA VERIFICA IN BDN: _____

DATA VERIFICA IN LOCO: _____

Nome e cognome del detentore/proprietario/altro responsabile dell'Azienda: _____

Firma del Detentore/Proprietario/altro Responsabile dell'azienda presente all'ispezione _____

Cognome e nome del controllore: _____

Firma e timbro del Controllore _____

DATA CHIUSURA RELAZIONE DI CONTROLLO**: _____

**Ai sensi del Reg. 809-2014, articolo 72, paragrafo 4. Fatta salva ogni disposizione particolare della normativa che si applica ai criteri e alle norme, la relazione di controllo è ultimata entro un mese dal controllo in loco. Tale termine può essere tuttavia prorogato a tre mesi in circostanze debitamente giustificate, in particolare per esigenze connesse ad analisi chimiche o fisiche.

AZIENDA CODICE IT **CODICE FISCALE** **SPECIE ALLEVATA**

ELENCO CAPI PRESENTI												
N	CODICE IDENTIFICATIVO / CODICE ELETTRONICO	Controllato	Identificazione non corretta (1)	Non presente nel registro aziendale	Presente nel registro aziendale ma non in allevamento	VERIFICA NOTIFICHE (M = Mancata, R = Ritardata)						SANZIONI APPLICATE
						M	R	TIPO	M	R	TIPO	
1						☐ ☐ Nascite ☐ ☐ Decessi			☐ ☐ Movimentazioni ☐ ☐ Furto/Smarrimento			☐ Amministrativa/pecuniaria ☐ Sequestro ☐ Blocco movimentazioni ☐ Abbattimento
2						☐ ☐ Nascite ☐ ☐ Decessi			☐ ☐ Movimentazioni ☐ ☐ Furto/Smarrimento			☐ Amministrativa/pecuniaria ☐ Sequestro ☐ Blocco movimentazioni ☐ Abbattimento
3						☐ ☐ Nascite ☐ ☐ Decessi			☐ ☐ Movimentazioni ☐ ☐ Furto/Smarrimento			☐ Amministrativa/pecuniaria ☐ Sequestro ☐ Blocco movimentazioni ☐ Abbattimento
4						☐ ☐ Nascite ☐ ☐ Decessi			☐ ☐ Movimentazioni ☐ ☐ Furto/Smarrimento			☐ Amministrativa/pecuniaria ☐ Sequestro ☐ Blocco movimentazioni ☐ Abbattimento
5						☐ ☐ Nascite ☐ ☐ Decessi			☐ ☐ Movimentazioni ☐ ☐ Furto/Smarrimento			☐ Amministrativa/pecuniaria ☐ Sequestro ☐ Blocco movimentazioni ☐ Abbattimento
6						☐ ☐ Nascite ☐ ☐ Decessi			☐ ☐ Movimentazioni ☐ ☐ Furto/Smarrimento			☐ Amministrativa/pecuniaria ☐ Sequestro ☐ Blocco movimentazioni ☐ Abbattimento
7						☐ ☐ Nascite ☐ ☐ Decessi			☐ ☐ Movimentazioni ☐ ☐ Furto/Smarrimento			☐ Amministrativa/pecuniaria ☐ Sequestro ☐ Blocco movimentazioni ☐ Abbattimento
8						☐ ☐ Nascite ☐ ☐ Decessi			☐ ☐ Movimentazioni ☐ ☐ Furto/Smarrimento			☐ Amministrativa/pecuniaria ☐ Sequestro ☐ Blocco movimentazioni ☐ Abbattimento
9						☐ ☐ Nascite ☐ ☐ Decessi			☐ ☐ Movimentazioni ☐ ☐ Furto/Smarrimento			☐ Amministrativa/pecuniaria ☐ Sequestro ☐ Blocco movimentazioni ☐ Abbattimento
10						☐ ☐ Nascite ☐ ☐ Decessi			☐ ☐ Movimentazioni ☐ ☐ Furto/Smarrimento			☐ Amministrativa/pecuniaria ☐ Sequestro ☐ Blocco movimentazioni ☐ Abbattimento

1) Identificato in maniera non corretta (Esempio: presenza di un solo identificativo ufficiale sull'animale)

Controlli anagrafe “altre specie”

EQUIDI

Pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 277 del 27 novembre 2017 la Legge 20 novembre 2017, n. 167 - Disposizioni per l’adempimento degli obblighi derivanti dall’appartenenza dell’Italia all’Unione europea - Legge europea 2017.

Ai sensi dell’articolo 13 Disposizioni in materia di anagrafe equina per l’adeguamento al regolamento (UE) 2016/429 e al regolamento (UE) 2015/262 di detta Legge, la competenza per la gestione e l’organizzazione dell’anagrafe degli equidi è traferita al Ministero della salute.

I controlli veterinari sul sistema I&R sono effettuati con i metodi definiti dall’art. 14 del d.lgs. 134/2022 e in base al rischio, ai sensi dell’articolo 9 del regolamento (UE) 2017/625 e suoi regolamenti ad esso correlati.

Il numero di allevamenti registrati ai sensi dell’art. 5 del d.lgs. I&R da controllare annualmente per il sistema I&R è almeno pari alle seguenti percentuali calcolate sul totale degli allevamenti: 3%

Check List N. _____

CONTROLLO SISTEMA I&R DEGLI EQUINI

Regolamento (UE) 2016/429 e suoi atti delegati e di esecuzione,
d.lgs. 134/2022 e D.M. 30 settembre 2021

REGIONE _____

ASL _____

DISTRETTO _____

SPECIE ALLEVATA:

☐ Cavalli ☐ Muli ☐ Zebra e suoi incroci

☐ Asini ☐ Bardotti

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ:

☐ Allevamento ☐ Stabilimento di ricovero collettivo: ☐ Maneggio ☐ Ippodromo ☐ Centro di incremento ippico ☐ Scuderia

DATI AZIENDALI

CODICE AZIENDALE IT _____ **DENOMINAZIONE** _____

INDIRIZZO E NUMERO CIVICO _____

COMUNE _____ **PROV** _____ **CAP** _____

OPERATORE _____ **CODICE FISCALE** _____ **TEL** _____

DELEGATO _____ **CODICE FISCALE** _____ **TEL** _____

ORIENTAMENTO

Appartenente al Campione Condizionalità? ☐ **SI** ☐ **NO**

Selezionare i criteri utilizzati per la selezione dell'attività sottoposta a controllo:

☐	Altre indagini degli organi di polizia giudiziaria
☐	Cambiamenti della situazione dell'attività
☐	Comunicazione dei dati dello stabilimento all' Autorità Competente
☐	Implicazioni per la salute umana e animale, precedenti focolai
☐	Indagine relativa all'igiene degli allevamenti
☐	Indagine relativa alle frodi comunitarie
☐	Infrazioni riscontrate negli anni precedenti
☐	Numero di animali
☐	Segnalazione di irregolarità da macello
☐	Ritardi registrazione eventi in BDN
☐	Altro criterio di rischio ritenuto rilevante dall'Autorità competente, indicare quale (*)
☐	Casuale

(*)Specificare il criterio di rischio ritenuto rilevante dall'Autorità competente:

E' stato dato il PREAVVISO (max 48 ore) ☐ SI ☐ NO Se SI, in data _____ ☐ Telefono ☐ Fax ☐ Email ☐ Altra forma _____		
CONSISTENZA CAPI		
Numero capi identificati presenti in BDN (al momento della stampa)		NON COMPILARE: CAMPO CALCOLATO DAL SISTEMA
i seguenti dati non sono irregolarità, ma solo constatazioni	- Ma non presenti nell'attività in quanto la movimentazione in uscita non è inserita in BDN perché ancora entro i termini previsti dalla normativa (7gg)	
	- Ma non presenti nell'attività in quanto la macellazione non è inserita in BDN perché ancora entro i termini previsti dalla normativa	
	- Ma non presenti nell'attività in quanto la morte / furto / smarrimento non sono inseriti in BDN perché ancora entro i termini previsti dalla normativa	
Numero capi presenti nell'attività ma non in BDN:		
i seguenti dati non sono irregolarità, ma solo constatazioni	- In quanto la movimentazione in ingresso non è inserita perché ancora entro i termini previsti dalla normativa (7gg)	
	- In quanto ancora entro i termini di iscrizione in BDN previsti dalla normativa	
Numero capi controllati *Corrisponde al numero di capi nell'ELENCO CAPI con la spunta "Controllato" + i capi non identificati ma regolari perché entro i limiti + i non identificabili in anomalia (ogni capo è contato una sola volta).*		NON COMPILARE: CAMPO CALCOLATO DAL SISTEMA
Per i controlli su campione, si devono controllare i capi presenti secondo quanto riportato nelle procedure operative per il controllo I&R degli equini, descrivendo il metodo di selezione di un campione statisticamente rappresentativo di capi. *La numerosità minima del campione è stabilità in base all'allegato I alle procedure stesse.*		
Descrizione del metodo di selezione del campione:		

ELEMENTI DI VERIFICA		
VERIFICA IDENTIFICAZIONE DEI CAPI		
NON IDENTIFICABILI (a)	Capi che, superati i tempi previsti dalla normativa, sono privi di documento unico di identificazione a vita, di transponder leggibile, non sono iscritti in BDN	
	Capi a cui è stato rimosso, modificato o sostituito il mezzo di identificazione senza autorizzazione ASL e di cui non è possibile accertare l'identità	
	Capi senza transponder (nati dopo il 01/01/2007) /transponder non leggibile, di cui non è possibile accertare l'identità tramite il documento unico di identificazione a vita (*) *(*). Il veterinario ufficiale accerterà la successiva applicazione di transponder sostitutivo e l'emissione di SLID sostitutivo.*	
IDENTIFICAZIONE INCOMPLETA/NON CORRETTA (b)	Capi senza transponder (nati dopo il 01/01/2007) /transponder non leggibile, di cui è possibile accertare l'identità tramite documento unico di identificazione a vita (**) Corrisponde al numero di capi nell'ELENCO CAPI con la spunta "Controllato" e la spunta sulla relativa anomalia (1) *(**). Il veterinario ufficiale accerterà la successiva applicazione di transponder sostitutivo ed aggiornamento dello SLID.*	NON COMPILARE: CAMPO CALCOLATO DAL SISTEMA
	Capi con documento unico di identificazione a vita mancante o non conforme o non corrispondente ai dati BDN, ma con mezzo di identificazione *Corrisponde al numero di capi nell'ELENCO CAPI con la spunta "Controllato" e la spunta sulla relativa anomalia (2)*	NON COMPILARE: CAMPO CALCOLATO DAL SISTEMA
	Capi con identificazione non valida per età (capi di età superiore a 12 mesi con certificato di identificazione semplificata e/o senza transponder) *Corrisponde al numero di capi nell'ELENCO CAPI con la spunta "Controllato" e la spunta sulla relativa anomalia (3)*	NON COMPILARE: CAMPO CALCOLATO DAL SISTEMA
	Capi ai quali il transponder è stato rimosso/modificato/sostituito senza autorizzazione ASL, di cui è possibile accertarne l'identità *Corrisponde al numero di capi nell'ELENCO CAPI con la spunta "Controllato" e la spunta sulla relativa anomalia (4)*	NON COMPILARE: CAMPO CALCOLATO DAL SISTEMA
VERIFICA COMPILAZIONE IN BDN DEI DOCUMENTI DI ACCOMPAGNAMENTO PER LE MOVIMENTAZIONI (ai sensi dell'articolo 5, comma 6, del DM 30 settembre 2021; articolo 8, comma 7, del d.lgs. 134/22)		
Numero di uscite di capi da inizio anno senza documenti di accompagnamento compilati in BDN		NON COMPILARE: CAMPO CALCOLATO DAL SISTEMA
- di cui non compilati in BDN nei casi eccezionali contemplati dall'articolo 8, comma 8, del d.lgs. 134/2022 e CON USCITA registrata in BDN dall'operatore entro 3 giorni dalla movimentazione		
VERIFICA DEI PASSAGGI DI PROPRIETÀ (ai sensi dell'articolo 5, c. 10 e 11, del DM30 settembre 2021; articolo 2, comma 1, lett. t) e art.9, c 10, del d.lgs. 134/22)		
Numero di capi con passaggio di proprietà non comunicato dall'operatore al soggetto deputato all'inserimento in BDN ed all'aggiornamento dello SLID entro i termini previsti dalla normativa. *Corrisponde al numero di capi nell'ELENCO CAPI con la spunta "Controllato" e la spunta "M" sulla relativa anomalia (5)*		NON COMPILARE: CAMPO CALCOLATO DAL SISTEMA
VERIFICA DELLO STATUS DPA/NDPA (ai sensi dell'articolo 5, comma 10, lettera a), del DM 30 settembre 2021; articolo 2, comma 1, lett. t) e art.9, c 10, del d.lgs. 134/22)		
Numero di capi senza aggiornamento dello status dell'equino come non destinato alla produzione di alimenti (Non DPA) *Corrisponde al numero di capi nell'ELENCO CAPI con la spunta "Controllato" e la spunta "M" sulla relativa anomalia (6)*		NON COMPILARE: CAMPO CALCOLATO DAL SISTEMA

TOTALE capi non identificabili (a) *Somma del n° capi nelle righe con indicazione "NON IDENTIFICABILI"*	NON COMPILARE: CAMPO CALCOLATO DAL SISTEMA
TOTALE capi identificati in maniera non corretta (b) *Somma del n° capi nelle righe con indicazione "IDENTIFICATI IN MANIERA NON CORRETTA"*	NON COMPILARE: CAMPO CALCOLATO DAL SISTEMA
TOTALE capi con ritardi nella registrazione degli eventi in BDN *Somma dei capi presenti nell'ELENCO CAPI con la spunta R nelle colonne "Verifica Notifiche"*	NON COMPILARE: CAMPO CALCOLATO DAL SISTEMA
TOTALE capi per i quali mancano le registrazioni degli eventi in BDN, oltre i termini previsti dalla normativa *Somma dei capi presenti nell'ELENCO CAPI con la spunta M nelle colonne Verifica Notifiche e la spunta in una delle colonne "presenti in BDN ma non nell'attività" o " presenti nell'attività ma non in BDN"*	NON COMPILARE: CAMPO CALCOLATO DAL SISTEMA
TOTALE CAPI CON ANOMALIA *Somma dei capi presenti nel riquadro "NON IDENTIFICABILI" e dei capi presenti nell'ELENCO CAPI con la spunta "Controllato" e almeno una non conformità riscontrata*	NON COMPILARE: CAMPO CALCOLATO DAL SISTEMA
Altre non conformità riscontrate (specificare): **a cura del veterinario ufficiale**	

ESITO DEL CONTROLLO	☐ **Favorevole**	☐ **Sfavorevole**	☐ **Sfavorevole per mancato/rifiutato controllo**
Intenzionalità (da valutare in caso di esito del controllo sfavorevole):	SI ☐	NO ☐	N.A. ☐

Riscontro di elementi di possibile non conformità relativi al benessere animale, alla sicurezza alimentare, alla biosicurezza ovvero all''impiego di sostanze vietate*:	**SI** ☐	**NO** ☐

EVIDENZE:	
☐ **Benessere Animale**	
☐ **Biosicurezza**	
☐ **Impiego di sostanze vietate**	
☐ **Sicurezza Alimentare**	

*Qualora, durante l'esecuzione del controllo, il Veterinario ufficiale rilevasse elementi di non conformità relativi al benessere animale, alla sicurezza alimentare, alla biosicurezza ovvero all'impiego di sostanze vietate, egli dovrà specificare nell'apposito campo l'evidenza riscontrata. Al rientro presso la ASL, il Veterinario ufficiale riporta quanto da lui rilevato al Responsabile della ASL e consegnare copia della check-list da lui compilata in modo che il Responsabile stesso possa provvedere all'attivazione urgente dei relativi controlli.

AZIONI IN CASO DI NON CONFORMITÀ			
	N. capi	**SI**	**NO**
Si dispone il blocco immediato dei movimenti da e verso l'attività degli animali riportati in elenco (ai sensi dell'art.15 comma 3, lettera b) del d.lgs. 134/22), (art.18, comma 1, del d.lgs. 134/22) *Corrisponde al numero di capi nell'ELENCO CAPI con la spunta "Controllato" e nella sezione "AZIONI IN CASO DI NON CONFORMITA' ", con la spunta "Blocco movimenti"*	NON COMPILARE: CAMPO CALCOLATO DAL SISTEMA	☐	☐
Si dispone una sanzione amministrativa pecuniaria per gli animali, indicati in elenco *Corrisponde al numero di capi nell'ELENCO CAPI con la spunta "Controllato" e nella sezione "AZIONI IN CASO DI NON CONFORMITA' ", con la spunta "Sanzione amministrativa pecuniaria"*	NON COMPILARE: CAMPO CALCOLATO DAL SISTEMA	☐	☐
Si dispone la segnalazione all'autorità giudiziaria per mancate conformità non ripristinabili sui capi in elenco *Corrisponde al numero di capi nell'ELENCO CAPI con la spunta "Controllato" e nella sezione "AZIONI IN CASO DI NON CONFORMITA' ", con la spunta "Segnalazione all'autorità giudiziaria"*	NON COMPILARE: CAMPO CALCOLATO DAL SISTEMA	☐	☐
Si dispone una sanzione amministrativa pecuniaria per ciascuna movimentazione irregolare in uscita, senza il documento di accompagnamento compilato in BDN, previsto dall'articolo 8, comma 7 del d.lgs. 134/22 (art.18, comma 2, del d.lgs. 134/22) o non corretto (art.18, comma 3, del d.lgs. 134/22) *Corrisponde alla differenza tra il "Numero di uscite da inizio anno senza documenti di accompagnamento compilati in BDN" e il campo "di cui non compilati in BDN nei casi eccezionali contemplati dall'articolo 8, comma 8, del dlgs 134/2022 e CON USCITA registrata in BDN dall'operatore entro 3 giorni dalla movimentazione" nella sezione VERIFICA COMPILAZIONE IN BDN DEI DOCUMENTI DI ACCOMPAGNAMENTO PER LE MOVIMENTAZIONI*	**N.movimenti** NON COMPILARE: CAMPO CALCOLATO DAL SISTEMA	☐	☐
Si dispone una sanzione amministrativa pecuniaria per ciascun documento di accompagnamento non eliminato da BDN entro 7 giorni successivi alla data di uscita prevista, nel caso in cui la relativa movimentazione non sia avvenuta	**N.documenti di accompagnamento** NON COMPILARE: CAMPO CALCOLATO DAL SISTEMA	☐	☐
Si dispone il blocco immediato dei movimenti da e verso l'attività di TUTTI gli animali (Art.15, comma 3, lettere a), c), e) del d.lgs. 134/22)		☐	☐
Si dispone il sequestro per gli animali non identificabili (Art.15, comma 3, lettera d) del d.lgs. 134/22)		☐	☐
Si dispone l'abbattimento per gli animali non identificabili (Art.15, comma 3, lettera d) del d.lgs. 134/22)		☐	☐
- con sanzione amministrativa pecuniaria		☐	☐
- con segnalazione all'autorità giudiziaria		☐	☐
Si dispone una sanzione amministrativa pecuniaria per non conformità nella conservazione della documentazione (art.18, comma 1, del d.lgs. 134/22)		☐	☐

PRESCRIZIONI
Regolarizzare le registrazioni relative allo stabilimento entro giorni: _____ Regolarizzare la registrazione e l'identificazione dei capi entro giorni: _____ E' stata applicata la diffida di cui all'art.21 comma 4, del d.lgs.134/2022? SI ☐ NO ☐
NOTE/OSSERVAZIONI DEL VETERINARIO UFFICIALE:
NOTE/OSSERVAZIONI DELL'OPERATORE:
E' stata consegnata una copia della presente check list all'operatore? SI ☐ NO ☐
Il risultato del presente controllo sarà utilizzato per verificare il rispetto degli impegni di condizionalità alla base dell'erogazione degli aiuti comunitari. Nel caso di presenza di non conformità l'esito del controllo sarà elaborato dall'Organismo Pagatore.
Data primo controllo in loco: _____ L'OPERATORE O ALTRO RESPONSABILE DELL'ATTIVITÀ PRESENTE AL CONTROLLO: Nome e cognome _____ firma (leggibile) _____ IL VETERINARIO UFFICIALE: Nome e cognome _____ Firma e timbro _____

VERIFICA ESECUZIONE PRESCRIZIONI
PRESCRIZIONI ESEGUITE: ☐ SI ☐ NO DATA VERIFICA IN BDN: _____ DATA VERIFICA IN LOCO: _____ L'OPERATORE O ALTRO RESPONSABILE DELL'ATTIVITÀ PRESENTE AL CONTROLLO: Nome e cognome _____ firma (leggibile) _____ IL VETERINARIO UFFICIALE: Nome e cognome _____ Firma e timbro _____
DATA CHIUSURA RELAZIONE DI CONTROLLO: _____

ELENCO CAPI PRESENTI																		
N	CODICE UNICO DEL CAPO / CODICE ELETTRONICO	Controllato	Identificazione incompleta / non corretta				Presente nell'attività ma non in BDN	Presente in BDN ma non nell'attività	VERIFICA INSERIMENTI / AGGIORNAMENTI (M = Mancata, R = Ritardata, T = Mancata entro i termini)				VERIFICA INSERIMENTI (M = Mancata, T = Mancata entro i termini)		AZIONI IN CASO DI NON CONFORMITA'		
			Capi senza transponder (nati dopo il 01/01/2007) /transponder non leggibile, di cui è possibile accertare l' identità tramite documento unico di identificazione a vita (1)	Capi con documento unico di identificazione a vita mancante o non conforme o non corrispondente ai dati BDN, ma con mezzo di identificazione (2)	Capi con identificazione non valida per età (capi di età superiore a 12 mesi con certificato di identificazione semplificata e/o fascia al pastorale) (3)	Capi ai quali il transponder è stato rimosso/modificato/sostituito senza autorizzazione ASL, di cui è possibile accertarne l'identità (4)			Nascita	Decesso	Movimentazione	Furto/Smarrimento	Passaggi di proprietà (5)	Aggiornamento a status Non DPA (6)	Blocco movimenti	Sanzione amministrativa pecuniaria	Segnalazione all'autorità giudiziaria
1																		
2																		
3																		
4																		
5																		
6																		
7																		
8																		
9																		
10																		

ELENCO CAPI USCITI

N	CODICE UNICO DEL CAPO / CODICE ELETTRONICO	Controllato	Identificazione incompleta / non corretta				Presente nell'attività ma non in BDN	Presente in BDN ma non nell'attività	VERIFICA INSERIMENTI / AGGIORNAMENTI (M = Mancata, R = Ritardata, T = Mancata entro i termini)				VERIFICA INSERIMENTI (M = Mancata, T = Mancata entro i termini)		AZIONI IN CASO DI NON CONFORMITA'		
			Capi senza transponder (nati dopo il 01/01/2007) /transponder non leggibile, di cui è possibile accertare l' identità tramite documento unico di identificazione a vita (1)	Capi con documento unico di identificazione a vita mancante o non conforme o non corrispondente ai dati BDN, ma con mezzo di identificazione (2)	Capi con identificazione non valida per età (capi di età superiore a 12 mesi con certificato di identificazione semplificata e/o fascia al pastorale)(3)	Capi ai quali il transponder è stato rimosso/modificato/sostituito senza autorizzazione ASL, di cui è possibile accertarne l'identità (4)			Nascita	Decesso	Movimentazione	Furto/Smarrimento	Passaggi di proprietà (5)	Aggiornamento a status Non DPA (6)	Blocco movimenti	Sanzione amministrativa pecuniaria	Segnalazione all'autorità giudiziaria
1																	
2																	
3																	
4																	
5																	
6																	
7																	
8																	
9																	
10																	

SUIDI

Le aziende di cui al DLgs. 134/2022, sono registrate dal Servizio veterinario della unità sanitaria locale competente per territorio in un elenco informatizzato che è tenuto ed aggiornato nella Banca dati nazionale dell'anagrafe zootecnica del Ministero della salute, di seguito denominata: «BDN», istituita presso il Centro servizi nazionale (CSN) dell'Istituto zooprofilattico sperimentale dell'Abruzzo e Molise «G. Caporale».

Le ASL effettuano i controlli ogni anno per coprire almeno l'1% del totale delle aziende suinicole (secondo analisi del rischio) presenti nel territorio di competenza. I controlli devono essere registrati in BDN. Le aziende sono individuate a cura dei servizi Veterinari di Sanità animale che sono incaricati dei controlli sugli allevamenti.

CONTROLLO SISTEMA IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE DEI SUINI (CGO 6)

DLgs. 134/2022

CHECK LIST N. _____

REGIONE
ASL
DISTRETTO

MAIALI ☐ CINGHIALI ☐

DATI AZIENDALI

AZIENDA CODICE IT _____	**SPECIE** _____	**DENOMINAZIONE** _____
INDIRIZZO E NUMERO CIVICO _____		
COMUNE _____	**PROV** _____	**CAP** _____
PROPRIETARIO _____	**CODICE FISCALE** _____	**TEL** _____
DETENTORE _____	**CODICE FISCALE** _____	**TEL** _____

Appartenente al Campione Condizionalità? ☐ **SI** ☐ **NO**

Selezionare i criteri utilizzati per la selezione dell'allevamento sottoposto a controllo:
☐ Altre indagini degli organi di polizia giudiziaria
☐ Cambiamenti della situazione aziendale
☐ Comunicazione dei dati dell'azienda all' Autorità Competente
☐ Implicazioni per la salute umana e animale, precedenti focolai
☐ Indagine relativa all'igiene degli allevamenti
☐ Indagine relativa alle frodi comunitarie
☐ Infrazioni riscontrate negli anni precedenti
☐ Numero di animali
☐ Segnalazione di irregolarità da impianto di macellazione
☐ Variazioni dell'entità dei premi
☐ Ritardi notifica eventi in BDN
☐ Casuale
☐ Altro criterio di rischio ritenuto rilevante dall'Autorità competente, indicare quale (*)
(*)Specificare l'altro criterio di rischio ritenuto rilevante dall'Autorità competente:

E' stato dato il PREAVVISO (max 48 ore) ☐ SI ☐ NO Se SI, in data _____

☐ Telefono
☐ Telegramma/lettera/fax
☐ Altra forma

Pagina 1 di 4

ELEMENTI DI VERIFICA	
Data ultimo censimento in BDN:	
Numero capi indicati nell'ultimo censimento registrato in BDN:	
Numero capi identificati singolarmente presenti in BDN:	
Numero capi effettivamente presenti in allevamento:	
Di cui non identificati perché ancora entro i termini previsti dalla normativa:	
Numero capi controllati:	
VERIFICA IDENTIFICAZIONE CAPI	
Numero di capi privi di identificazione:	
Numero di capi con identificazione irregolare:	

VERIFICA REGISTRO AZIENDALE		
☐ Registro informatizzato in BDN ☐ Registro informatizzato/ Registro cartaceo in azienda	**SI**	**NO**
Presenza del registro aziendale:	☐	☐
Registro aziendale conforme:	☐	☐
Registro aziendale compilato in ogni sua parte:	☐	☐
Numero animali presenti in allevamento ma non nel registro aziendale:		
Numero animali presenti nel registro aziendale ma non in allevamento:		

	SI	NO	N. capi interessati
Mancata registrazione delle nascite (entro 30 giorni):	☐	☐	
Ritardata registrazione delle nascite (entro 30 giorni):	☐	☐	
Mancata registrazione dei decessi (entro 30 giorni):	☐	☐	
Ritardata registrazione dei decessi (entro 30 giorni):	☐	☐	

VERIFICA NOTIFICHE		
Censimento annuale aggiornato(*):	**SI** ☐	**NO** ☐
Consistenza totale:		
Totale nascite		
Totale decessi:		

Specifica dei riproduttori:	Scrofe	Scrofette	Verri

In riferimento alla valutazione inerente l'aggiornamento del censimento annuale vanno considerati:
- la consistenza totale dell'allevamento corrispondente a quanto riportato sul registro di carico e scarico relativamente ai suini presenti di età superiore a 70 giorni;
- il totale nascite/decessi;
- il numero di riproduttori quando presenti, specificando il numero di verri e scrofe e scrofette (dal primo intervento fecondativo).

Movimentazioni	SI	NO	n. capi interessati	n. partite interessate
Mancata notifica delle movimentazioni:	☐	☐		
Ritardata notifica delle movimentazioni:	☐	☐		
TOTALE CAPI CON ANOMALIA:				

ESITO DEL CONTROLLO ☐ **Favorevole** ☐ **Sfavorevole** ☐ **Sfavorevole per mancato/rifiutato controllo**

Intenzionalità (da valutare in caso di esito del controllo sfavorevole): SI ☐ NO ☐ N.A. ☐

Riscontro di elementi di possibile non conformità relativi al benessere animale, alla sicurezza alimentare, alle TSE ovvero all''impiego di sostanze vietate*:	SI ☐	NO ☐

EVIDENZE:	
☐ **Benessere Animale**	
☐ **Impiego di sostanze vietate**	
☐ **Sicurezza Alimentare**	
☐ **TSE**	

*Qualora, durante l'esecuzione del controllo, il Veterinario controllore rilevasse elementi di non conformità relativi al benessere animale, alla sicurezza alimentare, alle TSE ovvero all'impiego di sostanze vietate, egli dovrà riportarne l'evenienza flaggando il settore pertinente e specificare nell'apposito campo l'evidenza riscontrata. Al rientro presso la ASL, il Veterinario controllore dovrà evidenziare al Responsabile della ASL quanto da lui rilevato e consegnare copia della check-list da lui compilata in modo che il Responsabile stesso possa provvedere all'attivazione urgente dei relativi controlli. Il sistema inoltre segnalerà opportunamente tale evenienza al fine dell'esecuzione obbligatoria dello specifico controllo.

PRESCRIZIONI

Regolarizzare la registrazione e l'identificazione dei capi entro giorni: _____

Regolarizzare la documentazione aziendale entro giorni: _____

SANZIONI APPLICATE

Amministrativa/pecuniaria	n. capi interessati	_____
Blocco Movimentazioni	n. capi interessati	_____
Sequestro capi	n. capi interessati	_____
Abbattimento capi	n. capi interessati	_____
Altro	n. capi interessati	_____

Descrizione altra sanzione:

NOTE/OSSERVAZIONI DEL CONTROLLORE:

NOTE/OSSERVAZIONI DEL DETENTORE:

E' stata consegnata una copia della presente check-list all'allevatore? SI ☐ NO ☐

Il risultato del presente controllo sarà utilizzato per verificare il rispetto degli impegni di condizionalità alla base dell'erogazione degli aiuti comunitari. Nel caso di presenza di non conformità l'esito del controllo sarà elaborato dall'Organismo Pagatore.

Data primo controllo in loco: _____

Nome e cognome del detentore/proprietario/altro responsabile dell'azienda presente all'ispezione:

_____

Firma del Detentore/Proprietario/altro Responsabile dell'azienda presente all'ispezione _____

Cognome e nome del controllore: _____

Firma e timbro del Controllore _____

VERIFICA ESECUZIONE PRESCRIZIONI
PRESCRIZIONI ESEGUITE: ☐ SI ☐ NO DATA VERIFICA IN BDN: _____ DATA VERIFICA IN LOCO: _____ Nome e cognome del detentore/proprietario/altro responsabile dell'Azienda: _____ Firma del Detentore/Proprietario/altro Responsabile dell'azienda presente all'ispezione _____ Cognome e nome del controllore: _____ Firma e timbro del Controllore _____
DATA CHIUSURA RELAZIONE DI CONTROLLO***: _____
***Ai sensi del Reg. 809-2014, articolo 72, paragrafo 4. Fatta salva ogni disposizione particolare della normativa che si applica ai criteri e alle norme, la relazione di controllo è ultimata entro un mese dal controllo in loco. Tale termine può essere tuttavia prorogato a tre mesi in circostanze debitamente giustificate, in particolare per esigenze connesse ad analisi chimiche o fisiche.

API

Nel rispetto di quanto previsto dal punto 11 del Decreto del Ministero della Salute 11 agosto 2014, la Direzione Generale della sanità animale e dei farmaci veterinari ha diramato la check list per i controlli inerente l'anagrafe apistica nazionale (disponibile su vetinfo). Il DM citato a proposito dei "controlli" prevede che i Servizi veterinari effettuino verifiche mirate con l'ausilio di specifica check-list predisposta dal Ministero della Salute sottoponendo a controllo annuale almeno l'1% degli allevamenti apistici situati nel territorio di propria competenza.

CONTROLLO SISTEMA IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE IN APICOLTURA

CHECK LIST N. ____

REGIONE _____

ASL _____

DATI AZIENDALI		
AZIENDA_CODICE IT _____	**DENOMINAZIONE** _____	
INDIRIZZO		
COMUNE	**PROV**	**CAP**
PROPRIETARIO	**CODICE FISCALE**	**TEL**
DETENTORE	**CODICE FISCALE**	**TEL**
Estremi del delegato (se diverso da proprietario/detentore)		

☐ Stanziale

☐ Nomadismo

POSTAZIONE VISITATA: **LATITUDINE** _____ **LONGITUDINE** _____

Numero apiari registrati in BDA _____

TOTALE ALVEARI EFFETTIVAMENTE PRESENTI NELLA POSTAZIONE _____

Totale alveari risultanti al censimento annuale (ultimo censimento _____ **)** _____

Selezionare il criterio di rischio utilizzato per la selezione dell'allevamento sottoposto a controllo (selezionare una sola delle opzioni disponibili):
☐ mancata comunicazione da parte del detentore del censimento annuale
☐ altre indagini degli organi di polizia giudiziaria
☐ cambiamenti della situazione aziendale
☐ comunicazione dei dati dell'azienda all'a.c.
☐ implicazioni per la salute umana e animale, prec. focolai
☐ indagine relativa all'igiene degli allevamenti
☐ indagine relativa alle frodi comunitarie
☐ infrazioni riscontrate negli anni precedenti
☐ numero di alveari
☐ altro

CRITERI DI CONFORMITA' Elementi di valutazione (Esempi di evidenze utili per valutare il rispetto del criterio di conformità)	GIUDIZIO DI CONFORMITA'	
NON CONFORMITA'	**SI**	**NO**
APICOLTORE REGISTRATO IN BDA/BDA_R		
POSTAZIONE REGISTRATA IN BDA/BDA_R		
PRESENZA CARTELLO IDENTIFICATIVO		
CARTELLO IDENTIFICATIVO CONFORME		
CORRETTA IDENTIFICAZIONE DELLE SINGOLE ARNIE (OVE PREVISTO)		

MANCATA NOTIFICA DELLE MOVIMENTAZIONI	**SI**	**NO**	**NOTE**
CORRETTA NOTIFICA DEGLI SPOSTAMENTI (OVE PREVISTO)			
CORRETTA NOTIFICA DELLE CESSIONI / COMPRAVENDITE			
CORRETTO AGGIORNAMENTO DEL CENSIMENTO ANNUALE			

PRESCRIZIONI AZIONI CORRETTIVE E SANZIONI	
PRESCRIZIONI / AZIONI CORRETTIVE	
Regolarizzare la registrazione entro …..... gg	**Regolarizzare la situazione aziendale entro ..... gg**
L'azienda sarà oggetto di nuovo controllo, senza preavviso, per la verifica degli adempimenti a quanto prescritto	
SANZIONI APPLICATE	
Blocco movimentazioni n. alveari interessati _____	**Amministrativa/pecuniaria n. alveari interessati** _____
Altro _____ _____	**Sequestro capi n. alveari interessati** _____
NOTE/OSSERVAZIONI DEL CONTROLLORE :	
NOTE/OSSERVAZIONI DEL DETENTORE :	
PREAVVISO (max 48 ore) SI ☐ NO ☐ in data _____ ☐ Telefono ☐ Telegramma/lettera/fax ☐ Altra forma	
DATA PRIMO CONTROLLO: _____ Firma Proprietario /Detentore _____	COGNOME E NOME DEL CONTROLLORE: _____ Firma del controllore _____

L'esito del presente controllo sarà considerato anche per la verifica del rispetto degli impegni di Condizionalità
NOTE PER LA COMPILAZIONE: Verificare, comparando con quanto contenuto nella stampa dei dati registrati nella banca dati nazionale/regionale, la correttezza delle informazioni relative all'azienda e all'allevamento con particolare riferimento al numero di apiari registrati, alle coordinate geografiche, ecc. In caso di informazioni non esatte o mancanti, provvedere alle eventuali correzioni utilizzando le apposite funzioni di aggiornamento della BDA/BDR. Verificare la corrispondenza tra il censimento registrato in BDA/BDR e quello riscontrabile in azienda. In Allegato I: Legenda con le voci specifiche relative alle tipologie di irregolarità riscontrabili alle quali fare riferimento per la compilazione. In Allegato II: Tabella di verifica dell'esecuzione di Prescrizioni / Azioni correttive assegnate all'allevatore.

ALLEGATO 1 - LEGENDA
NON CONFORMITA'
AZIENDA/ALLEVAMENTO NON REGISTRATO IN BDA
ASSENZA/NON CONFORMITÀ CARTELLO IDENTIFICATIVO
MANCATA IDENTIFICAZIONE DELLE ARNIE (OVE PREVISTO)
MANCATA NOTIFICA DELLE MOVIMENTAZIONI
MANCATA COMUNICAZIONE DEI MOVIMENTI IN PARTENZA O IN ARRIVO DALL'AZIENDA
MANCATA COMUNICAZIONE DELLE CESSIONI / COMPRAVENDITE
MANCATO AGGIORNAMENTO DEL CENSIMENTO ANNUALE

ALLEGATO 3 - VERIFICA ESECUZIONE PRESCRIZIONI / INTERVENTI CORRETTIVI	
da effettuare dopo la scadenza del tempo assegnato e prima di rendere definitivo il risultato del controllo PRESCRIZIONI / INTERVENTI CORRETTIVI ESEGUITI SI ☐ NO ☐	
NOTA: la mancata esecuzione da parte dell'Azienda delle Prescrizioni/Interventi correttivi comporta l'applicazione di sanzioni.	
DATA CONTROLLO AZIONI CORRETTIVE: _____ Firma Proprietario /Detentore _____	COGNOME E NOME DEL CONTROLLORE: _____ Firma del controllore _____

ESITO DEL CONTROLLO		
☐ **Favorevole**	☐ **Sfavorevole**	☐ **Sfavorevole per mancato/rifiutato controllo**

Identificazione degli Animali

Per quanto riguarda l'identificazione degli animali da reddito, la normativa di tipo comunitaria e nazionale pienamente applicabile ed applicata sul territorio Regionale è riferibile a:

- Anagrafe dei bovini: REG. CE n. 1760/2000 e D.M. 31 gennaio 2002 e s.m.i. Reg. (UE) 2035/2019, Reg. (UE) 520/2021; DLgs 134/2022; Reg. (UE) 160/2022; Reg. (CE) 429/2016;
- Anagrafe degli ovi - caprini: Reg. (UE) 160/2022; Reg. (UE) 2035/2019; Reg. (UE) 520/2021; Reg. (CE) 429/2016; DLgs 134/2022;
- Anagrafe degli equini: Reg. (CE) 262/2015; D.M. 30 settembre 2021; D.lgs. 134/2022;
- Anagrafe dei suini: Reg (CE) 429/2016; Reg. (UE) 520/2021; Reg. (UE) 2035/2019;

In questo ambito i Servizi Veterinari di Sanità Animale svolgono le seguenti attività:

- Controllo e validazione delle richieste degli allevatori di assegnazione dei mezzi di identificazione per gli animali.
- Ove previsto dalla normativa, registrazione degli animali nella Banca Dati Nazionale dell'anagrafe zootecnica.
- Controllo e validazione dei documenti cartacei di scorta.

I. REGISTRAZIONI E RICONOSCIMENTI DEGLI OPERATORI E DEGLI STABILIMENTI

Procedura di registrazione

L'operatore, prima di iniziare un'attività, richiede la registrazione prevista all'art. 5, comma 1, del d.lgs. I&R 134/2022 tramite il SUAP del comune dove dovrà insistere lo stabilimento, ai sensi del DPR 2010/160 e del d.lgs. 222/2016. Nei casi in cui l'operatore non coincide col proprietario degli animali, ossia con la persona fisica o giuridica che ha la proprietà degli animali, nella richiesta di registrazione devono essere indicati gli estremi di tale proprietario per l'inserimento in BDN. Questa modalità di registrazione riguarda anche i contratti di soccida, dove il soccidante corrisponde al proprietario degli animali e il soccidario all'operatore. In questa fase, l'obbligo di indicare il proprietario non si applica alle attività in cui sono ospitati equini ed animali da compagnia.

Nei casi in cui l'operatore o il proprietario degli animali sono società, nelle richieste deve essere indicato il legale rappresentante.

L'operatore è identificato univocamente dal codice fiscale, sia in caso di persona fisica, sia in caso di ditta individuale o collettiva; comunica anche, quando presente, la propria partita IVA.

Per la registrazione dei pascoli, per ciascuna attività effettuata in un determinato lotto pascolativo, pubblico o privato, la richiesta è fatta tramite SUAP dall'operatore che ha titolarità all'uso del lotto stesso, ossia il proprietario o l'affittuario, anche stagionale, almeno 15 giorni prima dell'inizio dell'attività di pascolo.

La richiesta, in cui dovranno comparire il periodo di titolarità al pascolo, le particelle catastali interessate e le specie animali che possono essere ospitate, è corredata da visura ed estratto del foglio di mappa catastale del terreno, da nulla osta del Comune sede di pascolo nel caso in cui il medesimo Comune non sia concessionario e dal contratto di uso (proprietà o affitto). Inoltre, dovrà essere indicato l'operatore del pascolo (unico per ciascun lotto pascolativo e per ciascuna stagione di pascolo o per la durata della concessione, è colui che è responsabile degli animali di una determinata specie presenti al pascolo in un determinato periodo, indipendentemente dalla proprietà del suolo e degli animali.), ove diverso dal titolare. Laddove più soggetti siano titolari del pascolo, BDN consente la registrazione della quota come percentuale di lotto pascolativo assegnata a ciascun titolare e, pertanto, dovrà essere indicata tale percentuale nella richiesta. In BDN sono disponibili le informazioni storicizzate inerenti agli operatori registrati per uno stesso pascolo.

Nel caso in cui i pascoli, ancorché contigui, insistano su Comuni diversi, dovranno essere presentate richieste di registrazione diverse e la ASL provvederà alla registrazione assegnando codici diversi. Il pascolo registrato segue le stesse regole degli altri stabilimenti.

Il SUAP, ricevuta la comunicazione, fatte le dovute verifiche volte ad acquisire tutte le Informazioni relative alla presenza del nuovo insediamento, ne cura la trasmissione a tutti gli Enti interessati, ivi comprese le ASL competenti per territorio.

Ricevuta la comunicazione dal SUAP, secondo le modalità descritte ai punti 2 e 3, al fine della registrazione dello stabilimento in BDN, la ASL verifica la congruenza di quanto presente nella documentazione con la tipologia di attività che l'operatore intende effettuare. Tale documentazione comprende almeno

- la planimetria dello stabilimento,
- la relazione contenente la descrizione dell'attività svolta,
- le specifiche tecniche delle attrezzature presenti.

Se necessario, la ASL richiede all'operatore di presentare ulteriori documenti.

Le spese relative alle registrazioni sono a carico degli operatori. Per la determinazione delle tariffe si applicano le disposizioni di cui al decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 32.

Operatori che effettuano operazioni di raccolta di ungulati e pollame senza uno stabilimento (commercianti)

1. Per assolvere all'obbligo di cui all'art. 5, comma 1, del d.lgs. I&R, conformemente a quanto previsto dagli articoli 90 e 93 del regolamento (UE) 429/2016, il commerciante che effettua operazioni di raccolta di pollame e di ungulati detenuti, prima di iniziare la propria attività, presenta richiesta di registrazione con le modalità di cui al capitolo 2.1.1. del manuale operativo al DLgs. 134/2022. Per le comunicazioni di eventuali modifiche delle informazioni registrate e della cessazione di attività, le modalità sono riportate al capitolo 2.2.1, con i tempi previsti dal d.lgs. I&R.

2. I Servizi Veterinari di Sanità animale delle ASL, conformemente all'articolo 20 del regolamento delegato (UE) 2019/2035, registrano in vetinfo i dati anagrafici dell'operatore, oltre che le informazioni inerenti alle specie e alle categorie di animali oggetto della sua attività.

3. Il numero di registrazione unico è attribuito alla sede legale del commerciante. Il commerciante di pollame senza sede fissa che detiene animali per più di 48 ore deve fare richiesta di variazione di attività in allevamento e rispettarne i requisiti di legge.

4. L'operatore di cui al punto 1, conformemente all'articolo 36 del regolamento delegato (UE) 2019/2035, per ciascun animale (o partita) oggetto di compravendita rende disponibile alle Autorità competenti:

a) i documenti di accompagnamento informatizzati degli animali;
b) il numero unico dei centri di raccolta e delle stalle di transito da cui l'animale è eventualmente passato dopo aver lasciato lo stabilimento di origine e prima di essere acquistato;
c) il nome e l'indirizzo dell'acquirente dell'animale e la data dell'acquisto;
d) gli estremi del trasportatore e del mezzo di trasporto di carico o scarico degli animali.

5. Altre indicazioni tecniche di registrazione delle informazioni sono rese disponibili dal Ministero della salute nella sezione documentazione I&R di vetinfo.

II. RICONOSCIMENTO

L'operatore, per le attività di cui all'art. 6, comma 1, del d.lgs. 134/2022, può iniziare la propria attività solo se ha ottenuto il riconoscimento conformemente alle prescrizioni del regolamento e dei suoi atti delegati e di esecuzione. A tal fine deve comunicare, nei tempi e modi stabiliti, le previste informazioni, incluse quelle di cui agli articoli 96 e 180 del regolamento 429/2016 tramite il SUAP di riferimento territoriale. La ASL, effettuate con esito favorevole le verifiche di cui all'articolo 6, comma 3, del d.lgs. 134/2022, a conclusione del procedimento

amministrativo di competenza del SUAP concede il riconoscimento, completo o condizionato, e registra/aggiorna in BDN l'attività con l'informazione riferita alla data del riconoscimento, al numero di riconoscimento unico e ad eventuali successive variazioni, quali modifiche, sospensioni e/o revoche.

Le attività riconosciute sono identificate in BDN da un codice specifico di attività riconosciuta, generato da BDN e associato al numero di registrazione in BDN. Le modalità tecniche di inserimento delle informazioni nella BDN sono rese disponibili dal Ministero della salute nella sezione documentazione I&R di vetinfo.

L'operatore avvia la propria attività solo dopo che il riconoscimento è registrato in BDN e non può introdurre animali o materiale germinale nella propria attività sino all'acquisizione del numero di riconoscimento unico.

Status di stabilimento confinato

L'operatore richiede alla ASL il riconoscimento dello status di stabilimento confinato, come definito all'articolo 4, paragrafo 48, del regolamento 429/2016. Il riconoscimento dello status di confinato per uno stabilimento già registrato è richiesto alla ASL territorialmente competente, ai sensi degli articoli 95 e 178 del regolamento, la quale rilascia il riconoscimento se sono rispettati dagli operatori gli obblighi e le prescrizioni indicati negli articoli 16 e 17 del regolamento delegato (UE) 2019/2035 e 9, 10, 25 del regolamento delegato (UE) 2020/691, oltre quelli che potranno essere predisposti da successivi atti delegati e di esecuzione della Commissione europea.

Gli operatori degli stabilimenti confinati riconosciuti registrano in BDN le informazioni di cui all'articolo 32, lettere a) e b), del regolamento delegato (UE) 2019/2035 e articolo 25, lettere a), b) e c), del regolamento delegato (UE) 2020/691.

Le movimentazioni di animali destinati a stabilimenti confinati devono avvenire a norma degli articoli 137 e 203 del regolamento, con idonea certificazione. L'attività di stabilimento confinato deve essere l'unica attività dello stabilimento, a cui non possono essere associate altre attività.

III. AGGIORNAMENTO DELLE INFORMAZIONI DELLE ATTIVITÀ REGISTRATE E RICONOSCIUTE

L'operatore comunica tramite SUAP, o tramite ASL nei casi di allevamenti familiari e negli altri casi previsti, le modifiche inerenti alle attività degli stabilimenti e le cessazioni, con i tempi previsti all'art. 5, comma 5, lettera c), e all'art. 6, comma 5, lettera c) del d.lgs. I&R. 134/2022.

Le comunicazioni dovute sono:

A. Cambio dell'operatore: con la comunicazione del nuovo operatore, anche in caso di società che cambia denominazione pur conservando il medesimo codice fiscale, l'operatore "cedente" è assolto dall'obbligo di comunicazione di cessata attività.

B. Cessazione, sospensione temporanea dell'attività, riattivazione delle attività temporaneamente sospese: tali eventi possono essere comunicati direttamente alla ASL competente per i pascoli, per gli allevamenti familiari e amatoriali. La sospensione temporanea dell'attività ha durata massima di 24 mesi. Oltre tale termine, se l'operatore non ha richiesto la riattivazione, l'attività sarà automaticamente chiusa in BDN.

C. Variazioni significative delle attività registrate e riconosciute che comportano ampliamento o diminuzione della superficie utilizzata, oppure aumento della consistenza dei capi, o che provocano un sostanziale cambiamento del percorso produttivo (pertinenze aziendali, cambio planimetria aziendale, variazione dell'orientamento produttivo e della modalità di allevamento). Per le attività registrate, ove previsto dalla normativa vigente di sanità e di benessere, l'ASL valuta la richiesta di modifica e rilascia o meno il nulla osta/autorizzazione.

L'operatore presenta al SUAP la richiesta di aggiornamento della comunicazione iniziale. Per le attività con riconoscimento, in caso di modifiche significative, l'operatore deve presentare tramite SUAP la richiesta di approvazione del progetto di modifica. La ASL, effettuate con esito favorevole le verifiche di cui all'art. 6, comma 3, del d.lgs. 134/2022, aggiorna il riconoscimento e lo stabilimento conserva il numero di

riconoscimento già assegnato in precedenza. In caso contrario è necessaria una nuova procedura per il riconoscimento.

Non sono considerate modifiche dell'attività da comunicare tramite SUAP, se non comportano l'aggiornamento di altre autorizzazioni:

a) la variazione del rappresentante legale di persone giuridiche, se il codice fiscale delle stesse non cambia;
b) la variazione del proprietario degli animali.

Tali informazioni devono in ogni caso essere comunicate dall'operatore alla ASL entro 7 giorni dalla modifica per poter essere registrate in BDN.

IV. REGISTRO NAZIONALE DEGLI OPERATORI E DEGLI STABILIMENTI

L'operatore deve comunicare, con le modalità di cui ai punti 1 e 2, le seguenti tipologie di informazioni, ai fini delle verifiche e, se del caso, delle validazioni ASL:

a) nome e cognome o ragione sociale, codice fiscale e indirizzo/sede legale dell'operatore e del proprietario degli animali, se diverso dall'operatore; nome e cognome, codice fiscale e indirizzo del rappresentante legale delle società registrate come operatori o proprietari degli animali; la partita IVA, quando prevista;
b) l'indirizzo e le coordinate geografiche (georeferenziazione) dello stabilimento – la georeferenziazione è prevista "a poligono" (non puntiforme) per gli stabilimenti di molluschi e per i pascoli;
c) la denominazione dell'attività con le informazioni di contatto, ossia indirizzo di posta elettronica/posta elettronica certificata, telefono e, se disponibile, sito web dell'attività;
d) le specie e le categorie di animali o di uova da cova detenute nello stabilimento, individuate tra le opzioni previste nella specifica tabella di decodifica disponibile in BDN;
e) la data di inizio dell'attività;
f) dati catastali del terreno in cui è presente lo stabilimento;
g) la superficie destinata agli animali espressa in metri quadrati (per i pascoli in ettari);
h) la capacità strutturale, intesa come il numero massimo di animali che possono essere ospitati contemporaneamente nell'attività. Essa è inserita in BDN dalla ASL. Per l'acquacoltura tale valore corrisponde al numero approssimativo in tonnellate degli animali di acquacoltura che possono essere detenuti nello stabilimento distinguendo 3 classi: piccola (inferiore a 50 tonnellate); media (tra 51 e 200 tonnellate); grande (superiore a 200);
i) la tipologia di attività, individuata tra le opzioni elencate al capitolo 2.4 del manuale operativo del DLgs. 134/2022;
j) il carattere permanente oppure stagionale, ossia massimo 4 mesi/anno, o solo durante eventi specifici della detenzione nello stabilimento di animali o di uova da cova;
k) il veterinario responsabile dello stabilimento, quando previsto;
l) l'eventuale iscrizione a libri genealogici o iscrizione a programmi genetici degli animali detenuti;
m) l'orientamento prevalente dell'allevamento, scelto tra quelli presenti, a seconda delle specie animali, nella tabella di decodifica. Esso è inserito in BDN dalla ASL. Per alcune categorie/tipologie produttive può essere selezionato più di un orientamento (tramite la funzione "dettaglio attività"). Questa informazione non è prevista per gli allevamenti familiari;
n) la modalità prevalente di allevamento, scelta tra quelle presenti, a seconda delle specie animali e dell'orientamento produttivo, nella tabella di decodifica. Essa è inserita in BDN dalla ASL. Per alcune categorie/tipologie produttive può essere selezionata più di una modalità (tramite la funzione "dettaglio attività"). Questa informazione non è prevista per gli allevamenti familiari;

o) la data dell'eventuale cessazione o di sospensione temporanea dell'attività.

V. TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ

1. ALLEVAMENTO

l'attività di un operatore che detiene uno o più animali della stessa specie o gruppo specie nelle strutture di uno stabilimento in cui il periodo di permanenza di ciascun animale è superiore ai 30 giorni dal loro ingresso. L'operatore che detiene animali per un periodo inferiore a 30 giorni deve fare richiesta di variazione attività in stalla di transito e rispettarne i requisiti di legge.

Salvo invio al macello, le movimentazioni prima del trentesimo giorno di permanenza devono essere autorizzate dalla ASL competente sullo stabilimento.

Sono da registrare in BDN gli allevamenti delle seguenti specie o gruppi specie: Bovini; Ovini e Caprini; Equini; Suini; Camelidi e Cervidi; Pollame e Volatili in cattività; Api e Bombi;

Acquacoltura (pesci, molluschi e crostacei); Lagomorfi; Elicicoltura; Bachicoltura da seta;

Altri invertebrati terrestri; Animali da compagnia.

La registrazione in BDN di allevamenti di altre specie sarà valutata dal Comitato tecnico di cui all'art. 7, comma 8, del d.lgs. I&R. 134/2022.

Nel medesimo stabilimento possono essere presenti allevamenti diversi, per specie animale o per operatore, ad esclusione delle tipologie di allevamento cui non possono essere associate altre attività, quali le strutture faunistiche venatorie che detengono cinghiali, gli allevamenti di pollame con orientamento "svezzamento".

Gli allevamenti si distinguono in:

A. ALLEVAMENTO FAMILIARE:

attività di allevamento definita all'art. 2, comma 1, lettera f), del d.lgs. I&R prevista solo per le seguenti specie e numero massimo di animali che possono essere detenuti contemporaneamente:

a) bovini della sola specie bos taurus, con un massimo di 3 (tre) capi da ingrasso e non adibiti alla riproduzione;
b) equini, escluse le zebre, con un massimo di 3 (tre) capi non destinati alla produzione di alimenti e non destinati alla riproduzione;
c) ovini e caprini, con un massimo di 9 (nove) capi, complessivi tra ovini e caprini, se l'operatore detiene nello stabilimento entrambe le specie;
d) suini, con un massimo di 4 (quattro) capi da ingrasso, con esclusione di scrofe e verri;
e) pollame, con un massimo di 50 (cinquanta) capi, ad esclusione dei ratiti, per i quali è previsto un massimo di 4 (quattro) capi;
f) conigli, con un numero massimo di 20 (venti) fori nido e con un massimo di 50 capi di età superiore a 30 giorni;
g) api, con un numero massimo di 10 (dieci) alveari. L'orientamento produttivo "familiare" riguarda l'intera attività di apicoltura, e non i singoli apiari.

Per la registrazione di allevamenti familiari e amatoriali è possibile la registrazione in BDN direttamente presso la ASL e non tramite SUAP. In tali casi la ASL, prima della registrazione, controlla direttamente la conformità documentale e, in caso di incongruenze, esegue un sopralluogo per la verifica dei requisiti di sua competenza.

Gli operatori di nuovi allevamenti familiari di conigli o pollame sono tenuti alla richiesta di attribuzione del numero di registrazione unico alle ASL, che li registra in BDN. L'operatore di allevamenti amatoriali di animali da compagnia deve richiederne la registrazione nella sezione SINAC della BDN direttamente alla ASL competente.

L'operatore in tutti i casi è direttamente responsabile del rispetto degli obblighi stabiliti dalla normativa vigente per l'avvio e la prosecuzione delle attività previste dal d.lgs. I&R, incluse le eventuali acquisizioni di licenze particolari di cui alla normativa nazionale vigente.

L'operatore non può introdurre animali e materiale germinale nell'attività dello stabilimento sino all'avvenuta registrazione in BDN.

Per ciascun allevamento familiare, la BDN prevede procedure semplificate e l'inserimento da parte della ASL delle seguenti informazioni:

a) dati anagrafici dell'operatore, che coincide col proprietario degli animali e dati anagrafici dello stabilimento, quali codice aziendale, indirizzo e coordinate geografiche;
b) specie animale detenuta, capacità strutturale, che non può superare quanto previsto dal manuale operativo del DLgs. 134/2022;
c) data di registrazione in BDN, data inizio attività e data dell'eventuale sua chiusura.

Se in uno stabilimento è registrato un allevamento familiare di una determinata specie, non può coesistere un allevamento ordinario della stessa specie, ossia in uno stabilimento è possibile registrare un allevamento familiare o, in alternativa, un allevamento ordinario per una determinata specie.

È consentita la movimentazione di animali da allevamento familiare verso macello.

La movimentazione verso allevamenti di pari orientamento produttivo è consentita in fase di chiusura dell'allevamento, e in situazioni di particolare necessità, con documento di accompagnamento validato dalla ASL. La movimentazione verso e da pascolo è consentita previa autorizzazione della ASL e generazione del documento di accompagnamento informatizzato da parte dell'operatore.

Per gli apiari "familiari" con modalità "nomadismo", è consentita la movimentazione per esigenze di allevamento.

In caso di superamento del limite del numero di animali presenti nell'allevamento o in caso di diversa destinazione e uso degli animali, non rientrando più nella definizione di allevamento familiare, l'operatore deve comunicare, nei tempi di cui all'art. 5, comma 5, lettera c), del d.lgs. I&R e con le modalità di cui al punto 3 la variazione dell'orientamento produttivo per non incorrere nelle misure previste dagli artt. 15 e 17 del d.lgs. I&R, fatto salvo il rispetto dei requisiti normativi.

B. ALLEVAMENTO AMATORIALE DI ANIMALI DA COMPAGNIA:

Attività di allevamento definita all'art. 2, comma 1, lettera aa), del d.lgs. I&R, che può essere svolta

anche in abitazione privata e che è registrata in SINAC dalla ASL competente in base a quanto comunicato dall'operatore. Sono intesi come allevamenti amatoriali di specie animali di cui all'allegato I, parte A, del regolamento 429/2016, le attività in cui vengono detenute da 2 a 3 fattrici, intese come femmine intere in età fertile adibite annualmente alla riproduzione.

C. ALLEVAMENTO ORDINARIO:

allevamento diverso da quelli di cui alle lettere A. e B.

2. INCUBATOIO

Attività definita all'articolo 4, punto 47), del regolamento 429/2016.

L'attività di incubatoio deve essere l'unica attività dello stabilimento, a cui non possono essere associate altre attività. Fanno eccezione gli incubatoi con sola registrazione ai sensi dell'art. 5 del d.lgs. I&R annessi ad allevamenti con orientamento produttivo "ciclo completo".

In tali allevamenti a ciclo completo:

a) gli incubatoi riforniscono esclusivamente l'allevamento annesso;
b) l'allevamento riceve i pulcini esclusivamente dall'incubatoio annesso, tranne che in casi di insufficiente produzione di uova da cova, previa autorizzazione ASL.

Ai sensi dell'articolo 94, paragrafo 1, lett. c) del regolamento, gli incubatoi che movimentano animali e uova da cova verso altri stati dell'UE sono soggetti al riconoscimento di cui all'art. 6 del d.lgs. I&R.

Ai sensi dell'articolo 4 del regolamento delegato (UE) 2019/2035, gli operatori di incubatoi di volatili in cattività di cui all'articolo 4, punto 10), del regolamento non sono tenuti al riconoscimento, ma solo alla registrazione, anche se movimentano verso altri stati dell'UE.

3. STALLA DI TRANSITO PER UNGULATI

Attività di raggruppamento e ricovero di ungulati provenienti da diversi stabilimenti nazionali e destinati alle movimentazioni in ambito nazionale. Il tempo di permanenza nella stalla di transito non può essere superiore ai 30 giorni. Le attività delle stalle di transito sono effettuate dall'operatore in base a protocolli approvati dalla ASL.

L'attività di stalla di transito deve essere l'unica attività dello stabilimento. Le stalle annesse al macello (c.d. stalle di attesa) non rientrano nella definizione di stalla di transito e sono invece definite dalle norme di sicurezza alimentare che disciplinano l'autorizzazione dei macelli.

4. CENTRO DI RACCOLTA PER UNGULATI

attività di raccolta di ungulati di una stessa specie destinati o provenienti da altro Stato dell'UE. Per tali attività è previsto il riconoscimento conformemente all'art. 6 del d.lgs. I&R e all'articolo 5 del regolamento delegato (UE) 2019/2035.

I centri di raccolta per ungulati possono essere utilizzati anche per animali movimentati esclusivamente in ambito nazionale, purché vengano mantenute e rispettate le condizioni previste per il riconoscimento dei centri di raccolta.

Il centro di raccolta di ungulati deve essere l'unica attività dello stabilimento, a cui non possono essere associate altre attività, tranne nei casi in cui esso è riconosciuto anche come posto di controllo. In tali casi è consentita l'effettuazione delle due attività in periodi non sovrapponibili, su disposizione della ASL.

Ai sensi dell'articolo 4 del regolamento delegato (CE) 2019/2035, non sono tenuti a presentare domanda di riconoscimento, ma solo di registrazione, gli operatori degli stabilimenti per operazioni di raccolta di equini a fini di competizioni, corse, spettacoli, addestramento, attività ricreative o lavorative collettive o nel contesto di attività di riproduzione.

5. POSTO DI CONTROLLO

Attività definita dall'articolo 2, punto 9), del regolamento delegato (UE) 2019/2035, con obbligo di riconoscimento ai sensi degli articoli 9, lettera c), e 12 dello stesso regolamento delegato.

Il posto di controllo è destinato ad accogliere, nutrire, abbeverare, far riposare, alloggiare, accudire gli animali lungo il percorso del viaggio verso il loro luogo di destinazione, ai sensi dell'allegato I, capo V, del regolamento (CE) n. 1/2005. Per i posti di controllo, oltre alle informazioni di cui al punto 3, sono registrate in BDN

le informazioni di cui all'articolo 30 del regolamento delegato (UE) 2019/2035.

Il Ministero della salute può riconoscere come posto di controllo un centro di raccolta di ungulati a condizione che sia conforme all'articolo 12 del regolamento delegato (UE) 2019/2035.

Qualora un centro di raccolta venga riconosciuto anche come posto di controllo, la duplice attività è registrata in BDN/SINVSA e l'operatore è unico, sia per il posto di controllo che per il centro di raccolta.

6. CENTRO RACCOLTA DI POLLAME

Attività di raccolta di pollame di una stessa specie, destinato o proveniente da altro Stato dell'UE. Per i centri di raccolta di pollame è previsto il riconoscimento conformemente all'art. 6 del d.lgs. I&R e all'articolo 6 del regolamento delegato (UE) 2019/2035.

Il centro di raccolta di pollame deve essere l'unica attività dello stabilimento, cui non possono essere associate altre attività.

7. STABILIMENTO PER IL RICOVERO COLLETTIVO DI EQUINI

Attività di raggruppamento e ricovero di equini di diversi proprietari, che fruiscono del servizio di custodia e cura dell'animale. Questa tipologia comprende le attività di addestramento e di equitazione, quali maneggio e scuderia, gli ippodromi, in cui si svolgono competizioni di ippica, oltre che i centri di incremento ippico.

L'operatore è il soggetto responsabile di tutti i capi detenuti, in un determinato periodo, nello stabilimento. Per ognuno dei capi in BDN è registrato il proprietario e le altre informazioni previste dal regolamento, dal decreto del Ministro della salute 30 settembre 2021 "Gestione e funzionamento dell'anagrafe degli equini" (GU n. 302 del 21.12.2021) e dal manuale operativo del DLgs.134/2022, incluse le movimentazioni.

8. RICOVERI DEI PARCHI

Strutture di cui all'art. 5, comma 4, lettera d), del d.lgs. I&R in cui sono detenuti, anche temporaneamente, gli animali dopo il prelievo dallo stesso parco sino alla loro movimentazione verso altri stabilimenti quali allevamenti e strutture faunistiche venatorie per cinghiali, collezioni faunistiche, oltre che, nei casi previsti, verso habitat diverso da quello del prelievo ai fini del ripopolamento e verso macello/lavorazione carni selvaggina.

9. PASCOLO

Stabilimento costituito da appezzamenti di terreno a vegetazione prevalentemente spontanea destinati al pascolamento di animali su regolamentazione del comune in cui è presente il pascolo.

L'indirizzo produttivo del pascolo è registrato in BDN dalla ASL competente in base alla valutazione di rischio sanitario e alle informazioni presenti nella richiesta di registrazione.

Sono possibili le seguenti opzioni:

A. Indirizzo pascolo omogeneo - pascolo a cui possono accedere contemporaneamente animali provenienti da un solo stabilimento - è attivato un controllo in BDN per registrare l'ingresso di animali provenienti da un nuovo allevamento solo dopo l'uscita di tutti quelli provenienti dal precedente allevamento ospitato nel pascolo.

B. Indirizzo pascolo promiscuo - pascolo a cui possono accedere contemporaneamente animali provenienti da più stabilimenti.

I dati per la georeferenziazione "a poligono" sono comunicati al SUAP dal titolare del pascolo in base a quanto attestato da tecnico specializzato e quindi registrate in BDN dalla ASL oppure, se tali dati sono già in possesso del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, essi sono acquisiti in BDN dal medesimo Ministero tramite idonea modalità operativa.

L'operatore del pascolo, unico per ciascun lotto pascolativo e per ciascuna stagione di pascolo o per la durata della concessione, è colui che è responsabile degli animali di una determinata specie presenti al pascolo in un determinato periodo, indipendentemente dalla proprietà del suolo e degli animali. In BDN sono disponibili le informazioni storicizzate inerenti agli operatori registrati per uno stesso pascolo.

PASCOLO VAGANTE

Modalità di allevamento di bovini, di ovini e di caprini esercitata in maniera nomade da operatori che utilizzano terreni di proprietà pubblica o privata, siti in uno o più comuni, con le modalità di cui al capitolo 5.1. del manuale operativo.

L'attività è registrata in BDN con modalità di allevamento "pascolo vagante". Le modalità di attribuzione del codice aziendale e del numero di registrazione unico sono riportate al capitolo 2.1.1, punto 11. Del manuale operativo.

Le modalità di movimentazione del pascolo vagante sono riportate al capitolo 5.1, punto 4. Del manuale operativo del DLgs. 134/2022.

10. STABILIMENTI DI QUARANTENA

Attività per il mantenimento degli animali in quarantena, come definita dall'articolo 4, punto 38), del regolamento (UE) 429/2016

Stabilimenti di quarantena per animali terrestri detenuti diversi dai primati: per essi è obbligatorio il riconoscimento ai sensi dell'art. 6 del d.lgs. I&R e degli articoli 9, lettera e), 14 e 15 del regolamento (UE) 2019/2035.

Stabilimenti di quarantena per animali di acquacoltura: per essi è obbligatorio il riconoscimento ai sensi dell'art. 6 del d.lgs. I&R e degli articoli 4, lettera a), e 15 del regolamento delegato (UE) 2020/691.

Da tali stabilimenti, gli animali possono essere movimentati, se rispettate le previste condizioni sanitarie, sul territorio nazionale o in un altro Stato dell'UE

11. FIERE, MERCATI, MOSTRE

Attività per la stabulazione temporanea di animali provenienti da più stabilimenti, per fini commerciali o espositivi. Per ciascuna di esse è previsto un codice aziendale esclusivo, a cui non possono essere associate altre attività. Per ogni fiera, mercato e mostra è registrato in BDN, come per tutte le altre tipologie di stabilimento, l'operatore che, tra gli altri obblighi, deve provvedere alla registrazione delle movimentazioni in entrata e in uscita entro 7 giorni dall'evento, conformemente all'art. 9, comma 5, del d.lgs. I&R.

Sono registrate in BDN dalla ASL con le modalità e le informazioni di cui al capitolo 2.3 del manuale operativo al DLgs. 134/2022.

12. COLLEZIONI FAUNISTICHE

Le collezioni faunistiche sono stabilimenti in cui gli animali sono detenuti con la finalità dell'esposizione o per la conservazione della specie o per motivi diversi dalle esibizioni, dagli usi zootecnici e dalla produzione di alimenti.

Per la registrazione in BDN di tali stabilimenti è necessaria specifica licenza o autorizzazione ai sensi della normativa vigente. L'operatore deve essere autorizzato ai sensi della normativa nazionale e locale per la detenzione di alcune specie, quali gli animali esotici inclusi nell'Allegato A e B del regolamento (CE) n.338/97 e gli animali pericolosi di cui al decreto del Ministro dell'ambiente 19 aprile 1996 "Elenco delle specie animali che possono costituire pericolo per la salute e l'incolumità pubblica e di cui è proibita la detenzione (GU n.232 del 3 ottobre 1996)"

L'operatore provvede all'identificazione e alla registrazione in BDN degli animali detenuti nelle collezioni con modalità diverse a seconda della specie animale:

a) le collezioni faunistiche con bovini, equini, ovini e caprini, suini, cervidi e camelidi, pollame, conigli, api, animali di acquacoltura, ai fini della registrazione in BDN, sono iscritte come allevamenti con orientamento "collezione faunistica" e con indicazione dell'indirizzo di attività ai sensi del punto 3. Gli animali sono identificati con le modalità e le tempistiche di cui al d.lgs. I&R e al manuale operativo.

b) le collezioni faunistiche di animali di specie non ricomprese nella lettera a) sono registrate in BDN come collezione faunistica e indicazione dell'indirizzo di attività selezionato tra quelli elencati al punto 3 del manuale operativo.

La collezione faunistica, registrata in BDN ai sensi delle lettere a) e b) come orientamento dell'allevamento o come tipologia di stabilimento, rappresenta l'unica attività dello stabilimento e per essa è previsto un codice aziendale esclusivo a cui non possono essere associate altre tipologie di attività.

Le collezioni faunistiche sono registrate in BDN con indirizzo attività scelto tra:

A. "GIARDINO ZOOLOGICO":

stabilimento in possesso di licenza di giardino zoologico ai sensi del decreto legislativo 73/2005, in particolare all'art. 4.

B. "COLLEZIONI FAUNISTICHE DIVERSE DA GIARDINO ZOOLOGICO"

In questa tipologia sono incluse:

- Mostre faunistiche permanenti: collezione faunistica permanente e territorialmente stabile di cui all'articolo 2 della legge 18 marzo 1968, n. 337, ed all'Elenco delle attività spettacolari, attrazioni e trattenimenti approvato con decreto interministeriale del 23 aprile 1969 e aggiornato con decreto direttoriale del 19 gennaio 2015 (G.U. n. 38 del 16-2-2015) e s. m. - sezione Medie Attrazioni, in possesso dell'autorizzazione di mostra faunistica prevista dal TULPS, dell'eventuale idoneità prefettizia alla detenzione di esemplari delle specie pericolose di cui al decreto del Ministro dell'ambiente 19 aprile 1996 e, nel caso siano aperte al pubblico almeno 7 giorni all'anno anche non consecutivi, del provvedimento di esclusione di cui all'articolo 2, comma 2, del decreto legislativo 73/2005;
- Collezioni faunistiche private: collezioni faunistiche non esposte al pubblico;
- Aree faunistiche delle aree protette: di cui alla legge 394/91.

13. RIFUGI PER ANIMALI DIVERSI DA CANI, GATTI E FURETTI:

Stabilimenti per il ricovero di animali terrestri selvatici e non, a scopo di riabilitazione o custodia di animali sequestrati, confiscati, rinvenuti sul territorio, autorizzato ai sensi della normativa nazionale e regionale specifica di riferimento. Comprendono in particolare:

- Centri Recupero Animali Selvatici (CRAS), di cui alla legge 157/1992, articolo 28, comma 3;
- Centri di recupero tartarughe marine (CRTM), di cui alle "Linee Guida del Ministero dell'Ambiente e dell'ISPRA per il recupero, soccorso, affidamento e gestione delle tartarughe marine ai fini della riabilitazione e previa autorizzazione del Ministero della salute, per l'impiego a fini scientifici;
- Rifugio permanente (c.d. santuario): attività di ricovero di bovini, equini, ovini e caprini, suini, cervidi e camelidi, pollame, conigli, api, animali delle specie di acquacoltura identificati e registrati con orientamento "rifugio permanente";
- Centri detenzione di animali attivati dal Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica con legge n. 344/1997, inclusi gli animali esotici pericolosi recuperati sul territorio;
- Centri di custodia di specie aliene invasive di cui al regolamento (CE) 1143/2014 e al decreto legislativo 15 dicembre 2017, n. 230;
- Centro attivato ai sensi dell'articolo 1, comma 755, della legge 30 dicembre 2020, n. 178;
- Reparti per la biodiversità dell'Arma dei Carabinieri.

L'operatore deve registrare in BDN per ciascun animale introdotto le seguenti informazioni:

a. la specie, la data di nascita o ingresso in stabilimento con gli estremi della relativa documentazione ufficiale, quando prevista;
b. la data di morte o di uscita dell'animale dallo stabilimento;

c. la provenienza ed eventuale successiva destinazione autorizzata;
d. il tipo di mezzo identificativo, l'ubicazione e il codice di identificazione dell'animale, se previsto.

Ad esclusione degli animali soccorsi sul territorio, l'operatore deve ottemperare agli obblighi di cui all'art. 8, comma 7, del d.lgs. I&R e al capitolo 5 del presente manuale per la movimentazione degli animali (documento di accompagnamento e registrazione in BDN delle movimentazioni). I documenti di accompagnamento da e per le collezioni faunistiche devono essere sempre validati dalla ASL.

La movimentazione da collezioni faunistiche è possibile solo verso altre collezioni faunistiche, a meno di specifici provvedimenti giudiziari.

Gli animali di specie autoctone selvatiche recuperate sul territorio e curati presso i CRAS o CRTM devono essere reinseriti, ad esclusione dei cinghiali, nel loro ambiente naturale.

In caso di certificata impossibilità di recupero, gli animali devono essere destinati ad altre collezioni faunistiche in possesso delle previste autorizzazioni quali quelle per la detenzione di specie pericolose, specie aliene invasive, o altre tipologie.

Gli animali oggetto di sequestro o confisca, ospitati presso i centri del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica ai sensi della legge 344/1997, possono essere movimentati solo verso stabilimenti indicati in specifico provvedimento del medesimo Ministero.

La movimentazione verso uno stabilimento confinato è possibile solo per animali provenienti da collezioni con status di stabilimento confinato o preventivamente sottoposti a quarantena, secondo quanto previsto dagli articoli 63 e 64 del regolamento delegato (UE) 2020/688.

La produzione di alimenti e la macellazione di animali detenuti in allevamenti con orientamento "collezioni faunistiche" è possibile solo se autorizzati dalla ASL competente in via eccezionale e solo se tali animali e loro prodotti sono destinabili al consumo umano con le documentazioni e verifiche necessarie. In tali allevamenti devono essere adottati appositi piani per limitare la riproduzione degli animali in modo da ridurre il sovrappopolamento degli stessi.

Gli equini ammessi alle collezioni faunistiche sono esclusivamente quelli che risultano esclusi dalla produzione di alimenti sia in BDN e sia nel documento unico di identificazione a vita.

Per quanto riguarda:

- i circhi itineranti ed esibizioni di animali,
- gli stabilimenti di materiale germinale
- gli stabilimenti a fini scientifici o centri di ricerca

si rimanda al manuale operativo (allegato 1 al Decreto 7 marzo 2023 - del DLgs. 134/2022.)

14. RIFUGI PER CANI, GATTI E FURETTI:

Stabilimenti per il ricovero per cani, gatti e furetti randagi, inselvatichiti, perduti, abbandonati o confiscati, di cui all'articolo 2, punto 8), del regolamento delegato (UE) 2019/2035. Per essi in BDN sono registrate, con le modalità di cui ai punti 1 o 2, le informazioni di cui al punto 4, con indicazione del veterinario responsabile e dell'indirizzo dell'attività; delle specie detenute; degli animali presenti, liberati, deceduti.

Per i rifugi per cani, gatti e furetti che spostano animali in un altro Stato dell'UE, è obbligatorio il riconoscimento ai sensi dell'art. 6 del d.lgs. I&R e degli articoli 9, lettera b) e 11 del regolamento delegato (UE) 2019/2035. Per i rifugi di cani gatti e furetti, compresi i canili sanitari, i canili rifugio, i centri di affidamento, oltre che per altre strutture zoofile e amatoriali che saranno definite dal decreto di cui all'art. 16, comma 3, del d.lgs. I&R, le regioni e province autonome assicurano la registrazione delle informazioni previste dalla BDN, sezione SINAC, incluse

quelle di cui agli articoli 26 e 29 del regolamento delegato (UE) 2019/2035, ai sensi dell'art. 16, comma 2 del d.lgs. I&R.

15. CENTRO DI RACCOLTA DI CANI, GATTI E FURETTI:

Attività di raccolta in uno stabilimento di cani, gatti e furetti con lo stesso stato sanitario, provenienti da uno o più stabilimenti, destinati ad altro Stato dell'UE, come definito all'articolo 2, punto 7), del regolamento delegato (UE) 2019/2035. L'attività è soggetta a riconoscimento conformemente all'art. 6 del d.lgs. I&R ed all'articolo 10 del regolamento delegato (UE) 2019/2035.

Per tali attività l'operatore registra in BDN, con le modalità di cui al capitolo 2, le informazioni di cui agli articoli 26 e 37 del regolamento delegato (UE) 2019/2035. Il centro di raccolta di cani, gatti e furetti rappresenta l'unica attività dello stabilimento a cui non possono essere associate altre attività.

16. PENSIONE PER ANIMALI DA COMPAGNIA:

Attività di ricovero temporaneo, superiore alle 24 ore, di animali da compagnia di proprietà altrui non finalizzata all'allevamento, registrata conformemente all'art. 5 del d.lgs. I&R. Per tali attività sono inserite in BDN, con le modalità di cui ai punti 1 o 2, le informazioni di cui al punto 3, con indicazione del veterinario responsabile, dell'indirizzo dell'attività, delle specie che possono essere detenute, con capacità massima per ciascuna specie. L'operatore della pensione per animali da compagnia deve inserire in BDN per ciascun animale movimentato in ingresso e in uscita le seguenti informazioni entro 7 giorni dalla movimentazione degli animali ospitati:

a) la specie, la data di ingresso e di uscita in stabilimento con gli estremi della relativa documentazione ufficiale, quando prevista;
b) il tipo di mezzo di identificazione, l'ubicazione e il codice di identificazione dell'animale, se previsto;
c) il proprietario dell'animale da compagnia, o il detentore formalmente autorizzato dal proprietario, come definiti all'articolo 4, punti 12) e 13), del regolamento (UE) 2016/429.

Per la movimentazione di animali da compagnia sul territorio nazionale verso altri stabilimenti, l'operatore, che agisce in nome e per conto del proprietario dell'animale, deve ottemperare agli obblighi di cui all'art. 8, comma 7, del d.lgs. I&R e al capitolo 5 del manuale operativo al DLgs. 134/2022 (documento di accompagnamento e registrazione in BDN delle movimentazioni).

Per la movimentazione di animali da compagnia provenienti da altri stabilimenti siti sul territorio nazionale, l'operatore dello stabilimento di origine deve ottemperare agli obblighi di cui all'art. 8, comma 7, del d.lgs. I&R e al capitolo 5 del manuale operativo per la movimentazione degli animali (documento di accompagnamento e registrazione in BDN delle movimentazioni).

VI. TRACCIABILITÀ DI BOVINI, EQUINI, OVINI, CAPRINI, SUINI, CERVIDI E CAMELIDI

6.1 mezzi di identificazione –

Per le modalità di acquisizione dei mezzi di identificazione, i loro requisiti e le modalità di assegnazione e dei mezzi e dei codici di identificazione ecc. si faccia riferimento al manuale operativo (allegato 1 al Decreto 7 marzo 2023 - del DLgs. 134/2022).

6.2 Tracciabilità dei bovini –

1. L'operatore che detiene bovini provvede affinché ciascuno di tali animali sia identificato, conformemente agli articoli 38 e 41, paragrafo 1, del regolamento delegato (UE) 2019/2035 e all'articolo 13, paragrafo 1, del regolamento di esecuzione (UE) 2021/520, nello stabilimento di nascita entro i 20 giorni di età, e in ogni caso prima di lasciare tale stabilimento di nascita, almeno mediante:

a) due marchi auricolari, uno su ciascun padiglione auricolare, di cui uno può essere rappresentato da un marchio elettronico, riportanti entrambi lo stesso codice di identificazione – tale modalità è prevista per bovini diversi da quelli indicati alla lettera b);

Oppure

b) un marchio auricolare convenzionale apposto al padiglione auricolare, preferibilmente il sinistro, ed un bolo ruminale riportanti entrambi lo stesso codice identificativo – tale modalità è obbligatoria per:

- i bovini nati in stabilimenti delle regioni e delle provincie autonome che comunicano ufficialmente alla DGSAF entro 180 giorni dalla pubblicazione del manuale operativo di volere applicare questa modalità;
- i bovini nati in qualsiasi stabilimento per cui in BDN è registrata la modalità di allevamento "all'aperto o estensivo";
- i bovini nati in qualsiasi stabilimento per cui l'operatore abbia richiesto alla ASL l'applicazione di questa tipologia di mezzi di identificazione;
- i bovini movimentati verso e da pascolo provenienti da territori che non hanno i requisiti inerenti allo stato sanitario degli animali previsti da piani nazionali di controllo;
- i bovini detenuti in allevamenti per cui l'Autorità competente ritiene opportuna tale modalità di identificazione;
- i bovini dichiarati non destinati alla produzione di alimenti (NDPA) e quindi irrevocabilmente esclusi dalla produzione di latte e di carne.

2. Per i bovini identificati ai sensi del punto 1, lettera b) l'operatore provvede all'applicazione del marchio auricolare con i tempi e i modi di cui al punto 1. Il bolo è applicato, conformemente all'articolo 13, paragrafo 2, del regolamento di esecuzione (UE) 2021/520, entro i 60 giorni dalla data di nascita dell'animale. Il bovino tra i 20 e i 60 giorni di età è quindi identificato solo con un marchio auricolare.

3. L'opzione di cui al punto 1, lettera b), potrà essere estesa a tutti i bovini nati sul territorio nazionale con disposizione del Direttore Generale della DGSAF, previa valutazione del Comitato tecnico di coordinamento di cui all'art. 7, comma 8, del d.lgs. I&R.

4. Ai sensi dell'articolo 13, paragrafo 3, del regolamento di esecuzione (UE) 2021/520, l'operatore può richiedere alla ASL di essere autorizzato alla proroga dei tempi di identificazione degli animali entro 6 mesi dalla nascita. Ai fini del rilascio di tale autorizzazione, la ASL verifica la sussistenza delle seguenti condizioni:

a) gli animali sono allevati in condizioni estensive, non sono abituati a contatti regolari con l'uomo e i vitelli non sono separati dalle madri;
b) l'allevamento è dotato di attrezzature per l'idonea contenzione degli animali al fine della loro identificazione in sicurezza;
c) i vitelli nati al pascolo non sono separati dalle madri, le quali devono essere regolarmente identificate e registrate in BDN;
d) la zona in cui sono detenuti gli animali garantisce un elevato grado di isolamento;
e) la proroga non compromette la tracciabilità degli animali e può essere revocata in ogni momento dalla ASL in seguito a riscontro di carenze di conformità degli operatori e per qualsiasi motivo sanitario;
f) i vitelli possono essere movimentati dal pascolo in cui sono nati esclusivamente per il rientro nello stabilimento di origine della madre, senza essere separati dalla stessa.
g) la proroga è registrata in BDN e gli stabilimenti così autorizzati sono sottoposti a controlli veterinari con frequenza almeno annuale.

5. L'operatore provvede alla registrazione in BDN del bovino identificato ai sensi del punto 1 entro 7 giorni dall'apposizione dei marchi (punto 1, lettera a) o del marchio auricolare (punto 1, lettera b) inserendo la data di nascita, il codice identificativo dell'animale e della madre, la tipologia, l'ubicazione e la data di applicazione dei mezzi di identificazione utilizzati, la razza e il sesso, con possibilità di registrare la data di castrazione.

6. Per i bovini identificati con le modalità di cui al punto 1, lettera b), l'operatore inserisce, oltre alle informazioni di cui al punto 5, la data di apposizione del bolo entro 7 giorni dalla sua applicazione.

7. Le procedure per l'autorizzazione alla proroga dei tempi di identificazione di cui al punto 4 saranno trasmesse con disposizione del Direttore Generale della DGSAF entro sei mesi dalla pubblicazione del presente manuale.

8. Con le modalità definite nelle procedure che saranno trasmesse con disposizioni del Direttore Generale della DGSAF entro sei mesi dalla pubblicazione del presente manuale, se sussistono le condizioni di allevamento di cui alla relativa normativa dell'UE, gli operatori di stabilimenti confinati e gli operatori che detengono bovini per scopi culturali, storici, ricreativi, scientifici o sportivi possono chiedere alla ASL di essere autorizzati all'identificazione degli animali conformemente all'articolo 39, paragrafo 1, del regolamento delegato (UE) 2019/2035.

9. Il documento di identificazione di cui al capitolo 3.3.1.1. del manuale operativo (DLgs 134/2022) è obbligatorio per i bovini destinati ad altri Stati, nelle more del riconoscimento della piena operatività di un sistema per lo scambio elettronico di dati tra le banche dati degli Stati dell'UE di cui all'articolo 110, paragrafo 1, lettera b), del regolamento.

10. Il documento di identificazione di bovini provenienti da Stati dell'UE e destinati direttamente al macello, se la macellazione risulta regolare, è distrutto il giorno stesso della macellazione a cura del responsabile del macello, con supervisione della ASL. In caso di riscontro di non conformità, il documento è conservato al fine della gestione della stessa non conformità.

11. Il documento di identificazione dei bovini introdotti da Stati dell'UE in stabilimenti nazionali per finalità di allevamento e non movimentati nei successivi 3 mesi può essere distrutto dall'operatore successivamente all'iscrizione del capo in BDN. Nel caso di rilievo di non conformità la distruzione del documento è possibile dopo la completa risoluzione della stessa non conformità.

12. L'operatore del centro di raccolta ha la possibilità di stampare da BDN, previa autorizzazione della ASL competente sul centro stesso, il documento di identificazione di bovini destinati ad altri Stati dell'UE.

13. L'operatore provvede alla registrazione in BDN dei capi introdotti da altri Stati nei tempi previsti dall'art. 10 del d.lgs. I&R con le seguenti informazioni: il Paese di nascita, il Paese di provenienza, gli estremi del certificato sanitario di scorta, la data di nascita, il codice identificativo univoco dell'animale, la tipologia dei mezzi di identificazione, oltre che la razza e il sesso.

14. Il responsabile del macello provvede affinché gli animali ricevuti, provenienti sia dal territorio nazionale e sia da un altro Stato UE, siano macellati entro 72 ore dall'arrivo al macello, come previsto all'art. 13, comma 3, del d.lgs. Il responsabile del macello registra in BDN le informazioni sui capi macellati, ai sensi dell'art. 13, comma 4, del d.lgs., inserendo obbligatoriamente quanto previsto dal sistema informativo.

15. L'operatore provvede affinché gli animali introdotti da altri Stati in un centro di raccolta o in uno stabilimento, ai sensi dell'art. 10 del d.lgs., siano in ogni caso registrati in BDN in ingresso dall'estero prima dell'uscita dallo stabilimento di prima destinazione nazionale, adempiendo inoltre a quanto previsto dall'art. 8, comma 7, del d.lgs. I&R e dal capitolo 5 del manuale operativo. Fanno eccezione, conformemente all'art. 10, comma 7, del d.lgs., gli ungulati provenienti da Paesi terzi macellati entro 5 giorni dal loro ingresso nell'UE per i quali il responsabile del macello deve registrare le informazioni sui capi macellati, ai sensi dell'art.13, comma 4, del d.lgs.

Per il Documento di identificazione individuale dei bovini movimentati verso altri Stati consultare il manuale operativo (allegato 1 al Decreto 7 marzo 2023 - del DLgs. 134/2022).

6.3 Tracciabilità degli ovini e dei caprini –

1. L'operatore che detiene ovini e caprini destinati all'invio diretto al macello prima dei 12 mesi di età provvede, affinché ciascuno di tali animali sia identificato conformemente all'articolo 45, paragrafo 1, del regolamento delegato (UE) 2019/2035 e all'articolo 14 del regolamento di esecuzione (UE) 2021/520 entro i 6 mesi di età e in ogni caso prima di lasciare lo stabilimento di nascita, con modalità semplificata, ossia almeno mediante il

marchio auricolare convenzionale apposto sul padiglione auricolare, preferibilmente il sinistro, dell'animale recante in modo visibile, leggibile e indelebile:

a) il numero di registrazione unico dello stabilimento di nascita dell'animale;

o

b) il codice di identificazione individuale dell'animale.

Per questi animali è vietata qualsiasi movimentazione diversa da quella verso macello, inclusa quella verso pascolo.

2. L'operatore che detiene ovini e caprini non destinati all'invio diretto al macello prima dei 12 mesi di età provvede, affinché ciascuno di tali animali, conformemente all'articolo 45, paragrafo 1, del regolamento delegato (UE) 2019/2035 e all'articolo 14 del regolamento di esecuzione (UE) 2021/520, entro i 6 mesi di età e in ogni caso prima di lasciare lo stabilimento di nascita, sia identificato individualmente mediante un marchio auricolare apposto al padiglione auricolare, preferibilmente il sinistro, ed un bolo ruminale riportanti entrambi lo stesso codice di identificazione individuale dell'animale. Le regioni e le province autonome in possesso dei requisiti inerenti allo stato sanitario dei territori e degli animali previsti da piani nazionali di controllo, possono autorizzare come secondo mezzo di identificazione, in alternativa al bolo ruminale, un marchio auricolare elettronico apposto all'altro padiglione auricolare e riportante lo stesso codice di identificazione individuale dell'animale. La possibilità di avvalersi di tale deroga deve essere comunicata alla DGSAF e al CSN prima della sua attuazione per la definizione delle condizioni in base a cui è concessa, per la sua registrazione in BDN e per determinare i flussi informativi delle eventuali movimentazioni degli animali dal territorio in deroga verso macelli o verso pascoli di altre regioni o province autonome.

Le regioni e le province autonome in possesso dei requisiti inerenti allo stato sanitario dei territori e degli animali previsti da piani nazionali di controllo possono definire l'obbligo di identificazione con bolo per gli animali destinati ai pascoli sul proprio territorio.

3. Gli operatori di ovini e caprini inseriscono in BDN, entro 7 giorni dall'apposizione dei mezzi di identificazione, le seguenti informazioni:

a) per ciascun insieme di ovini e caprini identificati con la modalità semplificata di cui al punto 1 e nati nello stesso mese dello stesso anno: il numero di registrazione unico dell'attività dello stabilimento di nascita, l'anno ed il mese di nascita, la tipologia, l'ubicazione e la data di applicazione dei mezzi di identificazione autorizzati per tali animali, il numero totale di animali dell'insieme, la razza, il sesso;
b) per ciascun animale identificato individualmente come previsto al punto 2: la data di nascita; il codice identificativo univoco dell'animale, la tipologia, l'ubicazione e la data di applicazione dei mezzi di identificazione autorizzati per tali animali, la razza, il sesso, con la possibilità di inserire la data di castrazione. Il genotipo è registrato successivamente dalla ASL per i nati nello stabilimento.

4. In caso di identificazione con codice individuale di animali precedentemente già identificati con la modalità semplificata di cui al punto 1, l'operatore registra in BDN per ciascun capo, entro 7 giorni dall'apposizione dei mezzi di identificazione con codice individuale, le informazioni di cui al punto 3, lettera b), specificando la precedente appartenenza del capo a un insieme dello stesso allevamento. In tal modo si ha l'aggiornamento automatico in BDN del numero di animali dell'insieme di origine.

5. L'operatore per ciascun insieme di ovini o caprini con identificazione semplificata registra in BDN le morti e comunica i furti e gli smarrimenti come previsto all'art. 9, commi 5 e 6, del d.lgs. I&R, specificando la data e il numero di capi interessati dall'evento. Con tali registrazioni e quelle inerenti alle movimentazioni ai sensi dell'art. 8, comma 7, del d.lgs. I&R e del capitolo 5 del manuale operativo, in BDN è automaticamente aggiornato

il numero di capi presenti per insieme. Ciascun evento registrato in BDN comporta l'aggiornamento automatico del numero di animali dell'insieme di ovini e caprini con lo stesso mese ed anno di nascita.

6. L'operatore per ciascun animale identificato con codice individuale registra in BDN le morti, e comunica i furti e gli smarrimenti come previsto all'art. 9, commi 5 e 6, del d.lgs. Con tali registrazioni e quelle inerenti alle movimentazioni ai sensi dell'art. 8, comma 7, del d.lgs. I&R e del capitolo 5 del presente manuale, in BDN sono automaticamente aggiornate le informazioni per ciascun animale.

7. Con le modalità definite nelle procedure che saranno trasmesse con disposizioni del Direttore Generale della DGSAF entro sei mesi dalla pubblicazione del presente manuale, previa valutazione del Comitato tecnico di coordinamento di cui all'art. 7, comma 8, del d.lgs. I&R, se sussistono le condizioni di allevamento previste dalla relativa normativa dell'UE, l'operatore può richiedere alla ASL di essere autorizzato all'identificazione degli ovini e caprini nati nel proprio stabilimento e non destinati a essere spostati in un altro Stato dell'UE ai sensi dell'articolo 46, paragrafi 2, 3 e 4, e dell'articolo 47, paragrafo 1, del regolamento delegato (UE) 2019/2035.

8. L'operatore provvede alla registrazione in BDN dei capi introdotti da altri Stati dell'UE nei tempi previsti dall'art. 10 del d.lgs. I&R con le seguenti informazioni: il Paese di nascita, il Paese di provenienza, gli estremi della documentazione sanitaria di scorta, la data di nascita, il codice identificativo dell'animale, la tipologia e l'ubicazione dei mezzi di identificazione, oltre che la razza e il sesso, con la possibilità di inserire la data di castrazione, genotipo nei casi previsti.

9. Il responsabile del macello provvede affinché gli animali ricevuti, provenienti sia dal territorio nazionale e sia da un altro Stato UE, siano macellati entro 72 ore dall'arrivo al macello, come previsto all'art. 13, comma 3, del d.lgs. I&R. Il responsabile del macello registra in BDN le informazioni sui capi macellati, ai sensi dell'art. 13, comma 4, del d.lgs. I&R, inserendo obbligatoriamente quanto previsto dal sistema informativo.

10. L'operatore provvede affinché gli animali introdotti da altri Stati in un centro di raccolta o in uno stabilimento, ai sensi dell'art. 10 del d.lgs. I&R siano in ogni caso registrati in BDN in ingresso dall'estero prima dell'uscita dallo stabilimento di prima destinazione nazionale, adempiendo inoltre a quanto previsto dall'art. 8, comma 7, del d.lgs. I&R e dal capitolo 5 del manuale operativo. Fanno eccezione, conformemente all'art. 10, comma 7, del d.lgs. I&R, gli ungulati provenienti da Paesi terzi macellati entro 5 giorni dal loro ingresso nell'UE per i quali il responsabile del macello deve registrare le informazioni sui capi macellati, ai sensi dell'art. 13, comma 4, del d.lgs. I&R.

6.4 Tracciabilità degli equini –

1. Per la tracciabilità degli equini si adottano le modalità di cui al decreto del Ministro della salute 30 settembre 2021 "Gestione e funzionamento dell'anagrafe degli equini" (GU n. 302 del 21 dicembre 2021).

6.5 Tracciabilità dei suini –

1. L'operatore che detiene suini provvede affinché ciascuno di tali animali sia identificato conformemente all'articolo 52 del regolamento delegato (UE) 2019/2035 e all'articolo 15 del regolamento di esecuzione (UE) 2021/520 nello stabilimento di nascita entro i 70 giorni dalla nascita, e in ogni caso prima di lasciare lo stabilimento di nascita, mediante un marchio auricolare convenzionale o elettronico apposto sul padiglione auricolare, preferibilmente il sinistro, recante in modo visibile, leggibile e indelebile il numero di registrazione unico dello stabilimento di nascita dell'animale. Per i suini iscritti al Libro genealogico, tale numero può essere riportato sulla faccia inferiore del marchio auricolare del Libro genealogico.

2. Ad eccezione dei suini a mantello pigmentato, quali i suini di razze autoctone a mantello nero ed i cinghiali, l'operatore può provvedere a identificare i suini, in alternativa alle modalità riportate al punto 1, mediante tatuaggio eseguito sul padiglione auricolare sinistro recante in modo visibile, leggibile e indelebile il numero di registrazione unico dello stabilimento di nascita dell'animale. Il tatuaggio riportante il numero di registrazione

unico dello stabilimento di nascita può essere eseguito sulla parte esterna di una o entrambe le cosce del suino solo in caso di specifica autorizzazione della DGSAF rilasciata su richiesta dell'operatore.

3. In aggiunta all'identificazione obbligatoria con le modalità di cui ad uno dei punti precedenti di questo capitolo, l'operatore può applicare al padiglione auricolare dei suini un marchio auricolare convenzionale o elettronico riportante il codice identificativo individuale. L'identificazione individuale, aggiuntiva al metodo obbligatorio, comporta l'adeguamento alle disposizioni di cui al successivo punto 9.

4. L'operatore registra in BDN, entro 7 giorni dalla loro identificazione, l'insieme di suini indicandone il numero di registrazione unico dello stabilimento di nascita, il mese e l'anno di nascita, la tipologia di suini detenuti (maiali o cinghiali), la tipologia e l'ubicazione dei mezzi identificativi e il numero totale di animali di tale insieme.

5. L'operatore per ciascun insieme di suini registra in BDN le morti e comunica i furti e gli smarrimenti come previsto all'art. 9, commi 5 e 6, del d.lgs. I&R, specificando il mese e l'anno dell'evento, il numero e la categoria dei capi interessati. Con tali registrazioni e quelle inerenti alle movimentazioni ai sensi dell'art. 8, comma 7, del d.lgs. I&R e del capitolo 5 del manuale operativo, in BDN è automaticamente aggiornato il numero di capi presenti per insieme. La registrazione degli eventi per insieme non comprende i suini ai quali viene applicata l'identificazione individuale.

6. L'operatore di allevamenti di tipologia "semibrado", oltre che ai sensi dei punti 1 e 2, provvede a identificare e registrare in BDN singolarmente i suini riproduttori con un mezzo di identificazione autorizzato applicato al padiglione auricolare, preferibilmente il destro, e recante in modo visibile, leggibile e indelebile il codice individuale generato da BDN. Tale mezzo di identificazione è apposto all'atto del primo intervento fecondativo e comunque prima che tali animali lascino lo stabilimento in cui sono detenuti al momento di tale intervento fecondativo.

7. Per i soli suini riproduttori di razza pura iscritti al Libro genealogico oppure dell'Albo nazionale dei registri suini riproduttori ibridi, il codice di identificazione individuale può essere trasmesso alla BDN rispettivamente dal Libro genealogico e dall'Albo nazionale, a condizione che sia univoco e che rispetti le caratteristiche di cui all'allegato I del regolamento di esecuzione (UE) 2021/520. Ai fini dell'acquisizione del codice e del completamento della procedura di registrazione, la BDN verifica la correttezza e l'univocità del codice.

8. L'operatore di suini detenuti in stabilimenti diversi dalla tipologia "semibrado" può scegliere di identificare tutti i suoi riproduttori con codice di identificazione individuale. In questo caso la scelta di identificare in modo univoco i riproduttori deve essere estesa a tutti i riproduttori dell'allevamento. Tuttavia, è consentita l'introduzione sporadica di un suino con codice di identificazione individuale in un allevamento che non ha scelto questa tipologia di identificazione.

9. Per i riproduttori identificati individualmente in BDN è registrata la data di nascita, il codice identificativo univoco dell'animale, la tipologia, l'ubicazione e la data di applicazione dei mezzi di identificazione autorizzati, la tipologia di suini detenuti (maiali o cinghiali), la razza e il sesso, con possibilità di inserire l'eventuale castrazione, e tutti gli eventi di cui all'art. 9, commi 5 e 6, del d.lgs. I&R. La registrazione in BDN dell'identificazione singola per un riproduttore comporta l'aggiornamento automatico del numero di animali dell'insieme di origine, individuato sulla base della tipologia (maiali o cinghiali), del mese e anno di nascita.

Per stabilimenti diversi dalla tipologia "semibrado", la scelta di identificare in modo univoco i riproduttori deve essere estesa a tutti i riproduttori dell'allevamento.

10. L'operatore e il responsabile del macello registrano la movimentazione e la macellazione dei singoli suini identificati individualmente.

11. Con le modalità definite con disposizioni del Direttore Generale della DGSAF, se sussistono le condizioni di allevamento previste dall'articolo 54 del regolamento delegato (UE) 2019/2035 e se tali animali sono esclusi dalla produzione di alimenti, gli operatori di stabilimenti confinati e gli operatori che detengono suini per scopi

culturali, ricreativi o scientifici possono essere autorizzati a sostituire entrambi i mezzi di identificazione di cui al punto 1 con un transponder iniettabile autorizzato per l'identificazione dei suini.

12. L'operatore provvede alla registrazione in BDN dei capi introdotti da altri Paesi nei tempi previsti dall'art. 10 del d.lgs. I&R, con le seguenti informazioni:

a) per ciascun insieme di suini: Paese di nascita, Paese di provenienza, l'anno di nascita, gli estremi della documentazione sanitaria di scorta, la tipologia e l'ubicazione dei mezzi di identificazione, la tipologia di suini detenuti (maiali o cinghiali), il numero totale di animali dell'insieme;
b) per gli allevamenti di tipologia "semibrado" e per tutti quelli che hanno scelto l'identificazione individuale dei riproduttori, tutti i riproduttori devono essere identificati individualmente specificando: la data di nascita, il codice identificativo univoco dell'animale, la tipologia, l'ubicazione e la data di applicazione dei mezzi di identificazione autorizzati per tali suini dal Ministero della salute, oltre che la tipologia di suini detenuti (maiali o cinghiali), la razza, il sesso, tutti gli eventi. La registrazione in BDN dell'identificazione singola per un riproduttore comporta l'aggiornamento automatico del numero di animali dell'insieme con stesso anno di nascita.

13. Il responsabile del macello provvede affinché gli animali ricevuti, provenienti sia dal territorio nazionale sia da un altro Stato dell'UE, siano macellati entro 72 ore dall'arrivo al macello, come previsto all'art. 13, comma 3 del d.lgs. I&R. Il responsabile del macello registra in BDN le informazioni sui capi macellati ai sensi dell'art. 13, comma 4, del d.lgs. I&R, inserendo obbligatoriamente quanto previsto dal sistema informativo.

14. L'operatore provvede affinché gli animali introdotti da altri Stati in un centro di raccolta o in uno stabilimento, ai sensi dell'art. 10 del d.lgs. I&R, siano in ogni caso registrati in BDN in ingresso dall'estero prima dell'uscita dallo stabilimento di prima destinazione nazionale, adempiendo inoltre a quanto previsto dall'art. 8, comma 7, del d.lgs. I&R e dal capitolo 5 del presente manuale. Fanno eccezione, conformemente all'art. 10, comma 7, del d.lgs. I&R, gli ungulati provenienti da Paesi terzi macellati entro 5 giorni dal loro ingresso nell'UE per i quali il responsabile del macello deve registrare le informazioni sui capi macellati, ai sensi dell'art. 13, comma 4, del d.lgs. I&R.

15. L'operatore titolare di attività diverse dagli allevamenti di cui all'art. 7 della legge 221/2015 ed all'accordo tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano sul documento recante "Indicazioni operative in materia di rafforzamento della sorveglianza e riduzione del rischio per talune malattie animali", Rep. Atti n. 125/CSR del 25 luglio 2019 in cui sono detenuti cinghiali, deve presentarne richiesta di registrazione per il tramite degli uffici regionali del settore faunistico-venatorio alla ASL competente per territorio. La ASL registra in BDN tali stabilimenti come "strutture faunistiche venatorie per cinghiali". Esse rappresentano l'unica attività dello stabilimento da cui gli animali possono essere movimentati esclusivamente verso stabilimenti di macellazione/lavorazione della carne da selvaggina.

16. Nel caso di perdita di mezzi di identificazione individuali, l'operatore provvede a richiederne il duplicato attraverso le funzionalità disponibili in BDN. Nel caso di perdita di marchi riportanti l'identificativo per partita, l'operatore sostituisce il marchio smarrito con duplicato del medesimo codice, anche per l'animale proveniente da altro stabilimento o da Paesi UE.

6.6 Tracciabilità di camelidi, cervidi e renne –

1. L'operatore che detiene camelidi e cervidi, conformemente all'articolo 120, paragrafo 2, del regolamento, all'articolo 73 del regolamento delegato (UE) 2019/2035 e all'articolo 16 regolamento di esecuzione (UE) 2021/520, provvede affinché tali animali siano identificati individualmente conformemente all'articolo 73, paragrafi 1 e 2, del regolamento delegato (UE) 2019/2035 entro 9 mesi dalla nascita e comunque prima di lasciare lo stabilimento in cui sono nati, mediante:

a) due marchi auricolari convenzionali, uno su ciascun padiglione auricolare, e recanti in modo visibile, leggibile e indelebile il codice di identificazione individuale dell'animale;

o

b) il transponder iniettabile recante, in modo leggibile e indelebile il codice di identificazione dell'animale. Le modalità di identificazione elettronica saranno trasmesse con disposizioni del Direttore Generale della DGSAF entro sei mesi dalla pubblicazione del manuale operativo.

2. L'operatore di camelidi o cervidi già detenuti alla data di applicazione del presente manuale e già identificati con transponder iniettabile non autorizzato ai sensi del d.lgs. I&R, garantisce la continua disponibilità del dispositivo di lettura del codice presente nel transponder stesso, ai sensi dell'articolo 73, paragrafo 3, lettera c), del regolamento delegato (UE) 2019/2035.

3. L'operatore che detiene renne può richiedere alla ASL l'esenzione di cui all'articolo 16, paragrafo 3, del regolamento di esecuzione (UE) 2021/520 purché la registrazione in BDN delle movimentazioni per partita di animali garantisca la tracciabilità di tali animali.

4. L'operatore che detiene cervidi può richiedere alla ASL l'esenzione di cui all'articolo 16, paragrafo 4, del regolamento di esecuzione (UE) 2021/520 a condizione che la registrazione delle movimentazioni in BDN garantisca la tracciabilità di tali animali e che i cervidi siano identificati prima di lasciare lo stabilimento di nascita.

5. L'operatore registra in BDN le informazioni inerenti ai camelidi e ai cervidi identificati entro 7 giorni dall'apposizione dei mezzi di identificazione, con le seguenti informazioni: la data di nascita, il codice identificativo univoco dell'animale, tipologia, ubicazione e data di applicazione dei mezzi di identificazione autorizzati per tali animali dal Ministero della salute e tutti gli eventi di cui all'art. 9, commi 5 e 6, del d.lgs. I&R, oltre che la data di applicazione dei mezzi identificativi ufficiali, la razza e il sesso.

6. L'operatore provvede alla registrazione in BDN dei capi introdotti da altri Paesi nei tempi previsti dall'art. 10 del d.lgs. I&R con le seguenti informazioni: il Paese di nascita, il Paese di provenienza, gli estremi della documentazione sanitaria di scorta, la data di nascita, il codice identificativo dell'animale, la tipologia e ubicazione dei mezzi identificativi, tutti gli eventi, oltre che la razza e il sesso.

7. Il responsabile del macello provvede affinché gli animali ricevuti, provenienti sia dal territorio nazionale e sia da un altro Stato UE, siano macellati entro 72 ore dall'arrivo al macello, come previsto all'art. 13, comma 3, del d.lgs. I&R. Il responsabile del macello registra in BDN le informazioni sui capi macellati, ai sensi dell'art.13, comma 4, del d.lgs. I&R, inserendo obbligatoriamente quanto previsto dal sistema informativo.

8. L'operatore provvede affinché gli animali introdotti da altri Stati in un centro di raccolta o in uno stabilimento, ai sensi dell'art. 10 del d.lgs. I&R siano in ogni caso registrati in BDN in ingresso dall'estero prima dell'uscita dallo stabilimento di prima destinazione nazionale, adempiendo inoltre a quanto previsto dall'art. 8, comma 7, del d.lgs. I&R e dal capitolo 5 del manuale operativo. Fanno eccezione, conformemente all'art. 10, comma 7, del d.lgs. I&R, gli ungulati provenienti da Paesi terzi macellati entro 5 giorni dal loro ingresso nell'UE per i quali il responsabile del macello deve registrare le informazioni sui capi macellati, ai sensi dell'art. 13, comma 4, del d.lgs. I&R.

Per la gestione del sistema identificazione e registrazione di alcune specie sotto elencate:

- Pollame e volatili in cattività
- Lagomorfi
- Apicoltura
- Acquacoltura

Consultare il manuale operativo (allegato 1 al Decreto 7 marzo 2023 - del DLgs. 134/2022).

VII. DOCUMENTO DI ACCOMPAGNAMENTO E REGISTRAZIONE DELLE MOVIMENTAZIONI IN BDN

1. Il documento di accompagnamento previsto dall'art. 8, comma 7, del d.lgs. I&R contiene informazioni relative:

a) allo stabilimento di provenienza e di destino, inclusa l'esatta identificazione dell'apiario di destinazione in apicoltura, all'identificazione degli animali (singolarmente o in gruppi, a seconda della specie e tipologia) che costituiscono la partita di animali stessi, come definita dall'articolo 3, punto 37), del regolamento (UE) 2017/625;
b) ai trattamenti e alle ICA, ai sensi del regolamento (CE) 853/2004, per le movimentazioni, dirette o tramite stalla di transito, verso macello;
c) al trasporto (nome e cognome del trasportatore e del conducente, targa ed estremi autorizzativi, data e ora di partenza e durata del viaggio);
d) all'attestazione sanitaria del veterinario (validazione della ASL), quando prevista da regolamentazione in materia di sanità animale.

2. La partita di animali accompagnata dal medesimo documento di accompagnamento è indivisibile, ossia non può essere frazionata prima dell'arrivo e registrazione in BDN degli animali nello stabilimento di destinazione.

3. Il prototipo di documento di accompagnamento da utilizzare per le varie specie animali è disponibile in apposita sezione di vetinfo.

4. L'operatore (o suo delegato) dello stabilimento di partenza degli animali, prima del movimento in uscita, produce e registra il documento di accompagnamento in BDN con tutte le informazioni previste e la BDN rende disponibile tale informazione anche al destinatario.

5. Il sistema BDN non consente alcuna generazione di documento di accompagnamento per gli animali:

a) per cui in BDN è registrata il decesso o la macellazione;
b) inseriti in un documento di accompagnamento per il quale non è ancora registrata l'uscita nell'allevamento di provenienza.

6. La BDN consente all'operatore dello stabilimento di partenza e di arrivo degli animali di visualizzare le informazioni inerenti ai documenti di accompagnamento in uscita o in entrata per la sua attività o verso il macello, con le modalità riportate nella sezione documentazione di vetinfo.

7. Gli operatori hanno facoltà di registrare, entro il settimo giorno dalla data di partenza /data prevista di arrivo degli animali, indicata nel documento stesso (sezione "trasporto"), le informazioni dell'uscita/ingresso in BDN confermando o meno i dati registrati al momento della produzione del documento di accompagnamento.

8. Il settimo giorno dalla data di partenza /data prevista di arrivo il sistema informativo verifica la registrazione del movimento e, se non già registrato dall'operatore, i movimenti di uscita/ingresso sono registrati automaticamente in BDN utilizzando le informazioni del documento di accompagnamento. Fanno eccezione le registrazioni in ingresso in allevamenti di pollame con più di un capannone per la registrazione degli accasamenti come indicato al capitolo 4.1 del manuale operativo al DLgs 134/2022 e alla sezione documentazione di vetinfo.

9. La registrazione di cui al punto precedente costituisce comunicazione alla ASL ai sensi della normativa vigente. In ogni caso l'operatore oltre il settimo giorno, verifica, ed eventualmente rettifica, quanto registrato automaticamente dalla BDN in base alle informazioni registrate nel documento di accompagnamento. Se dopo la compilazione del documento di trasporto la relativa movimentazione non è effettuata, l'operatore dello stabilimento di provenienza deve eliminare il documento di accompagnamento in BDN immediatamente o comunque prima della scadenza dei 7 giorni. La ASL può visualizzare in BDN i documenti eliminati per poter verificare, tra l'altro, se erronei annullamenti abbiano compromesso la relativa registrazione di ingresso in altro stabilimento.

10. Per annullamenti di documenti di accompagnamento effettuati dopo 7 giorni, l'operatore ha l'obbligo di cancellare in BDN tali documenti e relative movimentazioni.

11. Nei casi previsti dall'art. 8, comma 8, del d.lgs. I&R e dai capitoli 4.1, punto 8 e 4.2, punto 3, del presente manuale, l'operatore se non compila da BDN il documento di accompagnamento in ogni modo deve registrare

in BDN, con le tempistiche previste, le informazioni relative alle movimentazioni in uscita e in entrata per ciascun animale o gruppo di animali, a seconda delle specie e tipologie, oltre che l'indicazione che è stato utilizzato il documento di accompagnamento cartaceo, riportandone gli estremi inclusi, obbligatoriamente, i dati della sezione relativa al trasporto che deve essere completa della firma del conducente.

12. In assenza di compilazione informatizzata del documento di accompagnamento, sia l'operatore di partenza e sia quello di destinazione degli animali sono tenuti alla conservazione per almeno 3 anni della copia del documento di accompagnamento cartaceo.

13. L'operatore che riceve gli animali privi del documento di accompagnamento compilato in BDN che non è responsabile dell'inosservanza all'obbligo di legge è tenuto alla registrazione delle movimentazioni in entrata in BDN entro 7 giorni dall'evento, ad eccezione degli operatori degli allevamenti familiari di pollame e di conigli.

14. Nello stesso modo di cui al punto 11 sono registrate le movimentazioni in ingresso degli animali provenienti dall'estero di cui occorre registrare in BDN gli estremi del certificato sanitario.

15. L'operatore provvede alla rettifica o annullamento del documento di accompagnamento secondo quanto previsto dall'art. 8, comma 7, del d.lgs. I&R.

16. Il trasportatore deve garantire che tutti gli animali riportati nel documento di accompagnamento siano effettivamente consegnati allo stabilimento o macello di destinazione. Le eventuali morti di animali durante il trasporto devono essere accuratamente documentate dal conducente in modo da poter consentire la registrazione dell'evento in BDN dall'operatore di destinazione.

17. Al macello se non risultano aggiornate tutte le informazioni contenute nel documento di accompagnamento che pregiudicano la destinazione delle carni, le carcasse non possono essere liberalizzate per il consumo.

18. L'operatore deve garantire il controllo regolare delle segnalazioni trasmesse dalla BDN di documenti di accompagnamento in entrata per il proprio stabilimento e la correttezza dei dati inerenti agli animali in ingresso. Se la registrazione automatica in ingresso riguarda animali non effettivamente giunti alla destinazione indicata nel documento di accompagnamento per errore da parte dell'operatore dello stabilimento di provenienza nella sua compilazione, non sono applicabili sanzioni a carico dell'operatore dello stabilimento di destinazione, il quale in ogni caso è obbligato a rettificare le informazioni in BDN nel più breve tempo possibile. La BDN rende disponibili tali informazioni per la ASL che valuta la situazione ed interviene per la risoluzione di eventuali criticità. Queste informazioni rientrano tra i criteri per l'attribuzione del rischio agli operatori e agli stabilimenti.

19. Le movimentazioni in entrata non sono registrate automaticamente in BDN sulla base delle informazioni contenute nel documento di accompagnamento nei casi di:

a) introduzione di animali che superano la capacità massima dell'allevamento o del capannone in caso di gruppi di pollame;
b) annullamento del documento di accompagnamento entro 7 giorni da parte dell'operatore dell'allevamento di origine;
c) rifiuto del documento di accompagnamento da parte dell'operatore destinatario entro 7 giorni. Il rifiuto è reso disponibile per l'operatore della struttura di origine e alla ASL competente su di essa che verificherà la rettifica, nei tempi previsti, della relativa registrazione in uscita dallo stabilimento di origine.

20. La ASL può accedere in BDN ai documenti di accompagnamento prodotti inerenti al proprio territorio e tramite "funzioni di interrogazione" anche a quelli di tutto il territorio nazionale, oltre che alle informazioni legate al trasporto e al trasportatore relative ai documenti stessi.

21. Le informazioni tecniche inerenti alla funzionalità di registrazione automatica delle movimentazioni a partire dal documento di accompagnamento per le varie specie animali sono disponibili in specifica sezione di vetinfo.

22. La validità del documento di accompagnamento termina alla data di arrivo prevista della partita di animali nello stabilimento di destino, data inserita obbligatoriamente nello stesso documento al momento della sua registrazione in BDN, con una discrepanza in eccesso di massimo 24 ore.

23. Prima del movimento devono essere correttamente riportate tutte le informazioni relative agli animali movimentati e al trasporto. In ogni caso entro 7 giorni dall'emissione del documento devono essere registrate in BDN eventuali modifiche inerenti alle informazioni contenute nel documento di accompagnamento, incluse le eventuali rettifiche manuali riportate su copia stampata per il trasporto. Per le movimentazioni verso macello, le rettifiche in BDN devono essere completate prima che la carcassa dell'animale lasci il macello. Il documento di accompagnamento è valido solo se reca informazioni corrette inclusa la data e la durata del viaggio.

24. L'emissione del documento di accompagnamento non può essere precedente a 4 giorni rispetto alla data di partenza prevista della partita di animali dallo stabilimento di origine, data inserita obbligatoriamente nello stesso documento al momento della sua prenotazione in BDN.

25. Il sistema BDN consente l'elaborazione del documento di accompagnamento in modalità bozza, ossia è possibile compilare e salvare alcuni dati del documento di accompagnamento: tale versione è memorizzata dal sistema per massimo 7 giorni per il completamento nella sua versione definitiva prima della movimentazione effettiva, e sua eventuale validazione.

26. Per la movimentazione di animali verso mostre fiere e mercati, la BDN consente la compilazione del documento di accompagnamento informatizzato con modalità "movimentazioni temporanee verso mostre fiere e mercato" che prevede la data di rientro nello stabilimento di partenza entro 7 giorni dall'uscita.

27. I controlli ufficiali sui documenti di accompagnamento informatizzato sono effettuati in BDN. I controlli su strada possono essere effettuati su copia del documento di accompagnamento informatizzato.

Per i movimenti verso e da pascolo consultare il manuale operativo (allegato 1 al Decreto 7 marzo 2023 - del DLgs. 134/2022).

VIII. REGISTRAZIONE DELLE MORTI IN STABILIMENTO

1. L'operatore registra in BDN le morti degli animali in stabilimento, entro 7 giorni dall'evento come previsto dall'art. 9, comma 5, del d.lgs. I&R, incluse le morti dei bovini non ancora identificati in BDN e le Macellazioni Sanitarie d'Urgenza (MSU). L'animale morto in stalla è smaltito ai sensi della normativa vigente in materia, a cura e a spese dell'operatore. L'operatore con la registrazione della morte in BDN attesta che lo smaltimento della carcassa è effettuato ai sensi di legge e rende disponibile per qualsiasi controllo la documentazione attestante lo smaltimento stesso.

2. L'operatore deve registrare la morte in stalla anche di bovini non ancora iscritti in BDN in quanto non sono ancora scaduti i termini per la loro identificazione, indicandone obbligatoriamente l'età in giorni e il codice della madre.

3. Nei casi di macellazione d'urgenza in stalla, l'operatore compila in modalità informatizzata in BDN il "Documento di Macellazione d'Urgenza (MSU) al di fuori del macello" (da qui in avanti "documento di MSU") con le informazioni di cui al documento di accompagnamento standard inerenti all'identificazione, al macello di destinazione, al trasporto e alle Informazioni sulla Catena Alimentare (ICA) compresi i trattamenti. Tale documento in formato elettronico è valido anche per eventuali controlli su strada ed è disponibile in BDN prima dell'arrivo dell'animale per il veterinario ufficiale competente presso il macello di destinazione dove sono completate le operazioni di macellazione ed è effettuata la visita post mortem. Il veterinario ufficiale che ha effettuato la visita ante mortem in allevamento compila, per gli animali giudicati idonei, il certificato sanitario previsto dall'articolo 4 del regolamento delegato (UE) 2019/624. Tale documento può essere reso disponibile in formato elettronico in BDN.

4. La generazione informatizzata del documento di MSU determina la registrazione automatica in BDN della morte dell'animale presso l'allevamento di origine con la codifica "macellazione speciale d'urgenza".

5. L'operatore redige in forma cartacea, in duplice copia, il documento di MSU nei casi eccezionali in cui non è possibile, per cause non dipendenti dalla sua volontà, la compilazione informatizzata dello stesso. In tali casi una copia scorta l'animale al macello di destinazione ed è consegnata al veterinario ufficiale del macello stesso, mentre l'altra copia è tenuta agli atti presso l'allevamento di provenienza. L'operatore dell'allevamento in cui è stata effettuata la MSU deve registrare in BDN entro 3 giorni dall'evento la morte dell'animale presso lo stabilimento, specificando come causa "macellazione speciale d'urgenza".

6. Il responsabile del macello di destinazione registra entro 7 giorni le informazioni inerenti al capo sottoposto a MSU (motivazione: Completamento operazioni per MSU fuori dal macello), riportando le informazioni richieste compresa la destinazione delle carni in base all'ispezione post mortem.

IX. CONTROLLI VETERINARI SUL SISTEMA DI IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE

I controlli veterinari sul sistema I&R sono effettuati con i metodi definiti dall'art. 14 del d.lgs. I&R e in base al rischio, ai sensi dell'articolo 9 del regolamento (UE) 2017/625 e suoi regolamenti ad esso correlati.

Essi comprendono:

- L'esame dei dati presenti in BDN inerenti agli stabilimenti, alle movimentazioni, all'identificazione animale;
- Confronti periodici dei dati TRACES e BDN per le verifiche sulla rintracciabilità degli animali provenienti da altri Stati dell'UE; (confronto dati TRACES/BDN in statistiche);
- Visite periodiche in almeno un campione di stabilimenti presenti sul territorio determinato annualmente;
- Vigilanza continua nei macelli.

Il Ministero della salute rende disponibili in vetinfo i report degli indicatori/dati per valutazione e la classificazione del rischio delle attività degli stabilimenti e dei macelli al fine di favorire l'individuazione di quelli con potenziali criticità nel sistema di I&R.

Controlli in stabilimento

1. Sono sottoposti a controllo ufficiale almeno una volta ogni anno, conformemente al regolamento (UE) 625/2017 e suoi atti correlati tra cui il regolamento di esecuzione (UE) 2022/160, i seguenti stabilimenti riconosciuti ai sensi dell'art. 6 del d.lgs. I&R:

a) incubatoi e stabilimenti che detengono pollame;
b) centri di raccolta di ungulati;
c) centri di raccolta di pollame;
d) centri di raccolta di cani, gatti e furetti;
e) rifugi per cani, gatti e furetti;
f) posti di controllo;
g) stabilimenti di produzione di bombi isolati dal punto di vista ambientale;
h) stabilimenti di quarantena;
i) stabilimenti confinati.

Ai sensi dello stesso regolamento (UE) 625/2017 e suoi atti correlati, la frequenza minima delle ispezioni negli stabilimenti riconosciuti di materiale germinale è:

a) almeno due volte l'anno nei centri di raccolta dello sperma di bovini e suini;

b) almeno una volta all'anno nei centri di raccolta dello sperma di ovini, caprini ed equini, nei gruppi di raccolta o di produzione di embrioni, negli stabilimenti di trasformazione di materiale germinale e nei centri di magazzinaggio di materiale germinale.

2. Le attività di stalla di transito sono controllate almeno ogni tre mesi. La frequenza può essereaumentata a seconda della classificazione del rischio attribuita a ciascuna stalla di transito. Il numero di allevamenti registrati ai sensi dell'art. 5 del d.lgs. I&R da controllare annualmente per il sistema I&R è almeno pari alle seguenti percentuali calcolate sul totale degli allevamenti di ciascuna specie attivi al 1° gennaio di ciascun anno:

a) bovini: il 3%, come anche da regolamento di esecuzione (UE) 2022/160;
b) equini: il 3%;
c) ovini e caprini: il 3%, come anche da regolamento di esecuzione (UE) 2022/160;
d) allevamenti delle specie diverse dalle precedenti: l'1% qualora il numero totale di tali allevamenti sia superiore a 100.

3. Tutte le altre tipologie di attività sono controllate con frequenza e criteri che, se non fissati da normativa dell'UE, sono definiti da disposizioni ministeriali.

4. La classificazione del rischio delle attività degli stabilimenti e dei macelli è effettuata a livello nazionale dall'applicativo risk I&R di vetinfo che individua, valutando gli indicatori ritenuti rilevanti, le attività da considerare maggiormente a rischio per la possibile presenza di carenze di conformità al sistema di I&R. Le attività sono classificate attribuendo ad ognuna il punteggio risultante dalla somma della votazione ottenuta in BDN per singolo criterio di rischio analizzato.

L'elenco degli indicatori, dei criteri e dei valori di riferimento è revisionato annualmente in base ai risultati delle verifiche periodiche dei dati presenti nei sistemi informativi.

Nell'attività di classificazione è coinvolto il comitato tecnico di Coordinamento di cui all'art. 7, comma 8, del d.lgs. I&R.

5. Per le attività, ad eccezione degli allevamenti familiari e i pascoli, che in BDN risultano a zero animali da 12 mesi ed un giorno, è prevista in automatico la sospensione temporanea. Se tale situazione perdura per altri 12 mesi senza che l'operatore abbia richiesto la riattivazione di cui al capitolo 2.2.1, punto 1, lettera B., del manuale operativo, è prevista la cessazione automatica.

In BDN è reso disponibile l'elenco delle attività con sospensione o cessazione automatica.

6. In caso di cessazione di attività di tutte le attività dello stabilimento, il codice aziendale non è assegnato ad altro stabilimento nei 3 anni successivi e, se è richiesto un inizio di attività per la stessa geolocalizzazione in tale periodo, potrà essere riattivato indicando la nuova data di inizio attività.

7. Alla data di cessazione dell'ultima attività di uno stabilimento, è registrata automaticamente in BDN anche la chiusura dell'intero stabilimento.

8. Per gli apiari che:

a) non risultano attivati trascorsi più di 12 mesi dal loro inserimento in BDN;
b) da più di 12 mesi non registrano movimentazioni e censimenti;
c) da più di 12 mesi sono a zero alveari;
d) da più di dodici mesi dalla movimentazione per "nomadismo" senza registrazione della movimentazione in uscita di svuotamento, è prevista in automatico la sospensione temporanea dell'attività in BDN. Se tale situazione perdura per altri 12 mesi senza che l'operatore abbia richiesto la riattivazione di cui al capitolo 2.2.1, punto 1, lettera B del manuale operativo è prevista la cessazione automatica dell'attività.

9. In caso di mancato rispetto da parte di un operatore delle prescrizioni, la ASL può disporre la sospensione dell'attività fino alla risoluzione delle carenze riscontrate e, se il fatto costituisce reato, segnala il fatto all'Autorità giudiziaria.

X. ESECUZIONE E REGISTRAZIONE DEI CONTROLLI

1. I controlli sono eseguiti, conformemente all'articolo 12 del regolamento (CE) 2017/625, in base a procedure documentate elaborate e aggiornate secondo necessità dal Comitato tecnico di coordinamento di cui all'art. 7, comma 8, del d.lgs. I&R.

2. I Servizi Veterinari di Sanità animale delle ASL, nell'effettuare i controlli, svolgono verifiche tra i dati dichiarati dagli allevatori sui documenti di accompagnamento e in altre registrazioni BDN, oltre che direttamente sui capi presenti in allevamento. Le verifiche potranno comprendere, anche in collaborazione tra le diverse ASL competenti, verifiche sugli allevamenti di provenienza/destinazione degli animali in ingresso e uscita dagli allevamenti oggetto di controllo.

3. I criteri e le percentuali di selezione degli stabilimenti e delle attività da controllare fanno riferimento al numero di registrazione unico. Le ASL, in accordo con gli Assessorati regionali, definiscono annualmente il numero e le categorie di allevamenti familiari da sottoporre a controllo e rendono disponibili per ogni controllo gli esiti di tali controlli per le eventuali verifiche da parte delle Autorità competenti.

4. Ogni attività di controllo è oggetto di una relazione in cui sono riportati: i criteri di selezione dello stabilimento, il motivo o i motivi del controllo, le evidenze raccolte, le risultanze dei controlli, le persone presenti, le non conformità emerse, i provvedimenti e le azioni correttive disposti dalla ASL.

5. Le procedure di controllo e check list per ciascuna tipologia di attività e per i macelli sono predisposte e aggiornate secondo necessità dal Ministero della salute nell'applicativo "controlli" di vetinfo. Per i controlli sulle attività di cui all'art. 2, comma 3, del d.lgs. I&R, le check list sono predisposte nell'ambito delle disposizioni di cui all'art. 16 del d.lgs. I&R. I servizi veterinari regionali possono integrare tali check list prevedendo ulteriori elementi di valutazione, compatibilmente con le funzionalità del sistema informativo.

6. Le informazioni riguardanti i controlli svolti dalle ASL, indipendentemente dall'esito favorevole o sfavorevole, sono registrati nell'applicativo controlli di vetinfo entro 30 giorni dalla conclusione del controllo, allegando nell'apposita casella in un unico file in formato PDF la documentazione "relazione cartacea del controllo" con le modalità informatiche previste.

7. I controlli riferiti ai diversi territori sono verificabili dalla ASL accedendo all'applicativo statistiche di vetinfo in cui, attraverso report, grafici e diagrammi, per data e per tipologia di attività, è possibile visionare gli stabilimenti controllabili, il numero e la percentuale dei controlli effettuati, il numero di controlli da effettuare nell'anno, oltre che gli esiti, il numero di verbali inseriti nel sistema ed i provvedimenti attuati in caso di riscontro di non conformità.

8. Le ASL adottano e aggiornano secondo necessità procedure documentate di verifica dei controlli effettuati, adottano azioni correttive in tutti i casi in cui la supervisione dei controlli evidenzi delle carenze, conservano per almeno 3 anni le evidenze dell'avvenuta supervisione e delle azioni correttive adottate e annualmente, entro la fine di febbraio, trasmettono alle Autorità competenti regionali una relazione che descriva l'esito dell'attività di supervisione e le azioni correttive adottate riferite all'anno precedente.

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 DLgs. 134/2022.

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 epizoozie;

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.

e) 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 136/2022 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 nonchè, 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:

- Una linea telefonica riservata alle comunicazioni con il Centro nazionale di lotta contro la malattia (art. 5 del DLgs. 136/2022); linee telefoniche accessibili, da cui gli allevatori ed altri residenti possono ottenere informazioni aggiornate e accurate sulle misure prese;
- Collaboratori dotati degli strumenti necessari a garantire la comunicazione e l'efficace gestione di tutti i dati pertinenti;
- Un sistema di raccolta di dati, preferibilmente informatizzato, accessibile al Centro nazionale di lotta, ai laboratori e agli altri organismi;
- 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;
- 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;
- Un elenco aggiornato delle aziende e dei veterinari privati, a cui possano applicarsi le disposizioni dell'articolo 18, 19 e dell'articolo 20 del D. Lgs 136/2022, in caso di insorgenza di un focolaio;
- 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;
- 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;
- Mappe che localizzino aree adeguate per l'interramento delle carcasse che non presentino rischi per l'ambiente, segnatamente per le acque superficiali e sotterranee;
- 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;
- 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 del 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.

MALATTIE INFETTIVE

Vigilanza veterinaria prevista dal Regolamento (CE) 429/2016 per le malattie soggette a denuncia ma non già oggetto di specifiche pianificazioni nazionali.

1. In attuazione dell'articolo 18, paragrafo 1, lettere a) e b), del regolamento (CE) 429/2022, l'operatore e le altre pertinenti persone fisiche e giuridiche notificano al servizio veterinario della azienda sanitaria locale competente per territorio:

a) immediatamente il sospetto della presenza di una delle malattie di categoria A o di malattia emergente di cui all'articolo 6 del regolamento;
b) tempestivamente, e comunque non oltre le dodici ore, il sospetto della presenza di una delle malattie elencate come definite ai sensi dell'articolo 2, comma 1, del DLgs. 136/2022, diverse da quelle di categoria A.

2. La notifica di cui al comma 1 deve contenere almeno le informazioni di cui all'allegato 1 che forma parte integrante del DLgs. 136/2022 ed è effettuata tramite posta elettronica o posta certificata e, esclusivamente laddove tali modalità non siano attivabili, attraverso notifica scritta consegnata a mano, e può essere anticipata a mezzo telefono. Il servizio veterinario dell'azienda sanitaria locale competente per territorio che riceve la notifica ne garantisce la tracciabilità.

3. Il veterinario ufficiale della azienda sanitaria locale competente per territorio che riceve la notifica di cui al comma 1, verifica la fondatezza del caso sospetto ai sensi dell'articolo 9, comma 1, del regolamento (UE) 2020/689, mette in atto tutte le misure per confermare o meno la presenza della malattia e provvede direttamente o per il tramite del Servizio veterinario regionale competente, a inserire nel Sistema Informativo Malattie Animali Nazionale (SIMAN) le informazioni riguardanti gli elementi di cui all'allegato 1, del presente decreto:

a) immediatamente in caso di sospetto di malattie di categoria A;
b) tempestivamente e comunque non oltre le 24 ore in caso di sospetto di malattie diverse da quelle di categoria A.

4. Nel caso in cui la malattia venga confermata ai sensi dell'articolo 9, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2020/689, il veterinario ufficiale della azienda sanitaria locale competente per territorio inserisce, direttamente le informazioni previste nel sistema SIMAN secondo le medesime tempistiche di cui al comma 3.

5. Fatto salvo il comma 1, l'operatore o altre pertinenti persone fisiche o giuridiche adempiono all'obbligo di notifica di cui all'articolo 18, paragrafo 1, lettera c), del regolamento, comunicando ad un veterinario almeno le informazioni di cui all'allegato 2 al presente decreto.

6. Il Ministero della salute, con decreto direttoriale, può definire modelli standardizzati per le notifiche delle informazioni di cui al presente articolo.

7. Le disposizioni di cui ai commi 1, lettera b), 2 e 6 del presente articolo si applicano anche nei casi di malattie trasmissibili disciplinate dal regolamento (CE) n. 999/2001, dal decreto legislativo 4 aprile 2006, n. 191 di attuazione della direttiva 2003/99/CE e dal regolamento (CE) n. 2160/2003, ove non elencate.

CONTROLLI PIANI DI PROFILASSI specie bovine/bufaline ed ovi-caprine

Tubercolosi Bovina:

L'Abruzzo è territorio indenne (regolamento di esecuzione (UE) 2022/1218 della commissione del 14 luglio 2022),

Il mantenimento dello status di indenne verrà ottenuto:

- per le Province di L'Aquila, Chieti e Teramo, secondo quanto previsto dal Regolamento 689/2020 allegato IV, parte II, capitolo 2, sezione 2, Punto 1 lettera a) e b);
- per la Provincia di Pescara, secondo quanto previsto dal Regolamento 689/2020 allegato IV, parte II, capitolo 2, sezione 2, Punto 1 lettera a) e c).

Brucellosi Bovina:

Nel territorio della regione Abruzzo risultano indenni da Brucellosi bovina, le province di Pescara e Teramo. La provincia di Teramo è indenne da brucellosi bovina da luglio 2022 (regolamento di esecuzione (UE) 2022/1218). Il mantenimento dello status di indenne verrà ottenuto:

- per la Provincia di Teramo, secondo quanto previsto dal Regolamento 689/2020 allegato IV, parte I, capitolo 3, sezione 2, Punto 1 lettera a) e b);
- per la Provincia di Pescara, secondo quanto previsto dal Regolamento 689/2020 allegato IV, parte I, capitolo 3, sezione 2, Punto 1 lettera a) e c);

Leucosi Bovina:

Piano di sorveglianza

Grazie al mutato quadro normativo ed epidemiologico, a partire dal 2018 tutte le regioni italiane possono applicare un piano di sorveglianza con l'obiettivo di mantenere la qualifica di territorio Ufficialmente Indenne. Ciò vale anche per le regioni in cui sono presenti ancora cluster di infezione che però dovranno gestire queste residue situazioni con piani specifici il cui obiettivo rimane l'eradicazione della LEB.

OBIETTIVI

Il piano di durata quinquennale, ha i seguenti obiettivi:

- Garantire la tutela della sanità del patrimonio bovino e bufalino ottimizzando e razionalizzando le risorse impiegate;
- Mantenere la qualifica di territorio nazionale U.I. a livello comunitario;
- Eradicare l'infezione da Virus della LEB dai residui cluster di infezione.

LINEE GUIDA del Piano di sorveglianza

In base a quanto previsto dal d. lgs. 196/99 all'Allegato D Capitolo I punto F, la sorveglianza sierologica deve intendersi da effettuare su "tutti bovini di età superiore a 24 mesi durante i primi cinque anni a decorrere dall'ottenimento della qualifica".

Per questo motivo si prende in considerazione la programmazione delle attività di sorveglianza per la LEB nel periodo 2018-2023.

Predisposizione del piano su base regionale

La regione Abruzzo, come anche le altre regioni, ha predisposto il piano di sorveglianza articolato su base quinquennale che consente di monitorare la popolazione controllabile in questo arco di tempo. Ad esempio i servizi veterinari territoriali regionali predispongono un calendario di controlli che prevede il monitoraggio sierologico del 20% delle aziende su base annuale; considerando la normale dinamica che caratterizza gli allevamenti bovini e bufalini, il piano deve essere aggiornato al termine di ogni anno per verificare la consistenza del patrimonio ancora non controllato e organizzare di conseguenza il calendario delle attività di monitoraggio.

Obiettivi del piano di sorveglianza

Le attività previste dal piano, devono consentire la verifica ed il controllo periodico delle qualifiche sanitarie possedute degli allevamenti su base regionale nonché la verifica dei risultati delle attività di sorveglianza.

Popolazione controllabile

Il controllo comprende il monitoraggio sierologico di tutti i bovini e bufalini di età superiore a 24 mesi.

Essendo il territorio della regione Abruzzo indenne da Leucosi da meno di 5 anni, il mantenimento dello status verrà effettuato in accordo con quanto previsto dal Reg 689/2022, Allegato IV, parte III, capitolo 2, sezione 2 lettera b) -ii). Per il 2024 verranno sottoposte a controllo per ogni territorio provinciale il 20% delle aziende da riproduzione. Negli stabilimenti selezionati verranno testati tutti i capi di età superiore ai 24 mesi.

Brucellosi ovi-caprina:

La Regione Abruzzo è indenne per la Brucellosi ovi-caprina con Decisione CE 385/2020, in riferimento alla nota ministeriale n. 0023701 del 13/10/2021 – Adeguamento e applicazione dei diradamenti dei controlli al Reg. 689/2020, la Regione Abruzzo adeguerà il diradamento alle indicazioni dell'allegato IV, Cap. 4, Sez. 2, punto 1, a), b).

Il mantenimento dello status di indenne verrà ottenuto secondo quanto previsto dal Regolamento 689/2020, allegato IV, Cap. 4, Sez. 2, punto 1, lettera c).

La sorveglianza basata sui rischi, terrà conto dei sistemi di produzione e dei fattori di rischio individuati e prevedrà il controllo di almeno il 50% delle aziende presenti nei diversi territori.

Malattia di Aujeszky

Piano di controllo finalizzato all'eradicazione della Malattia di Aujeszky negli allevamenti suini della regione Abruzzo.

Premessa

La normativa comunitaria non consente la movimentazione di suini da territori con status sanitario inferiore verso territori indenni, determinando pesanti limitazioni alla commercializzazione degli animali vivi e dei loro prodotti con conseguenti gravi danni economici.

Considerato che la maggior parte dei Paesi europei ha raggiunto la qualifica sanitaria di indennità, le Regioni italiane del nord a prevalente vocazione suinicola, si sono da tempo attivate per ottenere analoga qualifica, onde evitare significative penalizzazioni economiche.

Per quanto sopra si rende necessario, al fine di tutelare le attività commerciali degli allevamenti regionali, attuare anche nella Regione Abruzzo un percorso di eradicazione che, conformemente al Regolamento di attuazione (UE) 620/2021 permetta l'acquisizione di indennità del territorio regionale dalla malattia di Aujeszky.

Il Decreto Ministeriale 01/04/1997, modificato successivamente dai D.M. 30/12/2010 e D.M. 04/08/2011, ha disposto il piano nazionale di controllo della malattia. L'applicazione delle disposizioni previste dalle norme nazionali ha determinato una sensibile diminuzione della prevalenza annuale di aziende risultate positive agli accertamenti diagnostici, come viene evidenziato dalla Figura 1 e Tabella 1

OBIETTIVI

Il presente piano è finalizzato all'eradicazione della malattia di Aujeszky dal territorio della Regione Abruzzo e al conseguente riconoscimento comunitario ai sensi del Regolamento (CE) 429/2016 quale territorio che applica un programma di eradicazione riconosciuto.

Nello specifico, il programma prevede:

La verifica e il monitoraggio della presenza e della circolazione del virus della MA negli allevamenti suini della Regione Abruzzo;

L'aumento della percentuale degli allevamenti in possesso della qualifica di indenne da MA, attraverso il risanamento delle aziende infette;

Protocolli operativi per l'assegnazione e il mantenimento della qualifica e per l'applicazione delle misure di biosicurezza.

DEFINIZIONI

3.1 Ai fini dell'attuazione del programma valgono le definizioni di cui al D.M. 01/04/1997 e al DLgs. 134/2022 In particolare:

- Veterinario Azienda USL referente del programma: veterinario dell'Azienda USL individuato dal Direttore del Servizio di Sanità Animale dell'Azienda USL, il cui nominativo deve essere comunicato al Servizio Prevenzione, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione, cui compete di coordinare, monitorare, verificare l'attività di controllo nei confronti della malattia di Aujeszky, anche a livello di singola area distrettuale e la corretta registrazione dei dati in BDN.

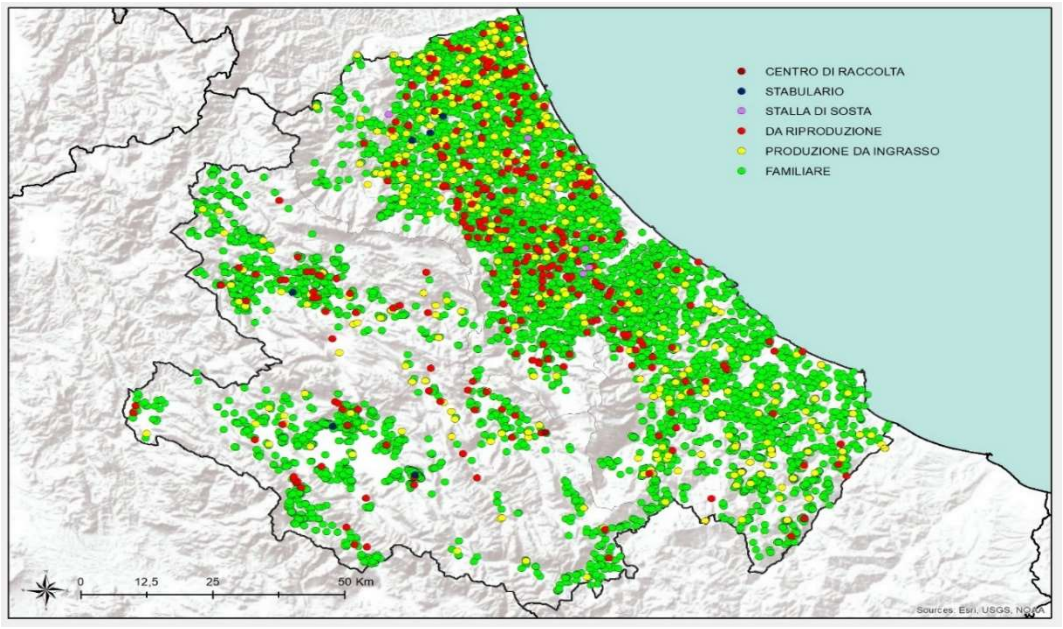
- Veterinario responsabile del programma: veterinario (libero professionista, compreso il veterinario aziendale), diverso dal Veterinario Ufficiale, formalmente individuato dall'allevatore, al quale viene affidata la responsabilità dell'applicazione nell'azienda di un programma di controllo della MA, con particolare riferimento al programma vaccinale, alle misure di biosicurezza (allegato 6) e, quando previsto, all'effettuazione degli accertamenti diagnostici. Il nominativo del veterinario responsabile deve essere comunicato, utilizzando il modello previsto (allegato 1), al Servizio Veterinario di Sanità Animale dell'Azienda USL territorialmente competente.
- Allevamento da riproduzione: allevamento in cui vengono detenuti verri e scrofe destinati alla riproduzione interna all'allevamento stesso. Si distinguono diversi tipi di allevamento da riproduzione:
- a ciclo aperto (un allevamento in cui sono presenti riproduttori ed i suini nati vengono venduti per la riproduzione o per l'ingrasso ad altri allevamenti o al macello);
- a ciclo chiuso (allevamento in cui sono presenti riproduttori e suini in accrescimento fino alla fase di ingrasso che vengono destinati esclusivamente alla macellazione).
- Allevamento da ingrasso: allevamento in cui sono presenti suini in accrescimento, dallo svezzamento e/o magronaggio fino al finissaggio, destinati alla macellazione o ad altri allevamenti da ingrasso. Si distinguono diversi tipi di allevamento da ingrasso: ciclo completo (allevamento in cui sono allevati suini dallo svezzamento fino alla macellazione); svezzamento, magronaggio, finissaggio (allevamenti in cui sono allevati suini da ingrasso in determinate fase di accrescimento);
- Allevamento familiare: allevamento da ingrasso che detiene fino ad un massimo di 4 animali, destinati all'autoconsumo e non a scopo commerciale, che non movimenta animali verso altri allevamenti.

Con riferimento allo stato sanitario acquisito, ai sensi del presente piano gli allevamenti vengono classificati in:

- Sconosciuto: allevamento che non è mai stato sottoposto a controllo per la malattia e/o del quale non si conosce lo stato vaccinale;
- Positivo: allevamento sottoposto a controllo sierologico e nel quale è stato individuato almeno un animale positivo IgE;
- Negativo (senza qualifica): allevamento sottoposto a controllo sierologico ai sensi del piano e nel quale non sono stati individuati animali positivi IgE;
- Indenne (con vaccinazione): allevamento che è stato sottoposto a tutti i controlli previsti dal piano di accreditamento con esito negativo e in cui gli animali sono stati sottoposti agli interventi vaccinali come previsto dal programma.

AMBITO DI APPLICAZIONE

Il presente programma si applica a tutti gli allevamenti suini presenti sul territorio della Regione Abruzzo. La mappa sottostante mostra la distribuzione, per tipologia, degli allevamenti di suini in Regione Abruzzo



ATTRIBUZIONE DELLA QUALIFICA DI ALLEVAMENTO INDENNE

TIPOLOGIA PRODUTTIVA	REQUISITI PER L'OTTENIMENTO DELLA QUALIFICA DI ALLEVAMENTO INDENNE
Requisiti validi per tutte le tipologie produttive	a) viene applicato un programma vaccinale secondo lo schema previsto dal piano nazionale (allegato 4) b) vengono introdotti solamente suini provenienti da allevamenti indenni c) non sono stati segnalati sintomi clinici o lesioni riferibili a MA negli ultimi 12 mesi d) gli animali da nuova introduzione non devono provenire da stalle di sosta, fiere o mercati
Allevamento da riproduzione	e) sono stati eseguiti con esito favorevole due accertamenti sierologici per gli anticorpi verso la glicoproteina E, a distanza non inferiore a 90 giorni e non superiore a 180 giorni l'uno dall'altro, su un campione statisticamente significativo di soggetti di età superiore a 5 mesi (prevalenza attesa 10% con LC del 95%, allegato 2), rappresentativi di tutte le unità produttive dell'allevamento
Allevamento da ingrasso ciclo continuo	f) sono stati eseguiti con esito favorevole due accertamenti sierologici per gli anticorpi verso la glicoproteina E, a distanza non inferiore a 90 giorni e non superiore a 180 giorni l'uno dall'altro, su un campione statisticamente significativo di soggetti di età superiore a 5 mesi (prevalenza attesa del 5% con LC del 95%, allegato 2), rappresentativi di tutte le unità produttive dell'allevamento
Allevamento da ingrasso tutto pieno/tutto vuoto	g) sono stati eseguiti con esito favorevole due accertamenti sierologici per gli anticorpi verso la glicoproteina E, a distanza non inferiore a 90 giorni e non superiore a 180 giorni l'uno dall'altro, su un campione statisticamente significativo di soggetti di età superiore a 5 mesi (prevalenza attesa del 5% con LC del 95%, allegato 2), rappresentativi di tutte le unità produttive dell'allevamento
Allevamento da ingrasso fino a 30 capi (compresi allevamenti familiari)	h) attribuzione della qualifica induttiva.
Allevamento da ingrasso fino a 30 capi ciclo continuo	i) sono stati eseguiti con esito favorevole due accertamenti sierologici per gli anticorpi verso la glicoproteina E, a distanza non inferiore a 90 giorni e non superiore a 180 giorni l'uno dall'altro, su un campione statisticamente significativo di soggetti di età superiore a 5 mesi (prevalenza attesa del 5% con LC del 95%, allegato 2), rappresentativi di tutte le unità produttive dell'allevamento
Svezzamento (sito 2)	l) è stato eseguito con esito favorevole un accertamento sierologico per gli anticorpi verso la glicoproteina E, su un campione statisticamente significativo di soggetti (prevalenza attesa del 5% con LC del 95%, allegato 2), rappresentativi di tutte le unità produttive dell'allevamento

Le stalle di sosta devono introdurre esclusivamente animali provenienti da allevamenti indenni da MA.

MANTENIMENTO DELLA QUALIFICA DI ALLEVAMENTO INDENNE

TIPOLOGIA PRODUTTIVA	REQUISITI PER IL MANTENIMENTO DELLA QUALIFICA DI ALLEVAMENTO INDENNE
Allevamento da riproduzione	a) risultano soddisfatte le condizioni di cui ai punti a), b), c) d) per l'ottenimento della qualifica b) vengono eseguiti con esito favorevole due accertamenti sierologici per gli anticorpi verso la glicoproteina E, con cadenza semestrale, su un campione statisticamente significativo di soggetti di età superiore a 5 mesi (prevalenza attesa del 10% con LC del 95%, allegato 2) rappresentativi di tutte le unità produttive dell'allevamento
Allevamento da ingrasso ciclo continuo	e) risultano soddisfatte le condizioni di cui ai punti a), b), c) d) per l'ottenimento della qualifica f) sono stati eseguiti con esito favorevole due accertamenti sierologici per gli anticorpi verso la glicoproteina E, con cadenza semestrale, su un campione statisticamente significativo di soggetti di età superiore a 5 mesi (prevalenza attesa del 5% con LC del 95%, allegato 2), rappresentativi di tutte le unità produttive dell'allevamento
Allevamento da ingrasso tutto pieno/tutto vuoto	g) risultano soddisfatte le condizioni di cui ai punti a), b), c) d) per l'ottenimento della qualifica h) è stato eseguito con esito favorevole un controllo sierologico per gli anticorpi verso la glicoproteina E su un campione statisticamente significativo di soggetti (prevalenza attesa del 5% con LC del 95%, allegato 2), eseguito dopo la terza vaccinazione una sola volta per ciclo
Allevamento familiare (fino a 4 capi)	i) risultano soddisfatte le condizioni di cui ai punti a), b), c) d) per l'ottenimento della qualifica l) sono state controllate annualmente con metodo random un numero di azienda tale da individuare una prevalenza del 2% con un livello di confidenza del 95%). All'interno di ciascuna azienda sono stati eseguiti accertamenti sierologici per gli anticorpi verso la glicoproteina E, su un campione statisticamente significativo di soggetti (prevalenza attesa del 5% con LC del 95%, allegato 2)
Allevamento da ingrasso (da 5 capi fino a 30 capi)	i) risultano soddisfatte le condizioni di cui ai punti a), b), c) d) per l'ottenimento della qualifica l) sono state controllate annualmente con metodo random un numero di azienda tale da individuare una prevalenza del 2% con un livello di confidenza del 95%). All'interno di ciascuna azienda sono stati eseguiti accertamenti sierologici per gli anticorpi verso la glicoproteina E, su un campione statisticamente significativo di soggetti (prevalenza attesa del 5% con LC del 95%, allegato 2)
Svezzamento (sito 2)	i) è stato eseguito con esito favorevole un accertamento sierologico per gli anticorpi verso la glicoproteina E, su un campione statisticamente significativo di soggetti (prevalenza attesa del 5% con LC del 95%, allegato 2), rappresentativi di tutte le unità produttive dell'allevamento

SOSPENSIONE E REVOCA DELLA QUALIFICA DI ALLEVAMENTO INDENNE

La qualifica di allevamento indenne è sospesa nei seguenti casi:

- Singolo animale sieropositivo in allevamento o al macello
- Più animali sieropositivi al macello, se appartenenti ad una partita proveniente da un allevamento da ingrasso che effettua il tutto pieno/tutto vuoto

La qualifica di allevamento indenne è revocata nei seguenti casi:

- Riscontro in allevamento di più di un soggetto sieropositivo
- Riscontro al macello di più animali sieropositivi, se appartenenti ad una partita proveniente da allevamento da ingrasso a ciclo continuo
- Riscontro di sintomi clinici o lesioni riferibili a MA
- Introduzione di animali provenienti da allevamenti non indenni o con qualifica scaduta
- Mancato rispetto del programma vaccinale.

PROVVEDIMENTI CONSEGUENTI ALLA SOSPENSIONE DELLA QUALIFICA DI ALLEVAMENTO INDENNE

Nelle aziende da riproduzione con sospensione della qualifica subito dopo l'invio al macello del soggetto sieropositivo viene effettuato un controllo sierologico su un campione statisticamente significativo di riproduttori (prevalenza attesa del 10% con LC del 95%, allegato 2), con priorità per i soggetti che sono venuti a contatto con il soggetto sieropositivo.

Nelle aziende da ingrasso a ciclo continuo con sospensione della qualifica subito dopo l'invio al macello del soggetto sieropositivo viene effettuato un controllo sierologico su un campione statisticamente significativo di suini (prevalenza attesa del 5% con LC del 95%, allegato 2), con priorità per i soggetti che sono venuti a contatto con il soggetto sieropositivo.

Negli allevamenti da ingrasso tutto pieno/tutto vuoto con sospensione della qualifica viene effettuato un controllo sierologico su un campione statisticamente significativo di soggetti (prevalenza attesa del 5% con LC del 95%, allegato 2) eseguito in allevamento dopo la terza vaccinazione.

In caso di esito favorevole del controllo la qualifica viene riattribuita, mentre se viene diagnosticata sieropositività in uno o più soggetti si procede alla revoca della stessa.

PROVVEDIMENTI CONSEGUENTI ALLA REVOCA DELLA QUALIFICA DI ALLEVAMENTO INDENNE
Allevamenti da riproduzione

Il proprietario dell'allevamento deve presentare un "Piano di Gestione Obbligatorio" (PGO) finalizzato all'acquisizione della qualifica di indenne da MA, sottoscritto congiuntamente al veterinario aziendale responsabile del piano e approvato dal Servizio Veterinario dell'Azienda USL.

Il piano deve prevedere almeno l'adozione delle seguenti misure:

- controllo sierologico di tutti i riproduttori
- identificazione di tutti i riproduttori sieropositivi
- programma di riforma dei suini sieropositivi, che deve essere completato entro 6 mesi
- verifica della corretta esecuzione del piano vaccinale con controllo sierologico dell'efficacia della vaccinazione.

Per le aziende con PGO approvato, il Servizio Veterinario può rilasciare il nullaosta alle movimentazioni in vincolo sanitario dei suini:

a) verso altri allevamenti alle seguenti condizioni:

- acquisizione della dichiarazione del legale rappresentante dell'allevamento di destinazione, che attesta di essere informato che i suini provengono da allevamento non negativo e che l'introduzione comporta la perdita della qualifica di indenne se acquisita
- acquisizione del parere favorevole del Servizio Veterinario competente sull'azienda di destinazione
- spostamento dei suini in vincolo sanitario; in caso di spostamento all'interno del territorio regionale, tale movimentazione deve avvenire esclusivamente verso allevamenti da ingrasso che effettuano il vuoto sanitario
- validazione da parte del Servizio Veterinario del modello IV informatizzato, che dovrà riportare la dicitura "suini provenienti da allevamento non indenne per malattia di Aujeszky"
- comunicazione al Servizio Veterinario competente per l'allevamento di destinazione dell'arrivo della partita
- controllo sierologico di tutte le partite oggetto di movimentazione, fino a quando è stato effettuato con esito favorevole il primo controllo utile ai fini della riacquisizione della qualifica. Il controllo deve essere eseguito prima della movimentazione secondo la numerosità campionaria di cui all'allegato 2 (prevalenza attesa del 5% con un LC del 95%). I suini risultati sieronegativi potranno essere destinati ad altri allevamenti, mentre quelli positivi all'accertamento diagnostico potranno essere movimentati solo verso il macello. Le partite costituite esclusivamente da suinetti sotto i 60 giorni di età, non sono sottoposte a controllo sierologico e tali animali potranno essere destinati, in vincolo sanitario, solo ad allevamenti all'ingrasso con successivo esclusivo destino alla macellazione.

b) verso il macello alle seguenti condizioni:

- il legale rappresentante del macello di destinazione deve avere formalmente dichiarato l'intenzione di ricevere gli animali
- spostamento dei suini in vincolo sanitario
- validazione da parte del Servizio Veterinario del modello IV informatizzato, che dovrà riportare la dicitura "suini provenienti da allevamento non indenne per malattia di Aujeszky"
- comunicazione al Servizio Veterinario competente per il macello di destinazione dell'arrivo della partita nelle 24 ore precedenti l'invio.

La qualifica viene ripristinata qualora gli animali siano risultati negativi almeno ad un accertamento sierologico secondo la numerosità campionaria di cui all'allegato 2 (prevalenza attesa del 2% con LC del 95%) effettuato solo dopo che sono stati eliminati tutti i suini sieropositivi. In alternativa la qualifica viene ripristinata qualora gli animali siano negativi a due accertamenti effettuati a distanza di minimo 90 giorni e massimo 180 secondo la numerosità campionaria di cui all'allegato II (prevalenza attesa del 5% con LC del 95%). Il primo di tali controlli deve essere effettuato solo dopo che sono stati eliminati tutti i suini sieropositivi.

Allevamenti da ingrasso

Il proprietario dell'allevamento deve presentare un "Piano di Gestione Obbligatorio" (PGO) finalizzato all'acquisizione della qualifica di indenne da MA, sottoscritto congiuntamente al veterinario aziendale responsabile del piano e approvato dal Servizio Veterinario dell'Azienda USL. Il piano deve prevedere almeno l'adozione delle seguenti misure:

- effettuazione del tutto pieno/tutto vuoto nel capannone in cui sono presenti gli animali sieropositivi.
- rispetto del vuoto sanitario di almeno 7 gg dal termine delle operazioni di pulizia e di disinfezione e introduzione di soli animali provenienti da allevamenti indenni
- verifica della corretta esecuzione del piano vaccinale con controllo sierologico dell'efficacia della vaccinazione
- al fine di individuare l'eventuale diffusione dell'infezione in allevamento, fino al primo accertamento diagnostico favorevole per la riacquisizione della qualifica, le partite movimentate in partenza dai capannoni risultati negativi dovranno essere sottoposte a controllo sierologico secondo la numerosità campionaria di cui all'allegato 2 (prevalenza attesa del 5% con un LC del 95%).

Per le aziende con PGO approvato, il Servizio Veterinario può rilasciare il nullaosta alle movimentazioni esclusivamente verso il macello alle seguenti condizioni:

- Dichiarazione formale del legale rappresentante del macello dell'intenzione di ricevere gli animali
- Validazione da parte del Servizio Veterinario del modello IV informatizzato, che dovrà riportare la dicitura "suini provenienti da allevamento non indenne per malattia di Aujeszky".

La qualifica viene riattribuita qualora gli animali siano risultati negativi almeno ad un accertamento sierologico secondo la numerosità campionaria di cui all'allegato 2 (prevalenza attesa del 2% con LC del 95%) secondo la numerosità campionaria di cui all'allegato 2 (prevalenza attesa del 2% con LC del 95 effettuato comunque dopo il termine del periodo di vuoto sanitario nel capannone positivo. In alternativa la qualifica viene ripristinata qualora gli animali siano negativi a due accertamenti effettuati a distanza di minimo 90 giorni e massimo 180 secondo la numerosità campionaria di cui all'allegato II (prevalenza attesa del 5% con LC del 95%). Il primo di tali controlli deve essere effettuato solo dopo che sono stati eliminati tutti i suini sieropositivi.

La qualifica viene revocata anche agli allevamenti che hanno introdotto animali provenienti da allevamenti non accreditati o con stato sanitario sconosciuto. I vincoli di movimentazione e gli accertamenti richiesti per la riattribuzione della qualifica sono gli stessi previsti per gli allevamenti con riscontro di positività, a seconda della tipologia produttiva dell'allevamento.

Il primo di tali controlli, entrambi a carico del proprietario, deve essere effettuato almeno 28 giorni dopo l'introduzione dei suini da allevamenti non indenni.

La mancata presentazione e attuazione degli interventi previsti dal "Piano di gestione Obbligatorio" di cui ai punti 1.a, 1.b e 2 comporta il divieto di spostamento di suini verso gli altri allevamenti e verso i macelli.

RIACQUISIZIONE QUALIFICA DOPO REVOCA

Le azioni per la riacquisizione della qualifica dopo la revoca sono esplicitate nel capitolo 9 "PROVVEDIMENTI CONSEGUENTI ALLA REVOCA DELLA QUALIFICA DI ALLEVAMENTO INDENNE"

MODALITÀ DI CAMPIONAMENTO

Gli allevamenti vengono sottoposti a controllo secondo la numerosità campionaria prevista per l'acquisizione e il mantenimento della qualifica e i campioni devono essere rappresentativi di tutte le unità e categorie produttive presenti in allevamento.

Quando possibile i controlli devono essere eseguiti contestualmente a quelli previsti dal piano di sorveglianza della malattia vescicolare dei suini.

Gli animali campionati devono essere identificati singolarmente.

Il controllo negli allevamenti da ingrasso per il mantenimento della qualifica può essere effettuato al macello, con il prelievo eseguito al momento della macellazione.

Tale controllo deve essere concordato con il Veterinario ufficiale del macello; la partita di animali inviata al macello deve essere scortata dalla scheda di accompagnamento campioni (allegato 3B).

Gli accertamenti diagnostici per l'ottenimento della qualifica e quelli eseguiti nelle aziende con qualifica sospesa o revocata sono eseguiti dai veterinari ufficiali del Servizio Veterinario.

Gli accertamenti diagnostici per il mantenimento della qualifica sono eseguiti dai veterinari ufficiali del Servizio Veterinario oppure dal veterinario responsabile del piano aziendale di controllo della malattia, previa autorizzazione da parte del Servizio Veterinario competente.

L'invio dei campioni all'Istituto Zooprofilattico dell'Abruzzo e del Molise (allegato 3A), deve avvenire mediante previo registrazione dei campioni sull'applicativo SANAN, dove saranno anche riportati gli esiti del controllo.

Le qualifiche sanitarie sono quelle previste dall'applicativo SANAN della banca dati nazionale VETINFO.

Per gli allevamenti accreditati induttivamente la data di attribuzione o di conferma della qualifica corrisponde a quella di un sopralluogo effettuato in allevamento per altri controlli (verifica biosicurezza, controllo anagrafico, rilascio attestazioni sanitarie, controllo per accreditamento Trichinellosi).

CONTROLLI IN ALLEVAMENTO

I controlli in allevamento sul rispetto del programma devono comprendere:

la verifica del rispetto delle misure di biosicurezza (allegato 6)

il controllo anagrafico e della regolarità delle certificazioni relative alle partite di suini in ingresso e in uscita

la corretta applicazione dei protocolli vaccinali, attraverso la verifica documentale con eventuale controllo sierologico dell'efficacia della vaccinazione.

Come prevede dal D.M. 1 aprile 1997 e s.m.i. il Servizio Veterinario competente per territorio verifica la corretta attuazione del piano vaccinale. Tutti gli allevamenti sieropositivi vengono sottoposti a verifica della corretta applicazione del piano vaccinale.

Il controllo documentale deve comprendere l'accertamento:

- della presenza del Veterinario Responsabile del Piano Vaccinale
- della corretta applicazione delle procedure operative indicate nel piano vaccinale
- della tracciabilità e rintracciabilità degli interventi vaccinali (allegato 5 modello 12 o relative informazioni su supporto informatico presenti nel sistema vetinfo)

Il controllo sierologico può essere effettuato in occasione del controllo diagnostico per malattia di Aujeszky e/o MVS, con i seguenti criteri:

- negli allevamenti da riproduzione accertamento per la ricerca degli anticorpi gB nei primi dieci soggetti risultati gE negativi
- negli allevamenti da ingrasso controllo su dieci soggetti delle diverse categorie produttive presenti.
- Interpretazione dei test sierologici:
- animale non vaccinato: ricerca di anticorpi nei confronti della gE e gB negative
- animale vaccinato: ricerca di anticorpi nei confronti della gE negativa e gB positiva
- circolazione virale in allevamento: ricerca di anticorpi nei confronti della gE e gB positive

Qualora i campioni testati per ricerca di anticorpi gB risultassero negativi con una % maggiore del 15%, saranno considerati un indicatore di non corretta applicazione del piano vaccinale.

COSTI

Obiettivo	**Attività**	**Chi la fa**	**Chi la paga**
Ottenimento qualifica°	prelievo	ASL	A CARICO DELLE ASL
	analisi	IZSAM	A CARICO DELL'IZSUM
Mantenimento qualifica°	prelievo	VETERINARIO RESPONSABILE DEL PROGRAMMA	A CARICO DELL'ALLEVATORE
	analisi	IZSAM	A CARICO DELL'ALLEVATORE

Sospensione o revoca qualifica	prelievo	ASL	A CARICO DELL'ALLEVATORE
	analisi	IZSAM	A CARICO DELL'ALLEVATORE
° in caso di Attività coincidenti con l'esecuzione di altri Piani di controllo	prelievo	ASL	A CARICO DELLE ASL
	analisi	IZSAM	A CARICO DELL'IZSUM

MONITORAGGIO SANITARIO DEI CINGHIALI SELVATICI

Il Piano Regionale di Prevenzione prevede il monitoraggio della Malattia di Aujeszky nelle popolazioni di cinghiale mediante l'analisi dei campioni raccolti durante la stagione venatoria, le operazioni di controllo numerico delle popolazioni, effettuate all'interno delle aree protette e dai capi rinvenuti morti sul territorio e conferiti presso l'Istituto Zooprofilattico territorialmente competente.

La ricerca di anticorpi nei confronti del virus della malattia di Aujeszky viene eseguita mediante metodica ELISA. La ricerca diretta dell'agente eziologico è condotta mediante metodica Real time PCR sulle tonsille.

VANTAGGI CONSEGUENTI ALL'ATTUAZIONE DEL PIANO

L'eradicazione della malattia di Aujeszky dal territorio regionale comporterà un miglioramento generale delle condizioni sanitarie degli allevamenti suini in Regione Abruzzo legate non solo alla diminuzione dell'infezione specifica ma anche al decremento delle infezioni secondarie.

Inoltre l'aumento delle performance produttive e riproduttive determinerà un incremento economico del settore. Il beneficio economico sarà anche positivamente influenzato dallo stato sanitario più elevato in quanto renderà possibile la commercializzazione dei suini e dei loro prodotti verso territori, nazionali e non, aventi qualifica sanitaria elevata.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265 "Testo Unico delle Leggi Sanitarie" e successive modifiche ed integrazioni;

Ordinanza Ministeriale 29 luglio 1982 "Norme per la profilassi della malattia di Aujeszky (pseudorabbia) negli animali della specie suina";

Decreto Ministeriale 1 aprile 1997 "Piano nazionale di controllo della malattia di Aujeszky nella specie suina";

Decreto Ministeriale 30 dicembre 2010 "Modifiche e integrazioni al decreto 1 aprile 1997 recante il Piano nazionale di controllo della malattia di Aujeszky nella specie suina";

Decreto Ministeriale 4 agosto 2011 "Modifiche e integrazioni al decreto 1 aprile 1997 recante il Piano nazionale di controllo della malattia di Aujeszky nella specie suina";

Regolamento (CE) 429/2016 REGOLAMENTO DEL PARLAMENTO EUROPEO relativo alle malattie animali trasmissibili e che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale («normativa in materia di sanità animale»)

Decreto Legislativo 5 agosto 2022 n. 136 Attuazione dell'articolo 14, comma 2, lettere a), b), e), f), h), i), l), n), o) e p), della legge 22 aprile 2021, n. 53 per adeguare e raccordare la normativa nazionale in materia di prevenzione e controllo delle malattie animali che sono trasmissibili agli animali o all'uomo, alle disposizioni del regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 marzo 2016.

Regolamento di attuazione (UE) 620/2021 "recante modalità di applicazione del regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'approvazione dello status di indenne da malattia e

dello status di zona di non vaccinazione di alcuni Stati membri o di loro zone o compartimenti in relazione ad alcune malattie elencate e all'approvazione dei programmi di eradicazione per tali malattie elencate

Decreto Legislativo 5 agosto 2022 n. 134/2022 “Disposizioni in materia di sistema di identificazione e registrazione degli operatori, degli stabilimenti e degli animali per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2016/429, ai sensi dell'articolo 14, comma 2, lettere a), b), g), h), i) e p), della legge 22 aprile 2021, n. 53.

Decreto Legislativo 6 aprile 2006, n. 193 "Attuazione della direttiva 2004/28/CE recante codice comunitario dei medicinali veterinari", e successive modifiche e integrazioni;

Regolamento (Ce) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e successive modifiche ed integrazioni;

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 e successive modifiche ed integrazioni;

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 e successive modifiche ed integrazioni;

Regolamento (CE) del Parlamento europeo n. 625/2017

ALLEGATI

Allegato 1: comunicazione del veterinario responsabile del Piano

Allegato 2: tabella riportante la numerosità campionaria in grado di rilevare una prevalenza di infezione del 5% con un intervallo di confidenza del 95%

Allegato 3: schede accompagnamento campioni, da allevamento (3A) e da macello (3B)

Allegato 4: programmi ed interventi vaccinali

Allegato 5: dichiarazione di vaccinazione (mod. 12)

Allegato 6: misure di biosicurezza

ALLEGATO 1

Spett. Servizio Veterinario di Sanità Animale

AZIENDA USL …….

Oggetto: comunicazione del Veterinario responsabile del Piano regionale di controllo della Malattia di Aujeszky

Il sottoscritto ☐ di Proprietario ☐ Detentore Cognome…….. Nome…….. In qualità dell'allevamento (ragione sociale) ……
Codice aziendale …….. Sito nel Comune di ……

Via/Località ……

Telefono …… e-mail ……

dichiara di avvalersi, per le attività previste dal Piano in oggetto, del

Dr…….. iscrizione Albo della Provincia di …… n. ……residente in ……via …… e-mail……

telefono……C.F……..

Luogo…….. li ……

l'Allevatore il Veterinario

…….. ……..

ALLEGATO 2

Numerosità campionaria in grado di rilevare una prevalenza di infezione del 5% con un intervallo di confidenza del 95%

N. suini presenti	N. campioni da prelevare
Fino a 10	Tutti
11	Tutti
12	Tutti
13-14	Tutti
15-16	Tutti
17-18	Tutti
19-20	Tutti
21-23	Tutti
24-26	24
27-29	26
30-34	28
35-39	31
40-46	34
47-55	37
56-67	40
68-85	43
86-113	46
114-163	50
164-282	54
283-917	58
918 e oltre	59

Numerosità campionaria in grado di rilevare una prevalenza di infezione del 10% con un intervallo di confidenza del 95%

N. suini presenti	N. campioni da prelevare
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
47-55	22
56-67	23
68-85	24
86-113	25
114-163	26
164-282	27
283-917	28
918 e oltre	29

Numerosità campionaria in grado di rilevare una prevalenza di infezione del 2% con un intervallo di confidenza del 95%

Limiti fiduciali (?)			95%
Prevalenza attesa (d/N) OPPURE Percentuale campionata e negativa (n/N)			2,0%
tabella1	Grandezza della popolazione (N)		Numero campioni da prelevare (n) OPPURE Numero massimo di animali infetti (d)
Classi di consistenza	da	a	
	1	50	48
	51	100	78
	101	150	95
	151	200	105

	201	250	113
	251	300	118
	301	350	122
	351	500	129
	501	600	132
	601	800	136
	801	1.000	139
	1.001	10.000	148

ALLEGATO 3A

PIANO DI ERADICAZIONE E SORVEGLIANZA DELLA MALATTIA VESCICOLARE DEL SUINO, DELLA PESTE SUINA CLASSICA E DI CONTROLLO DELLA MALATTIA DI AUJSZKY

SCHEDA ACCOMPAGNAMENTO CAMPIONI

REGIONE _____ PROVINCIA DI _____

AZIENDA USL _____ DISTRETTO _____

TEL _____ FAX_____ EMAIL_____

PIANO MVS – MOTIVO DEL CAMPIONAMENTO (barrare una sola casella)

Acquisizione dell'accreditamento 1° prelievo [1]

Acquisizione dell'accreditamento 2° prelievo [2]

Controllo di conferma in azienda accreditata [3]

Controllo in stalla di sosta [4]

Correlazione epidemiologica in azienda focolaio (*) [5]

Spostamento suini in uscita (deroga art.7 Dec. 2005/779 CE: cod. az. Destinazione [6]

Spostamento suini in entrata (deroga art.7 Dec. 2005/779 CE: cod.az. origine [7]

A seguito di positività riscontrata in azienda [8]

Verifica azienda del comparto 1° prelievo [9]

Verifica azienda del comparto 2° prelievo [10]

Importazione [11]

Controlli per movimentazione in province sottoposte a restrizione [17]

Sospetto [18]

Riacquisizione dell'accreditamento

1° prelievo Riacquisizione dell'accreditamento [12]

Azienda in zona di protezione (*) [13]

Azienda in zona di sorveglianza (*) [14]

2° prelievo Riacquisizione dell'accreditamento [15]

Azienda in zona di protezione (*) [16]

(*) Indicare il codice dell'azienda focolaio

PIANO AUJESZKY – MOTIVO DEL CAMPIONAMENTO (barrare una sola casella)

Acquisizione dell'accreditamento 1° prelievo	[A1]	Controllo per mantenimento qualifica	[A4]
Acquisizione dell'accreditamento 2° prelievo	[A2]	Controllo per verifica stato vaccinale	[M5]

Monitoraggio sierologico annuale [M3] Altro [S6]

ALLEVAMENTO DI PROVENIENZA DEI SUINI (1)

Codice di identificazione dell'azienda (DPR 317/96) I_I_I_I_I_I_I_I_I

Denominazione dell'allevamento _____

Provincia _____ Comune _____

Indirizzo produttivo BDN (barrare una sola casella): [RCA] Riproduzione ciclo aperto

[RCC] Riproduzione Ciclo Chiuso [SS] Stalla di Sosta [IN] Ingrasso [AU] Familiare

[CG] Centro Genetico

N. riproduttori presenti I_____I N. suini presenti I_____I

Data prelievo dei campioni _____ Tipo campioni prelevati: [ ] SANGUE n. _____

[ ] FECI n. _____

[ ] EPITELIO n. _____

ACCERTAMENTI DA EFFETTUARE

[ ] Malattia vescicolare suino [ ] Peste suina classica [ ] Malattia di Aujeszky

[ ] Altro _____

In caso di prelievo al macello indicare l'allevamento di ultima provenienza degli animali sottoposti a campionamento

Identificazione dei suini campionati in allevamento

Identificativo del suino	Categoria (2)	Identificativo del suino	Categoria (2)
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

(2) Utilizzare una delle seguenti categorie: Primipara – Pluripara – Magrone (<180gg) – Grasso (>180gg) – Verro – Verretto

OSSERVAZIONI

_____

_____

_____

_____

Timbro e firma del Veterinario Ufficiale

_____

ALLEGATO 3B

PIANO DI CONTROLLO DELLA MALATTIA DI AUJSZKY

SCHEDA ACCOMPAGNAMENTO CAMPIONI – MACELLO

REGIONE …… PROVINCIA DI _____

AZIENDA USL _____ DISTRETTO _____

TEL _____ __FAX_____ ___EMAIL_____

PIANO AUJESZKY – MOTIVO DEL CAMPIONAMENTO (barrare una sola casella)

Acquisizione dell'accreditamento 1° prelievo [A1] Controllo per mantenimento qualifica [A4]

Acquisizione dell'accreditamento 2° prelievo [A2] Controllo per verifica stato vaccinale [M5]

Monitoraggio sierologico annuale [M3] Altro [S6]

ALLEVAMENTO DI PROVENIENZA DEI SUINI

Codice di identificazione dell'azienda (DPR 317/96) I_I_I_I_I_I_I_I_I_I

Denominazione dell'allevamento _____

Provincia _____ Comune _____

Indirizzo produttivo BDN (barrare una sola casella)

[RCA] Riproduzione ciclo aperto [RCC] Riproduzione Ciclo Chiuso [SS] Stalla di Sosta

[IN] Ingrasso [AU] Familiare [CG] Centro Genetico

N. riproduttori presenti I_____I N. suini presenti I_____I

AZIENDA USL di competenza per l'allevamento (invio esiti) _____

Indirizzo _____

Fax _____ email _____

Data prelievo dei campioni _____ Tipo campioni prelevati: [ ] SANGUE n. _____

[ ] FECI n. _____

[ ] EPITELIO n. _____

MACELLO DI PRELIEVO CAMPIONI

Approval Number _____

Denominazione macello _____

Provincia _____ Comune _____

ACCERTAMENTI DA EFFETTUARE

[ ] Malattia di Aujeszky ([X] gE [ ] gB) [ ] Altro

_____

IDENTIFICAZIONE DEI SUINI CAMPIONATI (come da Mod 4 n. del ___/___/_____)

Identificativo del suino	Categoria (2)	Identificativo del suino	Categoria (2)
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

(2) Utilizzare una delle seguenti categorie: Primipara – Pluripara – Magrone (<180gg) – Grasso (>180gg) – Verro – Verretto

OSSERVAZIONI

_____
_____

_____
_____

Timbro e firma del Veterinario Ufficiale

_____

ALLEGATO 4
PROGRAMMI ED INTERVENTI VACCINALI

Per una corretta applicazione del Piano Vaccinale si richiede il rispetto delle seguenti "BUONE PRATICHE DI VACCINAZIONE":

1. Continuità della catena del freddo dalla farmacia all'allevamento.

2. Corretto funzionamento del frigorifero aziendale (verifiche periodiche), temperatura ideale da +2°C a +8°C.

3. Evitare l'utilizzo del vaccino appena tolto dal frigo.

4. Il vaccino in attesa di utilizzo non deve stare più di 30 minuti a una temperatura maggiore di 8°C.

5. Somministrare il vaccino quando ha raggiunto la temperatura ambiente.

6. L'inoculazione intramuscolare deve essere fatta nella fossetta retro-auricolare.

7. L'inclinazione della siringa deve essere perpendicolare alla superfice cutanea.

8. Nel caso di utilizzo di siringhe a riempimento automatico verificare ripetutamente durante la vaccinazione che il cilindro sia sempre completamente ripieno della dose di vaccino.

9. Durante la vaccinazione prestare attenzione allo svuotamento del flacone, in modo da evitare di effettuare iniezioni "a vuoto".

10. Non utilizzare i flaconi con prodotto residuo da vaccinazioni precedenti.

11. Cambiare il più frequentemente possibile l'ago.

12. La lunghezza e il calibro degli aghi deve essere quella indicata nella seguente tabella:

PESO DEL SUINO	**LUNGHEZZA AGO**	**CALIBRO AGO**
20-60 kg	18-25 mm	1,2-1,4 mm
60-100 kg	25-32 mm	1,6-1,8 mm
>100 kg	38-44 mm	1,8-2,0 mm

Norme generali

Tenere farmaci e strumentario fuori dalla portata dei bambini.

Curare la pulizia, l'igiene e l'efficienza dello strumentario.

Smaltire negli appositi contenitori i flaconi vuoti e gli aghi usati.

Mantenere la tracciabilità formale dell'impiego dei vaccini secondo le norme vigenti di registrazione dei farmaci.

Gli interventi vaccinali possono essere eseguiti mediante l'utilizzo di vaccini inattivati o vivi attenuati purché deleti e autorizzati all'immissione in commercio (D.M. 30 dicembre 2010 e Nota Ministeriale 17 maggio 2013). Considerata la comprovata efficacia dei vaccini attenuati deleti, la scelta di quest'ultimi dovrebbe essere prioritaria almeno nelle aziende da riproduzione sieropositive.

Lo schema vaccinale deve essere conforme al D. M. 1/4/1997, come di seguito indicato:

Allevamenti suini da riproduzione

I riproduttori sono sottoposti ad almeno 3 vaccinazioni annuali, in forma simultanea (vaccinazione di tutti i riproduttori presenti in allevamento, compresi i verri ruffiani) e ad intervalli regolari (ogni 4 mesi).

I nuovi nati sono sottoposti a 2 interventi vaccinali a distanza di 3-4 settimane di cui il primo tra il 60° ed il 90° giorno di vita. Verretti e scrofette vengono sottoposti ad un richiamo entro il 180° giorno di vita.

Come indicato dal Ministero della Salute con nota n. 7488 del 20/04/2011, negli allevamenti a ciclo aperto si raccomanda di effettuare la prima vaccinazione 7-14 giorni prima dello spostamento dei suinetti dal "sito 2" al "sito 3".

Allevamento suini da ingrasso

I suini sono sottoposti a 2 interventi vaccinali a distanza di 3-4 settimane di cui il primo tra il 60° ed il 90° giorno di vita. Agli animali destinati ad essere macellati oltre il 7° mese di età deve essere praticato un terzo intervento vaccinale tra il 6° ed il 7° mese di vita.

Allevamento suini da riproduzione ed ingrasso

Lo schema di vaccinazione è quello indicato ai punti 1 e 2 rispettivamente per i suini da riproduzione e per quelli da ingrasso.

Animali non vaccinati introdotti da aree indenni

La prima vaccinazione è effettuata all'arrivo indipendentemente dall'età degli animali, seguita da un richiamo dopo 3-4 settimane dal primo intervento.

Il piano vaccinale deve essere certificato mediante il modello 12 previsto dal Regolamento di Polizia Veterinaria (allegato 6) che dovrà essere trasmesso in copia al Servizio Veterinario.

Tutti gli interventi vaccinali effettuati devono essere documentabili e disponibili presso l'allevamento mediante aggiornamento del registro unificato dei trattamenti terapeutici e delle scorte di medicinali veterinari per gli allevamenti zootecnici (art. 80 del D.lgs 193/2006) da parte del Servizio Veterinario.

La data e il numero delle vaccinazioni effettuate devono essere riportati sul modello IV di spedizione degli animali.

ALLEGATO 5

N° _____ MOD. N. 12-MA

REGIONE ABRUZZO

SERVIZIO VETERINARIO

AZIENDA USL _____COMUNE DI _____

DENUNCIA DI TRATTAMENTI IMMUNIZZANTI

Presso l'allevamento (denominazione e timbro) _____

Codice Aziendale I__I__I__I__I__I__I__I__I Proprietario_____

Indirizzo: Via _____n° ____ Comune_____ Prov. _____

SUINI VACCINATI

Tipologia animali (Scrofe, scrofette, verri, verretti, magri ecc)	Tipo di intervento (1°vaccinazione, 2°vaccinazione, 3°vaccinazione,richiamo)	Età degli animali (mesi)	N.° capi vaccinati	CAPANNONE	BOX

Malattia per la quale è stata praticata l'immunizzazione o l'inoculazione diagnostica:

MALATTIA DI AUJESZKY

Denominazione del prodotto (indicare anche la serie) _____

Istituto produttore _____

Trattamento immunizzante eseguito: vaccinoprofilassi _____

Metodo seguito per la somministrazione (sottocutaneo, intradermico, intrapalpebrale ecc) ed esito relativo:

Data delle operazioni _____

Osservazioni_____

_____

Data _____ Il VETERINARIO DENUNCIANTE

Al Servizio veterinario della Az.USL di _____ Bollo Visto IL VETERINARIO UFFICIALE

ALLEGATO 6
MISURE DI BIOSICUREZZA

PREREQUISITI

Garantire il benessere animale evitando le condizioni che possono indurre stress agli animali (D.lgs 122/2011, D.lgs 146/01, D.lgs 53/04)

Garantire una corretta alimentazione ed un buono stato di nutrizione degli animali ponendo particolare attenzione ai soggetti con sintomatologia riferibile a carenze nutrizionali o dismetaboliche; è vietato somministrare per l'alimentazione degli animali rifiuti mensa e ristorazione o avanzi casalinghi contenenti alimenti di origine suina

Garantire il corretto aggiornamento del registro di carico e scarico degli animali previsto dal D.L.vo 134/2022 e delle registrazioni nella Banca Dati Nazionale dei suini

MISURE STRUTTURALI OBBLIGATORIE

Barriere: (recinzioni, cancelli, sbarre, muri di cinta, ecc) che consentano di limitare e regolamentare l'accesso a personale, mezzi e ad animali di altre aziende o selvatici. All'ingresso dell'azienda devono essere esposti cartelli che vietano l'accesso delle persone e/o veicoli non autorizzati

Parcheggio: l'azienda deve essere dotata di un'area fuori dal perimetro dell'allevamento, o in prossimità dell'ingresso, per la sosta dei veicoli del personale dell'azienda e/o dei visitatori

Piazzola per la disinfezione degli automezzi: possibilmente localizzata in prossimità dell'accesso all'allevamento ed in ogni caso separata dall'area aziendale destinata alla stabulazione e al governo degli animali. Nella piazzola devono essere presenti un'apparecchiatura a pressione per la pulizia e dei disinfettanti di provata efficacia nei confronti dei virus, fatto salvo il rispetto della normativa in materia

Spogliatoio/ zona filtro: devono essere presenti dei locali adibiti a spogliatoio dove il personale dell'azienda ed i visitatori possono indossare copriabiti e calzari o effettuare il cambio dei vestiti prima di accedere in allevamento. In tali locali deve essere presente almeno un lavandino con acqua corrente, detergente e disinfettante per le mani; devono inoltre essere sempre disponibili materiale monouso (copriabiti, tute, calzari, guanti, ecc.) e contenitori dove depositare il materiale e gli indumenti utilizzati

Cella frigorifera per lo stoccaggio carcasse animali morti in allevamento (in caso di assenza di procedure per lo smaltimento immediato): possibilmente localizzata all'esterno del perimetro dell'allevamento, preferibilmente con doppio accesso, uno dei quali con uscita sull'esterno dell'allevamento. L'area antistante deve essere in materiale facilmente lavabile e disinfettabile e dotata di pozzetto raccolta reflui

Infermeria: ogni settore di allevamento deve essere dotato di un locale/area nettamente separato, sia fisicamente che gestionalmente, chiaramente identificato, in grado di ospitare un numero adeguato di animali (minimo 5% dei presenti nel settore) che necessitano di cure e attenzioni perché malati, feriti o con compromesse condizioni fisiche

MISURE GESTIONALI OBBLIGATORIE PER TUTTI GLI ALLEVAMENTI

Evitare di detenere animali di altre specie in condizioni di libero accesso alle porcilaie.

Applicare il protocollo di derattizzazione.

Limitare la circolazione di persone e mezzi all'interno della propria azienda e individuare zone o percorsi specifici da fare rispettare.

Dotare di indumenti e calzari monouso o esclusivi chiunque entra in allevamento, in particolar modo tecnici ed altri operatori del settore che frequentano altre aziende (veterinari, mangimisti, commercianti).

Tenere un registro dei visitatori in cui annotare tutti gli ingressi in azienda di personale esterno.

Il personale che accudisce gli animali non deve detenere animali sensibili alle malattie del suino e non deve avere contatti diretti/indiretti con altre aziende che detengono animali delle specie sensibili. Deve indossare un abbigliamento che viene utilizzato esclusivamente all'interno dell'azienda. Evitare di utilizzare attrezzatura impiegata in altri allevamenti

Effettuare operazioni periodiche di pulizia e disinfezione delle strutture con l'utilizzo di prodotti sicuramente attivi nei confronti dei virus. Tenere aggiornato il registro degli interventi di pulizia e disinfezione

Il carico/scarico suini vivi deve avvenire all'esterno dell'area di pertinenza dell'allevamento (rampa carico/scarico perimetrale), oppure può essere effettuato all'interno dell'allevamento a condizione che siano soddisfatte le seguenti condizioni:

1) Il veicolo trasporti esclusivamente animali per/dall' azienda (mono-carico);
2) Il veicolo sia pulito e disinfettato con disinfettanti efficaci per il virus ADV prima del carico degli animali;

Il carico degli "scarti" e dei riproduttori a fine carriera deve essere eseguito all'esterno dell'area di pertinenza dell'allevamento (rampa carico/scarico perimetrale), oppure gli animali riformati devono essere portati all'esterno con mezzo aziendale. Il camion che ritira tali animali non può entrare in allevamento

Gli automezzi che trasportano i suini devono essere lavati e bonificati con prodotti efficaci nei confronti dei virus presso strutture idonee allo scopo (presso i macelli o presso stazioni di lavaggio e disinfezione) autorizzate dal Servizio veterinario dell'Azienda sanitaria locale. Le operazioni di lavaggio e disinfezione devono essere documentate con apposito certificato (conforme all'allegato IX dell'O.M.12 aprile 2008)

Carico suini morti: i suini morti devono essere spostati dai locali di stabulazione entro le 24 ore; in attesa di essere smaltiti devono essere stoccati in cella frigorifero. Il camion che ritira le carcasse degli animali morti non può entrare in allevamento. Concluse le operazioni di carico, la piazzuola antistante la cella frigorifera deve essere accuratamente lavata e cosparsa di disinfettante

Scarico mangime: deve essere effettuato all'esterno dell'area di pertinenza dell'allevamento, in alternativa può essere effettuato all'interno dell'allevamento a condizione che il veicolo effettui un unico trasporto di mangime per l'azienda e il veicolo sia stato pulito e disinfettato all'entrata dell'allevamento con disinfettanti efficaci per il virus ADV

Segnalare immediatamente al Servizio Veterinario eventuali sintomi riferibili a malattia di Aujeszky (starnuti, scolo nasale, dispnea e sviluppo di una grave tosse in tutti i soggetti colpiti, tremori, ipersalivazione, incoordinazione nei neonati e aborti nelle femmine gravide)

Limitare l'uso dei farmaci immunosoppressori allo stretto necessario, prestando particolare attenzione all'utilizzo su animali sieropositivi

Per la fertilizzazione dei terreni utilizzare esclusivamente liquame con adeguato periodo di maturazione (almeno 40 giorni di stoccaggio); fatto salvo il rispetto delle norme ambientali in materia, è buona prassi evitare lo spargimento di liquami nei terreni confinanti con il perimetro aziendale ed è da evitare l'uso di liquami di altre aziende per le pratiche di fertilizzazione.

MISURE GESTIONALI OBBLIGATORIE NELLE AZIENDE DA RIPRODUZIONE

È obbligatorio destinare alla riproduzione esclusivamente verri provenienti da allevamenti indenni

L'allevamento deve disporre di locali separati (fisicamente, funzionalmente e gestionalmente) idonei ad effettuare la quarantena dei riproduttori di nuova introduzione. La quarantena deve operare secondo le modalità del tutto pieno/tutto vuoto. I capi di nuova introduzione devono rimanere isolati del resto dell'allevamento per almeno 40 giorni o finché non è stato ultimato il ciclo completo delle vaccinazioni. Nel

periodo di isolamento gli animali devono essere sottoposti ad osservazione clinica e prima di essere inseriti nel ciclo produttivo è buona prassi siano controllati sierologicamente per ADV

Deve essere utilizzato esclusivamente seme proveniente da centri di produzione autorizzati

Se praticata la monta naturale, utilizzare verri sieronegativi su scrofe sieronegative. Per le scrofe sieropositive deve essere utilizzato un verro adibito alla monta esclusiva di questi capi oppure deve essere praticata alla fecondazione artificiale.

MISURE GESTIONALI OBBLIGATORIE NELLE AZIENDE DA PRODUZIONE

Deve essere effettuato il tutto pieno/tutto vuoto, almeno per settori.

Tra i diversi cicli devono essere eseguite le operazioni di pulizia e disinfezione e vuoto sanitario di almeno 7 giorni.

Registrazione delle operazioni di pulizia e disinfezione alla fine dei cicli produttivi (valida anche per settori).

INFLUENZA AVIARIA

Sistema ufficiale di registrazione degli allevamenti

Ai sensi del Decreto Ministeriale del 13 novembre 2013, recante "modalità operative di funzionamento dell'anagrafe informatizzata delle aziende avicole, in attuazione dell'art. 4 del D.lgs. 25/01/2010, n. 9", come modificato dal comma 510 dell' articolo 1 della Legge del 25 dicembre 2017, n. 205, **tutte le aziende a carattere commerciale che detengono volatili da cortile e tutte le aziende a carattere non commerciale che allevano un numero di capi superiore a 50, devono essere registrate presso i Servizi Veterinari delle Az. ULSS competenti per territorio**, cui è affidato l'inserimento dei dati e delle informazioni relative a queste aziende all'interno della Banca Dati Nazionale (BDN) dell'Anagrafe zootecnica. **La registrazione in Banca Dati degli allevamenti rurali, intesi come luoghi privati in cui vengono allevati un numero di capi non superiore a 50, destinati esclusivamente all'autoconsumo, può prevedere modalità di registrazione semplificate, non informatizzate, da richiedere direttamente al Servizio Veterinario competente.** Alle aziende viene attribuito un codice di riconoscimento univoco sul territorio nazionale (IT seguito da un codice alfanumerico di 8 caratteri). Per ogni allevamento sono registrati la specie allevata, l'orientamento produttivo e il numero di animali, oltre ai dati anagrafici relativi al proprietario e detentore dei volatili. La BDN è accessibile via internet e i dati vengono aggiornati dall'autorità sanitaria competente per territorio.

Disegno del piano di sorveglianza nel pollame secondo i criteri specificati nell'Allegato II del Regolamento Delegato (UE) 2020/689 della Commissione

Il programma nazionale di sorveglianza per i virus dell'influenza aviaria (AI) nel pollame è un programma che integra attività di sorveglianza attiva mirata basata sui rischi (SBR) ad un sistema di individuazione precoce tramite sorveglianza passiva, in base alle disposizioni, criteri e linee guida di cui all'Allegato II del Regolamento Delegato (UE) 2020/689 della Commissione.
La progettazione dell'approccio della SBR è stata sviluppata in tre parti:

1. **Analisi** delle linee guida, dei criteri e dei fattori di rischio esistenti elencati nelle sezioni 5 e 6 dell'Allegato II, parte I, del Regolamento Delegato (UE) 2020/689 della Commissione con riferimento alle fonti di dati nazionali disponibili sulla popolazione avicola e ai fattori di rischio.
2. **Matrice di rischio**: sviluppo di una matrice di rischio per la quale sono stati identificati i fattori di rischio specifici come dettagliati nel paragrafo 1.3.2
3. Definizione di provincia a rischio di AI: per ciascun fattore di rischio sopra elencato è stata calcolata una stima del livello di rischio per provincia; i singoli livelli di rischio sono stati riassunti al fine di ottenere un livello di rischio complessivo; le province sono state riclassificate in base al rischio complessivo in province ad alto, medio e basso rischio. **Le province identificate come ad alto rischio di introduzione e diffusione del**

virus di influenza aviaria, sono:

- Emilia Romagna: province di Bologna, Ferrara, Forlì-Cesena e Ravenna;
- Lombardia: province di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova;
- Piemonte: province di Cuneo;
- Veneto: province di Padova, Rovigo, Venezia, Verona e Vicenza.

Le province identificate come a medio rischio di introduzione e diffusione del virus di influenza aviaria, sono:

- Friuli-Venezia Giulia: province di Pordenone e Udine;
- Lazio: provincia di Viterbo;
- Umbria: province di Perugia e Terni;
- Veneto: provincia di Treviso.

Il rimanente territorio nazionale italiano, tra cui la Regione Abruzzo, è considerato a basso rischio le attività di sorveglianza saranno basate sulla notifica di casi sospetti di influenza aviaria (sorveglianza passiva) e sulla sorveglianza attiva negli allevamenti rurali (svezzatori).

Il sistema di individuazione precoce - sorveglianza passiva - dei virus dell'influenza aviaria ad alta patogenicità

Nel pollame domestico integra le attività di SBR (sorveglianza attiva) e dovrà essere implementato trasversalmente in tutti i settori avicoli (rurale e industriale). Questo tipo di sorveglianza comporta la segnalazione tempestiva e obbligatoria all'autorità competente da parte degli operatori che lavorano con gli animali **dell'aumento del tasso di mortalità, della comparsa di segni clinici riferibili all'influenza aviaria, o di qualsiasi modifica dei normali parametri di produzione, assunzione di mangime e acqua.** Si differenzia dalla sorveglianza attiva in quanto non è una pratica programmata e continuativa. La probabilità di segnalazione varia in base all'esperienza dei detentori del pollame, alla consapevolezza della malattia e al tasso di mortalità, che dipende strettamente dalla specie, dalla categoria produttiva, dal sistema di gestione dell'allevamento, dal sesso e dall'età del pollame. Tuttavia, aggiunge valore al sistema complessivo di sorveglianza dell'IA. Gli obiettivi delle due componenti del programma di sorveglianza dell'influenza aviaria nel pollame, la sorveglianza attiva basata sui rischi ed il sistema di individuazione precoce, consistono nell'informare l'autorità competente:

- della rilevazione dell'HPAI nel pollame in una fase iniziale di introduzione nella popolazione avicola domestica al fine di limitare la diffusione della malattia;
- della rilevazione dei virus dell'influenza aviaria a bassa patogenicità dei sottotipi H5 e H7 circolanti nei galliformi (polli, tacchini, faraone, fagiani, pernici e quaglie), anatidi e ratiti;
- della rilevazione dell'influenza aviaria ad alta patogenicità (HPAI) in specie avicole che generalmente non presentano segni clinici significativi come anatre e, oche, in particolare per negli animali allevati (Anseriformes) per il ripopolamento di selvaggina.

Criteri e fattori di rischio per la sorveglianza basata sui rischi

Il piano di sorveglianza per l'influenza aviaria è stato definito considerando i seguenti fattori di rischio:

- ubicazione dell'allevamento in prossimità di zone umide o in zone caratterizzate da un'elevata densità di uccelli selvatici migratori, in particolare quelli delle specie bersaglio elencate sul sito del laboratorio comunitario di riferimento per l'influenza aviaria e la malattia di Newcastle e regolarmente aggiornato dall'EFSA (https://www.izsvenezie.com/documents/referencelaboratories/avian-influenza/useful-resources/wild-bird-target-species-for-passive-surveillance.pdf);
- ubicazione dell'allevamento in aree ad elevata densità avicola (DPPA), e conseguente complessità del sistema produttivo, incluse le connessioni funzionali tra gli stabilimenti;
- gli allevamenti ricadenti nelle aree di svernamento del germano reale (che per la gran parte sono sovrapponibili alle DPPA);
- caratteristiche strutturali e gestionali del sistema produttivo avicolo;
- situazione epidemiologica passata e attuale (fattori di rischio per l'introduzione e la diffusione dei virus influenzali identificati durante il corso di precedenti epidemie);

- flusso e tipologia di scambi commerciali;
- specie e tipologia produttiva (presenza nell'azienda di categorie di pollame a lunga vita produttiva, multi-età e multi-specie, suscettibilità e probabilità di infezione secondo Busani et al., 2009 doi: 10.1016/j.tvjl.2008.02.013); misure di biosicurezza degli allevamenti commerciali di specie a rischio;
- presenza di aziende avicole free-range e/o aziende in cui il pollame può entrare in contatto con i volatili selvatici (assenza di barriere o barriere non funzionali).
- le valutazioni del rischio ed i pareri scientifici rilasciati dal Centro Nazionale di Referenza per l'Influenza Aviaria e la Malattia di Newcastle in relazione alla rilevanza della diffusione dei virus influenzali ad alta patogenicità da parte degli uccelli selvatici. In base al rischio di introduzione e/o di diffusione dei virus influenzali, verranno inclusi nel piano di sorveglianza sia allevamenti del settore industriale sia del settore rurale (svezzatori, commercianti e rurali).

Popolazione target

Nel presente programma di sorveglianza saranno sottoposte a campionamento le seguenti specie e categorie di pollame:

a) galline ovaiole;
b) galline ovaiole free-range;
c) polli riproduttori;
d) tacchini da carne;
e) tacchini riproduttori;
f) quaglie riproduttori;
g) faraone riproduttori;
h) anatre da carne;
i) anatre riproduttori;
j) oche da carne;
k) oche riproduttori;
l) selvaggina da penna (galliformi), inclusi i riproduttori;
m) ratiti.

Inoltre, facendo seguito alla valutazione del rischio, saranno inclusi nell'ambito della sorveglianza anche allevamenti rurali e svezzatori. Le caratteristiche strutturali e gestionali di tali allevamenti infatti li rendono maggiormente a rischio per quanto riguarda nuove introduzioni virali.

Al contrario, in considerazione della breve vita produttiva saranno esclusi dal piano di monitoraggio i broiler e le quaglie da carne.

Categoria: SVEZZATORI

Regione	Totale allevamenti	n. allevamenti da campionare	n. campioni per allevamento	n. totale di campioni	n. totale di test da effettuare	Metodi di analisi di laboratorio
Abruzzo	31	31	20	620	620	elisa

Procedure di campionamento, periodi di campionamento e frequenza dei test

L'industria avicola intensiva italiana presenta una continuità produttiva nel corso dell'anno non collegata a particolari attività stagionali. Ciononostante, i singoli allevamenti devono praticare, tra un ciclo produttivo e l'altro, idoneo vuoto biologico e sanitario come richiesto dalla vigente normativa nazionale. Il settore avicolo rurale, al contrario, ha generalmente un andamento stagionale.

Svezzatori/commercianti

Il campionamento dovrà essere stabilito in base alle specie allevate e alle caratteristiche dei flussi commerciali. Queste categorie saranno monitorate 7 giorni prima di qualsiasi movimento di volatili verso ad esempio fiere e mercati. I volatili campionati saranno preferibilmente quelli provenienti da mercati o fiere e quelli detenuti per lunghi periodi. Negli allevamenti multispecie, i campioni saranno preferibilmente prelevati da anatre, oche e tacchini.

ACCERTAMENTI SANITARI

Gli allevamenti di svezzamento sono sottoposti a prelievo sierologico, almeno 5 animali per unità produttiva con un minimo di 10 animali per azienda fino ad un massimo di 20; nel caso fossero presenti anatidi, questi devono essere sottoposti a prelievi per l'esame virologico (tamponi cloacali sui singoli soggetti e pool di feci fresche) con la stessa numerosità sopra indicata.
La scelta degli animali da campionare deve essere rappresentativa e basata sui seguenti criteri epidemiologici di priorità:

- specie a rischio;
- animali di età più elevata in rapporto alla categoria;
- animali allevati all'aperto;
- animali rientrati da fiere, mostre e mercati;
- altre categorie ritenute significative sulla base della valutazione del veterinario ufficiale.

Gli accertamenti diagnostici devono essere effettuati con la seguente frequenza:

- mensile per gli allevamenti di svezzamento accreditati per il commercio extra-regionale e per quelli autorizzati a partecipare a fiere/mercati (l'esito di tali prelievi deve essere riportato sul documento di accompagnamento degli animali);
- trimestrale nei restanti allevamenti di svezzamento.

Sulla base della valutazione epidemiologica e della valutazione del rischio, la frequenza degli accertamenti può essere modificata mediante piani regionali che devono comunque rispettare le modalità previste dal piano di sorveglianza nazionale.

CONTROLLI UFFICIALI

Per il rilascio dell'accreditamento alla commercializzazione extra regionale e dell'autorizzazione alla commercializzazione attraverso fiere/mercati, gli allevamenti di svezzamento devono essere sottoposti ad un sopralluogo da parte dei Servizi Veterinari territorialmente competenti per la verifica del rispetto dei requisiti strutturali e gestionali previsti ai precedenti punti.
Dopo il rilascio dell'accreditamento, tali requisiti devono essere verificati, dal competente Servizio Veterinario con apposito sopralluogo, almeno 2 volte/anno.
In tutti gli altri allevamenti di svezzamento il Servizio veterinario deve comunque effettuare almeno un sopralluogo all'anno al fine di verificare il rispetto dei requisiti di biosicurezza.
Sulla base della valutazione epidemiologica e della valutazione del rischio, le cadenze di tali verifiche possono essere aumentate mediante piani regionali.

REQUISITI DI BIOSICUREZZA

Tutti gli allevamenti di svezzamento devono garantire il rispetto delle misure di biosicurezza di cui all'*O.M. 26/08/2005* e s.m. e i.

ACCREDITAMENTO DELLE AZIENDE CHE COMMERCIALIZZANO IN AMBITO EXTRA-REGIONALE

Le aziende che commercializzano gli animali in ambito extraregionale devono garantire requisiti strutturali e gestionali tali da assicurare la tracciabilità e rintracciabilità delle partite commercializzate, in particolare:

Requisiti Strutturali

I locali di allevamento (capannoni) devono avere:

- unità produttive tra loro completamente separate con pareti lavabili e disinfettabili;
- pavimento in cemento o in materiale lavabile per facilitare le operazioni di pulizia e disinfezione, ad eccezione dei parchetti esterni;
- efficaci reti antipassero su tutte le aperture esclusi i capannoni dotati di parchetti esterni;
- aree di alimentazione al chiuso.

Inoltre l'allevamento deve essere dotato di:

- barriere posizionate all'ingresso dell'azienda idonee ad evitare l'accesso incontrollato di automezzi (cancelli o sbarre mobili);
- area di parcheggio dedicata e separata dall'area di allevamento;
- punto di pulizia e disinfezione per gli automezzi posto all'ingresso dell'allevamento (arco di disinfezione);
- zona filtro dotata di spogliatoio, lavandino, detergenti, calzature e tute dedicate in grado di dividere la zona sporca (esterno all'azienda) da quella pulita (interno all'azienda, con presenza di animali). La zona filtro rappresenta l'unica via di ingresso alla zona pulita sia per gli operatori sia per gli eventuali visitatori.

Requisiti Gestionali

L'allevatore deve assicurare lo svolgimento delle seguenti azioni:

- dotarsi di registro di carico/scarico informatizzato sul quale, per ciascuna partita di animali commercializzata, devono essere riportati:
- la specie;
- il numero di animali;
- la provenienza e la destinazione;
- la data della movimentazione.

I dati di cui sopra devono essere trasmessi, con frequenza mensile, su supporto informatico ai Servizi Veterinari della ASL competente per territorio. Tuttavia, le Regioni e Province Autonome, sulla base della valutazione del rischio relativo alle attività insistenti sul proprio territorio, hanno la facoltà di stabilire frequenze diverse di trasmissione dei dati che non superino in ogni caso i tre mesi;

- - redigere regolare Mod. 4 per i volatili movimentati.

Inoltre

- gli anatidi e le quaglie devono essere allevate in unità produttive distinte dalle altre specie;
- il carico degli animali per la vendita a commercianti deve avvenire senza che gli automezzi entrino nell'area di competenza (zona pulita) dell'allevamento. In deroga a tale divieto è possibile autorizzare l'ingresso agli automezzi di cui sopra a condizione che risultino vuoti, lavati e disinfettati;
- la vendita diretta in azienda a privati cittadini (allevatori rurali) deve avvenire fuori dall'area di competenza (zona pulita) dell'allevamento;
- possono essere introdotti volatili provenienti esclusivamente da aziende accreditate del circuito rurale o da allevamenti del circuito industriale;
- divieto di reintroduzione di volatili che hanno partecipato a fiere e mercati;
- obbligo di informazione e addestramento del personale rispetto alle norme minime di biosicurezza.

I Servizi Veterinari delle ASL, su richiesta degli interessati, verificato il rispetto dei requisiti strutturali e gestionali di cui sopra e mediante rilascio di apposita certificazione, accreditano gli allevamenti di svezzamento al

commercio extra-regionale. Il mancato rispetto dei requisiti di cui sopra, comporta la sospensione dell'accreditamento fino alla rimozione della non-conformità rilevata.

PULIZIA E DISINFEZIONE-VUOTO BIOLOGICO E SANITARIO

È prevista l'applicazione di quanto prescritto nell'Allegato A dell'*O.M. 10 ottobre 2005* di modifica ed integrazione dell'*O.M. 26 agosto 2005*.

Tutti gli interventi di disinfezione devono essere riportati su apposito registro.

Tutti gli automezzi che entrano in allevamento devono essere puliti e disinfettati.

PARTECIPAZIONE A FIERE E MERCATI

Tutti gli allevamenti di svezzamento che commercializzano i propri animali attraverso fiere e mercati devono essere in possesso di apposita autorizzazione.

Premesso che per gli allevamenti accreditati al commercio extra regionale tale autorizzazione è ricompresa nell'accreditamento stesso, per tutte le altre aziende l'autorizzazione viene rilasciata, su specifica richiesta da parte degli interessati al Servizio Veterinario territorialmente competente verificata, in particolare, la presenza dei requisiti strutturali di cui all'*O.M. 26 agosto 2005* e s.m. e i.

Ferme restando le norme di cui al Regolamento di Polizia Veterinaria approvato con *D.P.R. n. 320/1954* sulla movimentazione degli animali, i commercianti e gli svezzatori, operanti in fiere e mercati devono garantire la rintracciabilità del pollame commercializzato o tramite copia del Mod. 4 o mediante qualsiasi altra registrazione ritenuta idonea a tal scopo che contenga, almeno, le seguenti informazioni:

- Nome e Cognome del destinatario
- Indirizzo
- Numero e specie degli avicoli
- Data di vendita.

Per accedere a fiere e mercati gli operatori economici devono esibire l'autorizzazione in originale.

Descrizione e delimitazione delle aree geografiche e amministrative nelle quali il programma deve essere applicato Volatili selvatici

L'obiettivo del programma nazionale di sorveglianza per l'influenza aviaria nei volatili selvatici **è l'individuazione tempestiva di virus dell'influenza aviaria ad alta patogenicità (HPAI) in questa categoria di volatili, al fine di proteggere il pollame e salvaguardare la salute pubblica. Verranno sottoposti ad analisi tutti i campioni provenienti da volatili selvatici trovati morti o sintomatici sull'intero territorio nazionale in qualsiasi periodo dell'anno.** Verrà posta maggiore attenzione a quegli animali rilevati in zone umide, con particolare riferimento a quelle maggiormente interessate sia dai flussi migratori sia in prossimità di aree caratterizzate dalla presenza di allevamenti intensivi del pollame.

Periodi e procedure di campionamento

I campioni dovranno essere raccolti durante tutto l'anno da volatili selvatici rinvenuti morti o con sintomatologia e sottoposti ad eutanasia, e dovranno includere tamponi orofaringei e cloacali e tessuti provenienti da trachea, polmoni e intestino. Questi saranno analizzati sia separatamente sia come pool, sulla base delle dimensioni del volatile campionato. I campioni di cervello dovranno essere raccolti nel caso in cui gli organi viscerali non siano integri o siano altamente degradati e saranno analizzati separatamente.

MISURE IN ATTO RIGUARDO LA NOTIFICA DELLA MALATTIA

Le misure di controllo e gli obblighi che gli operatori devono mettere in atto in caso di sospetto di malattia e successivamente alla conferma ufficiale della presenza della stessa, le indagini che devono essere svolte dalle autorità competenti, le misure di restrizione e di biosicurezza, l'inventario e l'analisi dei registri, le zone temporanee soggette a restrizioni, le visite dei veterinari ufficiali sono quelle previste dal Regolamento Delegato (UE) della Commissione 687/2020 (Parte II del Regolamento).

Blue tongue

PREMESSA

Rilevata la situazione epidemiologica venutasi a determinare in conseguenza della diffusione dei sierotipi BTV1 e BTV4 in gran parte del territorio nazionale e dell'introduzione del BTV3 nelle sole Regioni Sicilia e Sardegna;
Tenuto conto del dispositivo ministeriale n. 17522 del 26.06.2019 che modifica il sistema di sorveglianza nazionale vigente alla mutata situazione epidemiologica e nelle more dell'attuazione degli atti delegati discendenti dal regolamento (UE) 2016/429;
Viste le risultanze dell'incontro presso il Ministero della Salute del 4 marzo 2019 sulla "nuova strategia per il controllo e la sorveglianza della Blue tongue – 2019", anche relativamente alla nuova delimitazione delle zone soggette a restrizione predisposta dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale" di Teramo – Laboratorio Nazionale di riferimento per la febbre catarrale degli ovini (di seguito IZSAM-LNRBT) considerata la diffusione dei sierotipi BTV1 e BTV4 su gran parte del territorio nazionale, e concordata con le regioni;
Viste le risultanze della riunione presso il Ministero della Salute del 7 giugno 2019 per definire le misure da applicarsi in relazione alla "nuova strategia per il controllo e la sorveglianza della Blue tongue – 2019" e all'attuazione dell'articolo 4-bis della legge 44/2019;
Considerato che con nota n. RA/144491 del 21.05.2018 la Regione Abruzzo ha informato il Ministero della Salute sulle difficoltà oggettivamente riscontrate dai Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. territorialmente competenti di mantenere in azione la rete di aziende sentinella sul territorio regionale;
pertanto si dispone il nuovo piano di sorveglianza sierologica nel territorio della Regione Abruzzo.

DEFINIZIONI

Conformemente a quanto disposto dal Regolamento (CE) n. 1266/2007 e s.m. e dal DLgs 136/2022 si considera:
Focolaio: l'azienda o il luogo situati nel territorio della Comunità in cui sono riuniti animali e in cui uno o più casi sono stati ufficialmente confermati, ex articolo 2, lettera c) della Direttiva 82/894/CEE;
Caso sospetto di Blue tongue: manifestazione di un qualsiasi sintomo della malattia in una delle specie recettive, associato a un insieme di dati epidemiologici tali da poter ragionevolmente prendere in considerazione una siffatta eventualità, ex articolo 2, lettera f) del decreto legislativo 9 luglio 2003 n. 225;
Caso confermato di Blue tongue:

a) un animale che presenta segni clinici che possono indicare la presenza della malattia in un allevamento nel quale siano già stati confermati altri casi di Blue tongue o in corso di epidemia conclamata nel medesimo territorio;
b) un animale sottoposto a controllo nell'ambito del piano di sorveglianza di cui all'Allegato D del Dispositivo ministeriale n. 17522 (trasmesso con nota regionale n. RA/220285 del 26.07.2019) che ha mostrato una sieroconversione nei confronti di uno o più sierotipi per il virus della Blue tongue. Il caso è confermato qualora la sieroconversione dimostri la circolazione recente e autoctona del virus, ovvero non siano trascorsi più di 60 giorni tra il prelievo negativo e quello positivo e l'animale in questione sia rimasto nella medesima località nel periodo di tempo intercorso tra i due prelievi;
c) un animale in cui è stato isolato il virus della Blue tongue;
d) un animale risultato positivo al test PCR specifico per il virus della Blue tongue.

Zona soggetta a restrizioni: indica una zona che comprende sia la zona di protezione sia la zona di sorveglianza come definite in conformità all'articolo 8, comma 3, decreto legislativo 9 luglio 2003 n. 225 e dal regolamento (CE) n. 1266/2007 e s.m.;
Zona indenne: zona non soggetta a restrizione;
Zona stagionalmente libera dai vettori della Blue tongue o Territorio stagionalmente libero - TSL: indica un'area geografica epidemiologicamente rilevante nel rispetto dei criteri fissati all'Allegato V del Reg. (CE) n. 1266/2007 e s.m.;

OBIETTIVI

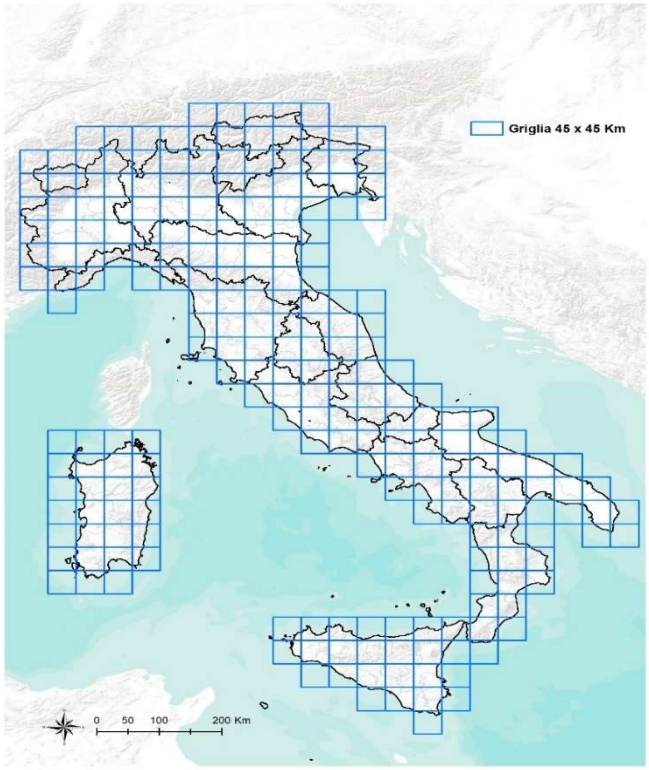
La sorveglianza sierologica nei confronti della Blue tongue assolve a due distinti obiettivi: (Allegato I del Regolamento (CE) 1266/2007)

a) Dimostrare l'assenza della circolazione virale di uno o più sierotipi. Nel caso in cui tale assenza è dimostrata per almeno due stagioni vettoriali, il Paese Membro può richiedere che il territorio sia dichiarato indenne.

b) Rilevare una possibile nuova incursione di sierotipi o ceppi virali non presenti nel territorio.

UNITÀ GEOGRAFICA

L'unità geografica minima di riferimento ai fini della sorveglianza è rappresentata da una griglia di 45x45 Km. (2025 Km)



PROGRAMMA DI SORVEGLIANZA PASSIVA

La sorveglianza passiva si basa sul rilievo e l'immediata segnalazione al Servizio veterinario di Sanità animale di qualsiasi sintomo clinico in animali recettivi alla malattia che possa essere riconducibile a un possibile caso sospetto di Blue tongue.

PROGRAMMA DI SORVEGLIANZA ATTIVA

Ogni ASL di competenza provvederà a definire se i capi da sottoporre a prelievo sul proprio territorio di competenza verranno scelti negli allevamenti o negli stabilimenti di macellazione. I Direttori di dipartimento, sulla base delle caratteristiche territoriali ed organizzative, faranno pervenire tali scelte al Servizio di sanità Veterinaria, igiene e sicurezza degli alimenti -Dipartimento per la salute ed il welfare entro 20 giorni dal ricevimento del presente programma.

La sorveglianza attiva si basa su un programma annuale di controlli da eseguire su animali recettivi all'infezione. Gli animali oggetto della sorveglianza, preferibilmente appartenenti alla specie bovina, dovranno essere capi presumibilmente sieronegativi, mai vaccinati in precedenza nei confronti di uno o più sierotipi della Blue tongue, che saranno prelevati ed esaminati tramite test di screening cELISA.

Il programma di sorveglianza attivo dovrà rispettare i seguenti criteri:

- Ogni tre mesi dovranno essere prelevati ed esaminati **almeno 59 animali** per ciascuna unità geografica di riferimento (cella di 2025 km^2). Complessivamente per la Regione Abruzzo, secondo la distribuzione delle griglie, corrispondono **315 capi da testare** cosi ripartiti:

- Provincia di Chieti – 75 capi da testare
- Provincia di L'Aquila – 147 capi da testare
- Provincia di Pescara – 36 capi da testare
- Provincia di Teramo – 57 capi da testare

I capi da testare oggetto della sorveglianza potranno essere precedentemente selezionati quali animali sentinella, da sottoporre a prelievi ripetuti, oppure scelti a campione tra i capi di età compressa tra gli 8 e i 12 mesi, che abbiano vissuto nell'area in questione per almeno i sei mesi precedenti.

Qualora il campionamento sia effettuato su animali selezionati al mattatoio, si procederà al prelievo contestuale di sangue in toto e sangue con anticoagulante (EDTA), da esaminare in caso di positività sierologica di prima istanza.

- Gli animali dovranno essere prelevati distribuendo il più possibile il campionamento nel corso del trimestre:

- 1° trimestre: gennaio – marzo
- 2° trimestre: aprile – giugno
- 3° trimestre: luglio – settembre
- 4° trimestre: ottobre - dicembre

IN CASO DI POSITIVITÀ SIEROLOGICA

In caso di positività sierologica alla c-ELISA di prima istanza, si dovrà testare il campione di sangue con EDTA mediante RT-PCR. Il campione di siero e il campione di sangue con anticoagulante (EDTA), qualora anche quest'ultimo fosse risultato positivo, dovranno essere inviati tempestivamente, e comunque entro 4 giorni, al IZSAM-LNRBT per la conferma, che dovrà pervenire entro 7 giorni dalla data di ricezione del campione. L'IZSAM-LNRBT provvederà, dal campione di siero, all'esecuzione della c-ELISA, della siero-neutralizzazione (SN) per l'identificazione del sierotipo interessato; dal campione di sangue con EDTA, all'esecuzione della RT-PCR sierogruppo - specifica per il rilievo del genoma del virus della Blue tongue, e della RT-PCR sierotipo-specifica per l'identificazione del sierotipo coinvolto.

Restano valide le specifiche contenute nel Piano Nazionale di sorveglianza per la Blue-tongue a cui si rimanda (trasmesso con la nota regionale RA/220285 del 26.07.2019)

SORVEGLIANZA ENTOMOLOGICA

Oltre al controllo sierologico degli animali delle specie sensibili, è attivo un sistema di sorveglianza entomologica, che si prefigge di monitorare la presenza dei vettori della malattia, insetti ematofagi del genere *Culicoides*, attraverso una rete di trappole, controllate settimanalmente. Ciò al fine di definire le aree stagionalmente libere da vettore, ovvero territori in cui in base all'analisi storica dei dati delle temperature medie è possibile stabilire l'assenza del vettore per un determinato arco di tempo, verificare la distribuzione dei vettori sul territorio, definire le mappe di rischio.

Per le attività relative alla sorveglianza entomologica bisogna seguire le indicazioni stabilite nell'ultima revisione del Piano di sorveglianza entomologica anno 2012 (che si allega).

Piano di Sorveglianza Epidemiologica per le Encefalopatie spongiformi trasmissibili (TSE) (DGR 629 del 7/8/2018)

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-Jakob" 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 Cretzfeld-Jakob.
In Abruzzo l'ultimo caso di positività al test rapido di BSE, risale ad oltre 12 anni fa in una bovina frisona regolarmente macellata;
Con nota n. DGSAF/11885 del 12.06.2013 il Ministero della Salute, su parere dell'EFSA, comunica che dal l° luglio 2013, in applicazione alla Decisione n. 2013/76/UE, i test sui bovini regolarmente macellati si ritengono sospesi.
In relazione a quanto sopra riportato, si sottolinea che assume sempre maggiore importanza, ai fini del controllo della malattia, la sorveglianza sui bovini appartenenti alle categorie a rischio (morti, macellati d'urgenza e differiti) > 48 mesi e la sorveglianza passiva sui casi sospetti.

ORGANIZZAZIONE e COMPETENZE

Il programma prevede la partecipazione dei Servizi veterinari delle AA.SS.LL., del Servizio Sanità Veterinario, Igiene e Sicurezza degli alimenti della Regione Abruzzo e dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e Molise, 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.

FASE OPERATIVA

I Servizi veterinari delle AA.SS.LL, per ciascuna area di competenza, provvederanno a svolgere le attività di seguito elencate:

Servizio Veterinario di Sanità Animale

Essendo stato abrogato, dall'art. 5, comma 3 del D.M. 25 novembre 2015, l'art. 7 del D.M. del 7 gennaio 2000 che prevedeva di effettuare annualmente, presso tutti gli allevamenti nei quali esista almeno un bovino riproduttore, l'esame clinico ispettivo preliminare degli animali, attraverso la compilazione del modello previsto (Mod. 2/33-profilassi di stato), con l'abrogazione di tale articolato il servizio in questione non è più tenuto ad effettuare tale attività. Al Servizio è affidato ora il compito di svolgere:

PER LA BSE

- La sorveglianza passiva sui casi sospetti. (In caso di notifica, il veterinario "ufficiale" della ASL è chiamato ad esaminare il capo sospetto che se clinicamente confermato, viene macellato e sottoposto alle prove diagnostiche. (Art. 11 – DM 7 gennaio 2000 – D.M. 19.01.2001).

PER LA SCRAPIE

- Sottoporrà a sorveglianza (passiva) clinica gli ovi –caprini sospetti.

- Allo stesso servizio è attribuito inoltre il compito - in collaborazione con gli altri servizi veterinari - dell'educazione sanitaria degli allevatori.

In caso di positività:

- Informa il Sindaco sulla presenza del focolaio;
- Registra il focolaio su SIMAN;
- Predispone 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;
- Aderiscono, per quanto di competenza, al "piano di prevenzione su base genetica per l'eradicazione della scrapie ovina classica" (Determinazione Dir. n. DPF011/129 del 21/07/2016)

***

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 dell'Abruzzo e Molise con le modalità indicate dal Centro di Referenza Nazionale per le encefalopatie animali e neuropatologie comparate (C.E.A.) e dal Ministero della Salute:

PER LA BSE

- I campioni vanno prelevati sui capi bovini di età > ai 48 mesi macellati d'urgenza o differiti
- 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;

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;
- Concluse le operazioni di abbattimento, provvede alla disinfezione dell'impianto;
- Rintraccia e sequestra per la distruzione i relativi prodotti provenienti dall'allevamento positivo.

PER LA SCRAPIE

Il campionamento è previsto per gli ovi-caprini di età superiore a 18 mesi o con più di due incisivi permanenti già spuntati, nell'ambito del programma di sorveglianza sugli animali macellati per il consumo umano.
Il numero dei campioni da prelevare in ambito regionale corrisponde per gli ovini a 971 mentre le capre vanno prelevate tutte: (Nota regionale n. RA/56475 del 06/03/2017 – DGSA n. 2017 del 16/11/2011 – DGSA n. 3611 del 13/02/2017 - Reg. 999/2001/CE)
Ovini e caprini regolarmente macellati da testare >18 mesi

ASL	Vol. mac. ovini	%	Ovini da testare	Vol.mac. caprini	%	Caprini da testare
Av/Su/Aq	12476	42	408	171	33	63
La/Va/Ch	1128	4	39	121	23	44
Pescara	3054	10	97	41	8	15
Teramo	13118	44	427	187	36	69
tot	29776	100	**971**	520	100	**191**

- Anche per la scrapie, al Servizio Veterinario in parola, in collaborazione con le altre aree, è affidato il compito 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;

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;
- Concluse 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

Al predetto Servizio sono affidate le mansioni di seguito elencate, ovvero

PER LA BSE:

- 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.;
- Accerta le cause di morte - per quanto possibile - con sopralluogo negli allevamenti bovini
- Cura le pratiche per la corretta distruzione degli animali morti.
- Effettua i prelievi del materiale per i Test rapidi sugli animali morti
- Prelievi dei campioni di mangime per gli accertamenti previsti. Nei mangimifici saranno effettuati prelievi di mangime da recapitare presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e Molise. Tali prelievi vanno concordati con il laboratorio;

PER LA SCRAPIE:

- Accerta le cause di morte - per quanto possibile - con sopralluogo negli allevamenti ovi-caprini
- Cura le pratiche per la corretta distruzione degli animali morti.
- Effettua i prelievi del materiale per i Test rapidi sugli animali morti

Inoltre si occupa della:

- 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;
- Controllo degli stabilimenti autorizzati ai sensi del Regolamento CE 1069/2009
- Educazione ed informazione sanitaria agli operatori, sia agricoli che industriali, avendo cura di coordinarsi con gli altri Servizi Veterinari;
- Inserisce in SIVRA dati ed informazioni.

In caso di Positività

- Partecipa alle riunioni convocate dall'Unità di Crisi Regionale eventualmente istituita;
- Predispone 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 alla gestione 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

- ❖ Riceve i campioni ed effettua le analisi di laboratorio secondo le metodiche e le modalità indicate nel Decreto Ministeriale 7 gennaio 2000 – DM 25/11/2015 – DPF011/129 del 21/07/2015;
- ❖ Effettua i Test rapidi sui campioni inviati dalle AA.SS.LL;
- ❖ 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

In caso di positività

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e Molise 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 di Sanità Veterinaria, Igiene e sicurezza degli alimenti della Regione Abruzzo

Sarà cura del S.V.R. verificare ed aggregare i dati estratti dai sistemi informativi 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 n.950/2006.
Per quanto non espressamente previsto dal presente programma, si farà riferimento alle specifiche disposizioni vigenti.

FLUSSO INFORMATIVO

I Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e Molise 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 e cartaceo. Per la programmazione annuale delle attività riferite alle TSE, le AA.SS.LL. e l'I.Z.S. presenteranno al Servizio Veterinario della Regione Abruzzo il programma annuale entro 31 gennaio di ogni anno.

PIANO DI PREVENZIONE SU BASE GENETICA PER L'ERADICAZIONE DELLA SCRAPIE OVINA CLASSICA

PREMESSA

Il piano intende migliorare la resistenza alla scrapie classica della popolazione ovina regionale tenendo al contempo in considerazione i programmi di valorizzazione dei caratteri morfo-funzionali di razza. Il piano si basa sulla genotipizzazione della linea maschile con conseguente selezione dei riproduttori in base alla resistenza alla scrapie e loro disseminazione regolamentata. La Regione Abruzzo, con la DGR n. 608 del 12 luglio 2005, in

ottemperanza al D.M. del 17 dicembre 2004 approvò il Piano regionale di selezione genetica per la resistenza alle EST (encefalopatie spongiformi trasmissibili) degli ovini. Il piano era rivolto a tutte le aziende iscritte al Libro Genealogico, nonché, su base volontaria, a tutti gli allevamenti ad elevato merito genetico o commerciale, il controllo riguardava la sola linea maschile. Considerato che l'attività di sorveglianza per la scrapie ha rilevato un elevata diffusione della malattia nelle diverse greggi del territorio nazionale, tenuto conto dell'affermazione dell'European Food Safety Authority (EFSA BIOHAZ Panel, 2014), secondo cui è improbabile la riduzione della scrapie senza un efficace programma di selezione genetica, il Ministero della Salute, con l'emanazione del D.M. 25 novembre 2015, abrogando (art. 5) il precedente D.M. del 17.12.2004, ritiene necessario creare, in ambito nazionale, allevamenti ovini con caratteristiche di resistenza genetica alle EST in grado di soddisfare la domanda di capi geneticamente resistenti alle medesime per il ripopolamento delle aziende ovine colpite da tale malattia, senza che siano compromessi gli aspetti zootecnici e produttivi delle razze coinvolte concorrere all'eradicazione della malattia incrementando la frequenza dei caratteri di resistenza genetica alla scrapie classica nei capi ovini.. Pertanto l'obbligatorietà di adesione al piano è estesa alle greggi commerciali oltre che per quelle iscritte al libro genealogico, correlando il rafforzamento dello stesso ad un efficace sistema di tracciabilità che consenta di registrare tutte le movimentazioni dei capi.

OBIETTIVI

Incrementare la frequenza dei caratteri di resistenza genetica alla scrapie classica nella popolazione ovina al fine di:

- Concorrere all'eradicazione della scrapie classica degli ovini;
- Concorrere alla creazione di greggi a rischio trascurabile di scrapie classica;
- Contribuire alla tutela della salute umana ed animale.

L'obiettivo generale del piano viene realizzato attraverso:

- L'incremento della frequenza dell'allele ARR ottenuto con la selezione e la disseminazione dei riproduttori resistenti;
- La progressiva diminuzione della frequenza dell'allele ARQ;
- L'eliminazione dell'allele VRQ tramite il divieto di utilizzo di riproduttori portatori di tale allele.

DEFINIZIONI

a) Azienda o allevamento: qualsiasi luogo in cui gli ovini sono detenuti, mantenuti o allevati su base permanente o temporanea;
b) Aziende di elevato merito genetico: le aziende che risultano iscritte al libro genealogico (LG) o ai registri anagrafici;
c) Aziende commerciali: tutte le altre aziende che non soddisfano le condizioni delle aziende di elevato merito genetico;
d) Libro genealogico: libro tenuto e gestito, ai sensi dell'art. 3 della legge 15 gennaio 1991, n. 30, così come modificata dalla legge 3 agosto 1999, n. 280, dall'Associazione nazionale della pastorizia (ASSONAPA), nel quale sono iscritti gli animali riproduttori di una determinata razza della specie ovina, sottoposti allo stesso piano di selezione, con l'indicazione degli ascendenti;
e) Registro anagrafico: registro tenuto e gestito, ai sensi dell'art. 3 della predetta legge n. 30 del 1991, dall'Associazione nazionale della pastorizia (ASSONAPA), nel quale sono annotati gli animali riproduttori di una determinata razza autoctona a limitata diffusione della specie ovina, con l'indicazione degli ascendenti per la conservazione e la salvaguardia delle razze ovine medesime;
f) Razze ovine a rischio: razze autoctone a rischio di estinzione numericamente poco rappresentate e localizzate in limitate area geografiche, riconosciute dal registro anagrafico;
g) Analisi genetiche di genotipizzazione: analisi effettuata da laboratori riconosciuti dal Ministero della salute per la determinazione del genotipo del gene della proteina prionica di un ovino, espresso come coppia degli alleli che condizionano la suscettibilità/resistenza alla scrapie classica;

h) Allele: variante di uno dei polimorfismi del gene della proteina prionica ovina che condizionano la suscettibilità o la resistenza alla scrapie classica, polimorfismi considerati nel piano di selezione genetica di cui agli allegati del presente decreto;
i) Prelievo ufficiale: prelievo di sangue necessario per l'esecuzione delle analisi genetiche di cui al presente decreto eseguito da un medico veterinario della ASL competente per territorio. Nelle aziende di elevato merito genetico, è considerato prelievo ufficiale il prelievo di sangue effettuato per il medesimo fine da un medico veterinario o il prelievo di altri fluidi biologici o bulbi piliferi, effettuato da personale tecnico appartenente alle associazioni di categoria degli allevatori all'uopo formato dagli assessorati regionali competenti;
j) Genotipo della proteina prionica di ovino: definizione della coppia di alleli della proteina prionica presenti nel genoma di un animale;
k) Piano di selezione genetica (PSG) degli ovini per la prevenzione della scrapie classica: programma di prevenzione obbligatorio predisposto e attuato dalle autorità regionali competenti, conformemente agli allegati I e II, esteso a tutte le aziende zootecniche ovine e finalizzato all'incremento dei caratteri di resistenza genetica degli ovini alla scrapie classica;
l) Riproduttore: soggetto maschio o femmina che, raggiunta la maturità sessuale, viene destinato dall'allevatore all'accoppiamento per la produzione delle successive generazioni;
m) Animali da reddito a carattere familiare o per autoconsumo o da compagnia: animali in allevamento dotato di codice aziendale e registrato in BDN con un numero massimo di 9 capi censiti, ivi inclusi un riproduttore maschio e un riproduttore femmina detenuti per autoconsumo o per affezione o attività sociali, senza la possibilità di cessione degli stessi animali per alcun fine salvo che per la immediata macellazione o allevamenti ricadenti nella stessa tipologia. In caso di chiusura "dell'attività" gli animali potranno essere movimentati verso allevamenti commerciali previa osservanza di quanto obbligatoriamente definito dal DM del 25/11/2015, in primis registrazione e genotipizzazione;
n) Gruppi di monta: gruppi di ovini autorizzati dai servizi veterinari competenti, formati generalmente da un solo maschio e un certo numero di femmine (25-50). Si tratta di una monta controllata che consente di ottenere più velocemente un elevato numero di soggetti con i caratteri di resistenza, di conoscere la paternità dei nati, di programmare gli accoppiamenti. Tutte le femmine utilizzate dovranno essere identificate registrate in BDN e genotipizzate con le medesime modalità previste per i riproduttori maschi;
o) Comunicazione ufficiale dei piani: informazioni obbligatorie, relative alle attività di genotipizzazione, da trasmettere alle autorità competenti, al Centro di referenza nazionale per le encefalopatie animali e neuropatologie comparate (CEA) che gestisce la Banca dati nazionale della selezione genetica (BDNSG) e al laboratorio nazionale di riferimento per la caratterizzazione dei ceppi e la genetica delle EST animali (Istituto Superiore di Sanità)
p) Selezione genetica: utilizzo preferenziale di riproduttori con caratteri di resistenza alla scrapie classica;
q) Controllo ufficiale: qualsiasi forma di controllo eseguita dall'autorità competente per le attività previste dal presente decreto;
r) Pascolo: luogo o terreno di proprietà o comune, delimitato o privo di barriere fisiche all'interno del quale capi ovini convivono in promiscuità.

CAMPO DI APPLICAZIONE

L'attuazione del Piano è obbligatoria per le aziende:

1) Ad elevato merito genetico
2) Commerciali

Sono escluse dall'applicazione del piano le aziende che allevano ovini per il solo autoconsumo di cui alla lettera m) delle definizioni.

Nell'ambito delle succitate aziende gli animali che devono essere sottoposti a selezione genetica prima dell'accoppiamento sono:

- I maschi in età riproduttiva;
- Gli agnelli e agnelloni che l'allevatore intende candidare alla quota di rimonta;

Sono esclusi gli agnelli e agnelloni già destinati al macello.

Le genotipizzazioni delle femmine in tutti gli allevamenti è consentita solo a seguito di autorizzazione, da parte del Servizio veterinario di Igiene degli Allevamenti e P.Z. della ASL, per costituire gruppi di monta con le medesime modalità previste per i riproduttori maschi.

La registrazione dei capi identificati deve avvenire secondo le modalità di cui all'allegato II, parte B del DM 25/11/2015 ed è obbligatoria per i capi maschi destinati alla riproduzione e per le femmine autorizzate nei gruppi di monta, indipendentemente dalla loro età.

La identificazione e registrazione è obbligatoria prima dell'esecuzione del test di genotipizzazione per l'attuazione del piano in azienda (DM 25 novembre 2015 Parte B).

ENTI COINVOLTI NEL PIANO

- Ministero della Salute
- Commissione nazionale di coordinamento
- Istituto Superiore di Sanità
- Centro di Referenza nazionale per le Encefalopatie animali e neuropatologie comparate (CEA)
- Servizio di Sanità Veterinaria, Igiene e sicurezza degli alimenti della Regione Abruzzo
- Commissione regionale di coordinamento
- Associazione regionale Allevatori
- Associazione nazionale della pastorizia (ASSONAPA)
- Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e Molise
- Laboratorio di genetica e servizi LGS di Cremona
- Servizi Veterinari di Igiene degli Allevamenti e P.Z. delle AA.SS.LL.
- Servizi Veterinari di Sanità Animale delle AA.SS.LL.

ONERI FINANZIARI

Gli indennizzi relativi agli animali obbligatoriamente abbattuti nell'ambito delle attività di cui al presente piano, sono determinati ai sensi della legge 2 giugno 1988, n. 218 al netto degli introiti derivanti dalla macellazione.

Tutte le attività di genotipizzazione che esulano dalle finalità previste nel D.M. 25/11/2015 o da disposizioni specifiche a firma del direttore generale della sanità animale e dei farmaci veterinari del Ministero della salute, ivi compresi i costi relativi all'identifi cazione individuale degli animali, in base al presente Piano, ai sensi del regolamento (CE) n. 21/2004, sono a carico del proprietario degli animali o persona delegata o di chiunque ne faccia richiesta.

MODALITÀ OPERATIVE

I maschi in età riproduttiva, gli agnelli e agnelloni che l'allevatore intende candidare alla quota di rimonta, **escludendo quindi gli agnelli o agnelloni già destinati al macello**, prima dell'accoppiamento sono sottoposti a prove di genotipizzazione. I capi da genotipizzare dovranno essere preliminarmente identificati e registrati come definito dall'allegato II, parte A del D.M. 25/11/2015:

Procedura operativa per l'identificazione degli animali soggetti a genotipizzazione

Gli animali da sottoporre a prelievo per l'esecuzione della genotipizzazione devono essere identificati con un identificativo univoco ai sensi del regolamento (CE) 21/2004 e s.m.i. e registrati. Il codice identificativo univoco dovrà essere apposto all'ovino, in una prima fase, tramite marchio auricolare o tatuaggio e, a seguito del risultato delle prove di genotipizzazione e decisione dell'allevatore o persona delegata di destinare l'animale non suscettibile alla rimonta, essere applicato un identificativo elettronico autorizzato, per completare la

procedura d'identificazione e registrazione degli ovini. La identificazione e registrazione dei capi deve avvenire al più tardi entro i sei mesi dalla nascita ai sensi del Regolamento (CE) 21/2004 s.m.i..
Il codice identificativo univoco viene richiesto e rilasciato per il tramite della BDN.
Le prove di genotipizzazione dovranno obbligatoriamente ed esclusivamente essere eseguite di anno in anno su tutti i nuovi maschi candidati alla quota di rimonta o su capi maschi di nuova introduzione nel gregge, a meno di certificazioni ufficiali che ne attestino il genotipo.
Prove di genotipizzazione sui riproduttori di sesso femminile
Nell'ambito del presente Piano la genotipizzazione di riproduttori di sesso femminile, identificati con le medesime modalità previste per i riproduttori maschi, **è consentita solo a seguito di autorizzazione, da parte dei servizi veterinari competenti, per costituire gruppi di monta;** tale autorizzazione potrà riguardare:

- Greggi iscritte a Libro Genealogico (LG)
- Greggi appartenenti a razze che hanno per propria natura un livello di resistenza basso
- Greggi appartenenti a razze autoctone e a rischio di estinzione.

SELEZIONE DEI RIPRODUTTORI E LORO CLASSIFICAZIONE

a) Riproduttori resistenti omozigoti: montoni e pecore recanti l'allele ARR in omozigosi **(ARR/ARR)**;
b) Riproduttori resistenti eterozigoti: montoni e pecore recanti l'allele ARR in eterozigosi **(ARR/ARQ; ARR/AHQ; ARR/ARH; ARR/ ARK)**;
c) Riproduttori suscettibili: montoni e pecore che non presentano **alcun allele ARR**.

All'interno delle greggi si deve giungere, nel più breve tempo possibile, all'utilizzo di soli montoni resistenti omozigoti
Dalla data di pubblicazione del presente piano:
È consentito, per un periodo transitorio di 3 anni:

L'utilizzo di arieti suscettibili (che non presentano alcun allele ARR), già presenti in allevamento oppure ottenuti da rimonta interna.

È consentito, per un periodo transitorio di 5 anni:

L'utilizzo di arieti resistenti eterozigoti non iscritti al LG.

È consentito, per un periodo transitorio di 7 anni:

L'utilizzo esclusivo di arieti resistenti eterozigoti iscritti a LG.

Per i capi che beneficiano di tali deroghe non è consentita la vendita o la movimentazione salvo che verso il macello durante o dopo tale periodo transitorio e non è possibile l'iscrizione al LG durante il periodo transitorio per beneficiare di un tale permesso.
Un programma specifico di selezione per le razze autoctone in via di estinzione potrà essere redatto e trasmesso per la relativa applicazione a seguito delle definizioni della Commissione Nazionale di Coordinamento di cui all'allegato I parte D punto 4) del Decreto Ministeriale del 25.11.2015.

ELIMINAZIONE OBBLIGATORIA DEGLI ANIMALI

Tutti gli animali portatori dell'allele VRQ o i riproduttori suscettibili non destinabili alla riproduzione devono essere scaricati dalla BDN e annotati nel registro di stalla in maniera tale che ne venga garantita la tracciabilità fino alla macellazione **che dovrà essere attuata entro i 30 giorni successivi alla determinazione del loro genotipo**. Gli animali non potranno lasciare gli allevamenti se non per essere destinati alla macellazione immediata.
Solo nel caso di giustificata necessità, previa autorizzazione della direzione generale della sanità animale e farmaco veterinario (DG SAFV) del Ministero della salute, questi animali possono essere abbattuti e distrutti.

CERTIFICAZIONE GENETICA DELLE GREGGI

Come da indicazioni nel DM 25/11/2015 e Reg. 630/2013/UE

a) Greggi di livello I: greggi composte unicamente da capi con genotipo ARR/ARR o che da almeno 10 anni abbiano utilizzato per la monta esclusivamente arieti di genotipo ARR/ARR;
b) Greggi di livello IIa: greggi che impiegano esclusivamente arieti ARR/ARR da almeno 6 anni;
c) Greggi di livello IIb: greggi che impiegano esclusivamente arieti ARR/ARR da almeno 3 anni;
d) Greggi di livello III: greggi in cui si utilizzano esclusivamente arieti con almeno un ARR;
e) Greggi di livello IV: greggi che non ottemperano ai requisiti dei livelli superiori.

Il sistema di selezione previsto dal piano di selezione genetica assume che le greggi progressivamente accedano a livelli di qualifica superiore. Il raggiungimento del livello I determina, la sospensione delle genotipizzazioni, salvo che su tutti i riproduttori maschi venduti da vita. Il raggiungimento del livello II a consente la sospensione delle genotipizzazioni, salvo che su tutti i riproduttori maschi venduti da vita. L'autorità competente può procedere a controlli di verifica in qualunque momento ove se ne ravveda la necessità. L'utilizzo promiscuo di arieti è possibile solo per i soggetti resistenti oppure tra greggi di pari livello di certificazione (anche in condizioni di monticazione o di pascolo condiviso temporaneo). La promiscuità, salvo le greggi di pari livello sanitario, si può realizzare se si tratta solo di femmine; nel caso di presenza di maschi in età riproduttiva, questi devono derivare almeno da greggi con livello certificazioni di IIb.

INTRODUZIONE E DISSEMINAZIONE DEI RIPRODUTTORI

L'introduzione dei riproduttori o materiale germinale nelle greggi deve avvenire in modo da non compromettere il livello di certificazione genetica raggiunto (anche in caso di animali o materiale germinale provenienti dai paesi UE)

I maschi che si intendono introdurre in allevamento, a prescindere dalla loro età, dovranno essere di genotipo coerente con il livello di certificazione genetica del gregge che li acquisisce.

Gli arieti suscettibili non possono essere oggetto di compravendita come riproduttori o essere utilizzati come donatori di sperma.

L'utilizzo di materiale germinale ovino comporta i seguenti obblighi, ovvero:

a) sperma di montoni del genotipo ARR/ARR;
b) embrioni portatori di almeno un allele ARR e di nessun allele VRQ.

ESECUZIONE DELLE PROVE DI GENOTIPIZZAZIONE

Le prove di genotipizzazione sono eseguite:

- Dai laboratori dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e Molise o altro laboratorio degli IIZZSS di cui all'allegato I parte C I 1a) del D.M. 25 novembre 2015
- Dai laboratori LGS di Cremona esclusivamente per gli animali iscritti al LG. e Registro Anagrafico (R.A.)

I laboratori che svolgono le prove di genotipizzazione nell'ambito del piano sono sottoposti a verifiche ispettive e ai controlli di qualità esterna di cui all' allegato I, parte D, punto 6, lettere c) e d) del DM 25/11/2015 da parte dell'Istituto Superiore di Sanità ai ring test finalizzati alla verifica della accuratezza e precisione delle procedure analitiche utilizzate e a quanto altro previsto da DM 25/11/2015 e normativa vigente.

Le analisi di genotipizzazioni effettuate ai fini del presente decreto o richieste autonomamente dal proprietario o persona delegata rivestono carattere di ufficialità e validità solo se svolte esclusivamente presso i laboratori già autorizzati di cui sopra, e che rispondono alle condizioni di cui al precedente punto.

VIGILANZA ED ESECUZIONE DEL PIANO (competenze)

Servizio di Sanità Veterinaria, Igiene e sicurezza degli alimenti della Regione Abruzzo:

- Attua, in ottemperanza al DM del 25/11/2015, il piano regionale "Misure di prevenzione su base genetica per l'eradicazione della scrapie ovina classica, finalizzate all'incremento dell'allele di resistenza della proteina prionica (ARR) nell'intero patrimonio ovino nazionale."
- 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 UE;

- Dirige la commissione regionale di coordinamento;

Servizi Veterinari di Sanità Animale:

Vigilano sugli adempimenti di cui al DM 25/11/2016;

- Assegnano, registrano in BDN e aggiornano almeno con cadenza annuale il livello di certificazione genetica delle aziende;
- Vigilano sulla realizzazione del piano in tutte le aziende in cui l'esecuzione del piano è obbligatoria;
- Vigilano che gli arieti sono correttamente identificati e registrati e abbiano un genotipo compatibile con quanto previsto dal presente piano (DM 25/11/2015);
- Vigilano che ogni allevatore o suo delegato mantenga aggiornata la BDN e registro di stalla dei dati anagrafici e movimentazioni dei propri animali;
- Vigilano sul rispetto dei requisiti relativi alla movimentazione, controllano e riportano il LIVELLO di certificazione genetica nel modello IV (riquadro E "attestazioni sanitarie" della dichiarazione di provenienza degli animali;
- Vigilano sul rispetto da parte del responsabile delle strutture di macellazione dei requisiti di aggiornamento, per le proprie competenze, della BDN
- Vigilano sulle condizioni di promiscuità (in caso di fiere o pascoli); autorizzano la convivenza dei capi (maschi e femmine) solo tra greggi di pari livello sanitario di certificazione. In caso di greggi di livello III o inferiore, autorizzano la promiscuità delle sole femmine senza i maschi; la presenza dei maschi in età riproduttiva impone minimo il livello IIb di certificazione.

Servizi Veterinari di Igiene degli Allevamenti e P.Z.

- Effettuano il prelievo in tutte le aziende in cui l'esecuzione è obbligatoria;
- Comunicano all'allevatore l'esito delle prove di genotipizzazione;
- Certificano la genetica dei singoli capi testati con l'emissione di un certificato genetico che accompagna l'animale movimentato in altra azienda;
- Dispongono l'eliminazione o la castrazione dei soggetti con genotipo indesiderato;
- Autorizzano la costituzione dei gruppi di monta in tutte le greggi e verificano almeno annualmente la coerenza con l'autorizzazione concessa;
- Comunicano al competente Servizio Veterinario di sanità animale l'assegnazione, la registrazione in BDN degli allevamenti certificati, almeno con cadenza annuale perché si possano utilizzare i dati, anche ai fini dell'applicazione dell'art. 22, comma 3 del Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 18 novembre 2014;

Associazione regionale allevatori (ARA):

Il personale veterinario (ARA), in collaborazione con i Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. effettua il prelievo, senza ulteriori aggravi di spesa, nelle aziende nelle greggi iscritte al LG, ai soli fini della esecuzione delle analisi genetiche necessarie per l'attuazione del piano.

L'Associazione Regionale Allevatori, per quanto di competenza, direttamente o per il tramite della sede centrale (ASSONAPA), con cadenza mensile ed entro il giorno 20 del mese successivo, invia i dati relativi alle attività di selezione genetica dei capi iscritti ai LLGG e registro anagrafico della Regione Abruzzo alla BDNSG.

L'Associazione Regionale Allevatori, direttamente o per il tramite della sede centrale (ASSONAPA), comunica annualmente alla Regione Abruzzo i risultati dell'attività svolta nell'anno precedente e la programmazione per l'anno successivo sugli allevamenti iscritti al libro genealogico e registro anagrafico.

Commissione regionale di coordinamento (CRC):

Istituita con DGR n. 608 del 25 luglio 2005, diretta e coordinata dal Servizio di Sanità Veterinaria, Igiene e sicurezza degli alimenti della Regione Abruzzo si compone di 11 rappresentanti: n. 4 servizi veterinari delle AA.SS.LL. n. 1 rappresentante IZS Abruzzo e Molise, n. 1 rappresentante Dipartimento politiche dello sviluppo rurale e della pesca, n. 2 rappresentati dell'Associazione regionale allevatori, n. 1 docente dell'Università di Teramo – facoltà di Medicina Veterinaria.

- ❖ Coordina e valuta le attività del piano, le eventuali problematiche ed i risultati conseguiti, anche in funzione della tempistica prevista nonché il loro impatto sulla zootecnia regionale;
- ❖ Redige, entro il 31 marzo di ogni anno, una relazione sulle attività svolte e sui risultati conseguiti e la inviano all'ufficio competente della Direzione Generale della sanità animale e dei farmaci veterinari;
- ❖ Promuove iniziative di informazione e formazione sui diversi aspetti attinenti il piano rivolti ad allevatori, veterinari ufficiali, veterinari ll.pp. e zootecnici dipendenti delle Associazioni allevatori;

Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e Molise

- ❖ Esegue le analisi genetiche previste dal piano rilasciando i rapporti di prova ufficiali. Nell'eventualità del verificarsi di situazioni di inattività temporanea o permanente del laboratorio dell'IZS, la Regione predisporrà che i campioni vengono inviati presso L'IZS del Lazio e Toscana o altro IZS di cui all'allegato I parte C I 1a) del D.M. 25/11/2015;
- ❖ Trasmette un report mensile alla Regione Abruzzo delle attività effettuate. Appena il Sistema informativo regionale sarà operativo per la gestione dei flussi l'ZS provvederà ad alimentare il sistema stesso.

UTILIZZO DI RIPRODUTTORI NELLE RAZZE CON LIVELLO DI RESISTENZA BASSO O A RISCHIO DI ESTINZIONE RICONOSCIUTE

Un programma specifico di selezione per le razze autoctone in via di estinzione potrà essere redatto e trasmesso per la relativa applicazione a seguito delle definizioni della Commissione Nazionale di Coordinamento di cui all'allegato I parte D punto 4) del Decreto Ministeriale del 25.11.2015.

FLUSSO DATI

I veterinari dei Servizi Veterinari di Igiene degli allevamenti e p.z. (SVIAPZ) e dell'Associazione regionale allevatori (ARA) effettuano i prelievi in tutte le aziende in cui l'esecuzione è obbligatoria: (l'ARA effettua il prelievo, senza ulteriori aggravi di spesa, nelle aziende con le greggi iscritte al LG). I campioni prelevati dal competente Servizio Veterinario della ASL sono inviati (tramite modello di accompagnamento campioni allegato al presente piano) presso l'IZS dell'Abruzzo e Molise mentre i campioni prelevati dai Veterinari dell'ARA sono inviati presso i laboratori LGS di Cremona esclusivamente per gli animali iscritti al LG.
L'Associazione Regionale Allevatori, per quanto di competenza, comunica, appena disponibili e comunque non oltre 20 giorni dal prelievo, agli allevatori e ai Servizi Veterinari di Igiene degli Allevamenti e P.Z. gli esiti delle prove di genotipizzazione inviando i rapporti di prova dei capi iscritti ai LG e registro anagrafico, al fine di attuare l'eliminazione o la castrazione dei soggetti con genotipo indesiderato. I laboratori dell'IZS dell'Abruzzo e Molise e dell'LSG di Cremona inviano i rapporti di prova (r.d.p.) delle analisi effettuate rispettivamente al competente Servizio Veterinario della ASL e all'ARA oltreché alla Regione Abruzzo, all'ASSONAPA e allevatore.

I laboratori devono emettere referto di positività entro 15 giorni lavorativi dal momento dell'accettazione salvo si tratti di analisi che presentano anomalie o particolarità di esecuzione (dovrà essere possibile fornire chiarimento). Nel caso di arrivo di un numero di campioni oltre le capacità operative la scadenza indicata parte dalla data di processazione.
L'IZS competente per territorio trasmette alla Banca dati Nazionale di selezione genetica (BDNSG) istituita presso il Centro di Referenza nazionale per le encefalopatie animali e neuropatologie comparate (CEA) e alla Regione Abruzzo, al termine di ciascun trimestre ed entro il giorno 20 del mese successivo, i dati relativi all'attività di genotipizzazione utilizzando tracciato record nazionale;
la trasmissione dei dati alla Regione Abruzzo sarà effettuata sia dalle ASL che dall'IZS mediante il sistema informativo SIVRA.

Brucellosi Bovina

Nel territorio della regione Abruzzo risultano indenni da Brucellosi bovina, le province di Pescara e Teramo. La provincia di Teramo è indenne da brucellosi bovina da luglio 2022 (regolamento di esecuzione (UE) 2022/1218). Nella programmazione sono considerati gli stabilimenti da riproduzione e da ingrasso.

Il mantenimento dello status di indenne verrà ottenuto:
- per la Provincia di Teramo, secondo quanto previsto dal Regolamento 689/2020 allegato IV, parte I, capitolo 3, sezione 2, Punto 1 lettera a) e b);
- per la Provincia di Pescara, secondo quanto previsto dal Regolamento 689/2020 allegato IV, parte I, capitolo 3, sezione 2, Punto 1 lettera a) e c);

Le province non indenni di Chieti e L'Aquila per ottenere lo status di indenne dovranno eseguire quanto previsto dal Regolamento 689/2020, allegato IV, parte I, capitolo 1, sezione 1.

Stato membro o zona indenni da infezione da Brucella abortus, B. melitensis e B. suis per quanto riguarda i bovini detenuti

Lo status di indenne da infezione da Brucella abortus, B. melitensis e B. suis per quanto riguarda i bovini detenuti può essere concesso a uno Stato membro o a una zona solo se:

a) da almeno tre anni non sono registrati casi confermati di infezione da Brucella abortus, B. melitensis e B. suis nei bovini detenuti;
b) negli ultimi tre anni sono state applicate le prescrizioni generali in materia di sorveglianza conformemente all'articolo 3, paragrafo 1, lettera a), ai fini dell'individuazione precoce dell'infezione da Brucella abortus, B. melitensis e B. suis nei bovini detenuti, comprendenti almeno:
i. la presentazione periodica di campioni prelevati da casi di aborto da sottoporre a prove di laboratorio;
ii. indagini tempestive sui casi di aborto potenzialmente causati dall'infezione da Brucella abortus, B. melitensis e B. suis;
c) negli ultimi tre anni almeno il 99,8 % degli stabilimenti che detengono bovini, pari ad almeno il 99,9 % della popolazione bovina, ha mantenuto lo status di indenne da infezione da Brucella abortus, B. melitensis e B. suis senza vaccinazione;
d) da almeno tre anni non è praticata la vaccinazione dei bovini contro la Brucella abortus, la B. melitensis e la B. suis e nessun bovino introdotto nello Stato membro o nella zona è stato vaccinato nei tre anni precedenti l'introduzione.

Mantenimento dello status per quanto riguarda i bovini detenuti

1. Lo status di indenne da infezione da Brucella abortus, B. melitensis e B. suis di uno Stato membro o di una zona per quanto riguarda i bovini detenuti può essere mantenuto solo se:

a) continuano a essere soddisfatte le prescrizioni di cui alla sezione 1, lettere a), b) e d); e
b) per i primi due anni consecutivi dalla concessione dello status è stata attuata una sorveglianza annuale basata su un campione rappresentativo di tutti gli stabilimenti che detengono bovini, tale da consentire almeno di individuare, con un livello di confidenza del 95 %, l'infezione da Brucella abortus, B. melitensis e B. suis, con una prevalenza attesa dello 0,2 % degli stabilimenti che detengono bovini o dello 0,1 % della popolazione bovina;
c) se per due anni consecutivi dalla concessione dello status non è stato confermato nessun caso di infezione da Brucella abortus, B. melitensis e B. suis nei bovini detenuti, la sorveglianza deve basarsi:
i. su una sorveglianza annuale basata su un campionamento casuale, tale da consentire almeno di individuare, con un livello di confidenza del 95 %, l'infezione da Brucella abortus, B. melitensis e B. suis, con una prevalenza attesa dello 0,2 % degli stabilimenti che detengono bovini o dello 0,1 % della popolazione bovina; oppure
ii. su una sorveglianza annuale basata sui rischi volta a individuare l'infezione da Brucella abortus, B. melitensis e B. suis, tenendo conto dei sistemi di produzione e dei fattori di rischio individuati, compresa la diffusione dell'infezione a partire da animali diversi dai bovini detenuti.

2. La conferma dell'infezione da Brucella abortus, B. melitensis e B. suis in una popolazione animale diversa dai

bovini detenuti non pregiudica lo status di indenne da infezione da Brucella abortus, B. melitensis e B. suis di uno Stato membro o di una zona per quanto riguarda i bovini detenuti, purché siano state attuate e siano sottoposte a valutazione periodica misure efficaci per prevenire la trasmissione dell'infezione da Brucella abortus, B. melitensis e B. suis ai bovini detenuti.

3. In deroga al punto 1, lettera a), lo status di indenne da infezione da Brucella abortus, B. melitensis e B. suis di uno Stato membro o di una zona per quanto riguarda i bovini detenuti può essere mantenuto in caso di conferma di un caso di infezione da Brucella abortus, B. melitensis e B. suis se:

a) lo stabilimento in cui è stata individuata l'infezione da Brucella abortus, B. melitensis e B. suis nei bovini detenuti è stato immediatamente sottoposto alle pertinenti misure di controllo delle malattie di cui all'articolo 24;
b) entro 60 giorni dalla prima conferma dell'infezione l'autorità competente ha effettuato, a norma dell'articolo 25, un'indagine epidemiologica e indagini al fine di identificare la probabile fonte e la distribuzione dell'infezione, traendo conclusioni sulla probabile fonte dell'infezione, ed è stato infettato solo un numero limitato di stabilimenti e tali stabilimenti sono epidemiologicamente connessi con il primo focolaio rilevato;
c) le pertinenti misure di controllo delle malattie di cui all'articolo 21 o 24 sono state attuate immediatamente in ciascuno stabilimento in cui sono stati individuati casi sospetti o confermati a seguito dell'attuazione delle misure di cui alla lettera b), fino al ripristino o alla riacquisizione dello status di indenne da malattia;
d) la sorveglianza di cui al punto 1 è stata adattata e ha dimostrato che l'evento è stato risolto.

Brucellosi Ovi Caprina

Mantenimento dello status per quanto riguarda gli ovini e i caprini detenuti

1.Lo status di indenne da infezione da Brucella abortus, B. melitensis e B. suis di uno Stato membro o di una zona per quanto riguarda gli ovini e i caprini detenuti può essere mantenuto solo se sono soddisfatte le seguenti prescrizioni:

a) continuano a essere soddisfatte le prescrizioni di cui alla sezione 1, lettere a), b) e d); e
b) per i primi due anni consecutivi dalla concessione dello status deve essere attuata una sorveglianza annuale basata su un campione rappresentativo di tutti gli stabilimenti che detengono ovini o caprini, tale da consentire almeno di individuare, con un livello di confidenza del 95 %, l'infezione da Brucella abortus, B. melitensis e B. suis, con una prevalenza attesa dello 0,2 % degli stabilimenti che detengono ovini o caprini o dello 0,1 % della popolazione ovicaprina;
c) se per due anni consecutivi dalla concessione dello status non è stato confermato nessun caso di infezione da Brucella abortus, B. melitensis e B. suis negli ovini e nei caprini detenuti, la sorveglianza deve basarsi:

i. su una sorveglianza annuale basata su un campionamento casuale, tale da consentire almeno di individuare, con un livello di confidenza del 95 %, l'infezione da Brucella abortus, B. melitensis e B. suis, con una prevalenza attesa dello 0,2 % degli stabilimenti che detengono ovini o caprini o dello 0,1 % della popolazione ovicaprina; oppure
ii. su una sorveglianza annuale basata sui rischi volta a individuare l'infezione da Brucella abortus, B. melitensis e B. suis, che tenga conto dei sistemi di produzione e dei fattori di rischio individuati, compresa la diffusione dell'infezione a partire da animali diversi dagli ovini e dai caprini detenuti.

2.La conferma dell'infezione da Brucella abortus, B. melitensis e B. suis in una popolazione animale diversa dagli ovini e dai caprini detenuti non pregiudica lo status di indenne da infezione da Brucella abortus, B. melitensis e B. suis di uno Stato membro o di una zona per quanto riguarda gli ovini e i caprini detenuti, purché siano state attuate e siano sottoposte a valutazione periodica misure efficaci per prevenire la trasmissione dell'infezione da Brucella abortus, B. melitensis e B. suis agli ovini e ai caprini detenuti.

3.In deroga al punto 1, lettera a), lo status di indenne da infezione da Brucella abortus, B. melitensis e B. suis di uno Stato membro o di una zona per quanto riguarda gli ovini e i caprini detenuti può essere mantenuto in caso di conferma di un caso di infezione da Brucella abortus, B. melitensis e B. suis se:

a) lo stabilimento in cui è stata individuata l'infezione da Brucella abortus, B. melitensis e B. suis negli ovini e nei caprini detenuti è stato immediatamente sottoposto alle pertinenti misure di controllo delle malattie di cui all'articolo 24;
b) entro 60 giorni dalla prima conferma dell'infezione l'autorità competente ha effettuato, a norma dell'articolo 25, un'indagine epidemiologica e indagini al fine di identificare la probabile fonte e la distribuzione dell'infezione, traendo conclusioni sulla probabile fonte dell'infezione, ed è stato infettato solo un numero limitato di stabilimenti e tali stabilimenti sono epidemiologicamente connessi con il primo focolaio rilevato;
c) le pertinenti misure di controllo delle malattie di cui all'articolo 21 o 24 sono state attuate immediatamente in ciascuno stabilimento in cui sono stati individuati casi sospetti o confermati a seguito dell'attuazione delle misure di cui alla lettera b), fino al ripristino o alla riacquisizione dello status di indenne da malattia; e
d) la sorveglianza di cui al punto 1 è stata adattata e ha dimostrato che l'evento è stato risolto.

Tubercolosi bovina

Mantenimento dello status

1. Lo status di indenne da infezione da MTBC di uno Stato membro o di una zona per quanto riguarda i bovini detenuti può essere mantenuto solo se sono soddisfatte le seguenti prescrizioni:

a) continuano a essere soddisfatte le seguenti prescrizioni:

Negli ultimi tre anni sono state applicate le prescrizioni generali in materia sorveglianza conformemente all'articolo 3, paragrafo 1, lettera a), ai fini dell'individuazione dell'infezione da MTBC nei bovini detenuti, comprendenti almeno:

i. la ricerca sistematica, tramite la sorveglianza ante e post mortem, di lesioni riconducibili all'infezione da MTBC in tutti i bovini macellati;
ii. indagini sulle lesioni potenzialmente riconducibili all'infezione da MTBC.

b) per i primi due anni consecutivi dalla concessione dello status deve essere attuata una sorveglianza annuale basata su un campionamento casuale rappresentativo di tutti gli stabilimenti che detengono bovini al fine di dimostrare, con un livello di confidenza del 95 %, che:

i. almeno il 99,8 % degli stabilimenti, pari ad almeno il 99,9 % della popolazione bovina, è indenne da infezione da MTBC;
ii. il tasso di incidenza dello stabilimento per cui è stata confermata l'infezione nel corso dell'anno non supera lo 0,1 %;

a) se le condizioni di cui alla lettera b) sono state soddisfatte per due anni consecutivi, la sorveglianza si basa:
   i. su una sorveglianza annuale basata su un campionamento casuale volta almeno a dimostrare, con un livello di confidenza del 95 %, che il tasso di incidenza degli stabilimenti per cui è stata confermata l'infezione nel corso dell'anno non supera lo 0,1 %; oppure
   ii. su una sorveglianza annuale basata sui rischi volta a individuare l'infezione da MTBC, tenendo conto dei sistemi di produzione e dei fattori di rischio individuati, compresa la diffusione dell'infezione a partire da animali diversi dai bovini detenuti, e una sorveglianza rafforzata negli stabilimenti associati ad almeno uno dei rischi specifici di cui al capitolo 1, sezione 2, punto 2, lettera d).

2. La conferma dell'infezione da MTBC nella popolazione animale diversa dai bovini detenuti non pregiudica lo status di indenne da MTBC di uno Stato membro o di una zona, purché siano state attuate e siano sottoposte a

valutazione periodica misure efficaci per prevenire la trasmissione dell'infezione da MTBC ai bovini detenuti.

Malattie dei pesci

LINEE GUIDA APPLICATIVE DECRETO LEGISLATIVO N.148/2008. REGIONE ABRUZZO. (NOTE RA 30245946 DEL 4-10-2013 E RA 323938 DEL 24-12-2013)

Al fine di uniformare sul territorio regionale l'applicazione del D. Lgs. n.148/2008, vengono di seguito fornite delle linee guida procedurali (basate sull'esame della normativa vigente) per il rilascio delle autorizzazioni/registrazioni previste dal Decreto in parola.

Normativa di riferimento:

- Deliberazione di Giunta Regionale 950/2006 "Applicazione dei Reg. CE n. 852/2004; Reg. CE n. 853/2004; Reg. CE n. 854/2004 e Reg. CE n. 882/2004 - Linee-guida della Regione Abruzzo"
- D. Lgs. n.148 del 4 Agosto 2008 "Attuazione della direttiva 2006/88/CE relativa alle condizioni di polizia sanitaria applicabili alle specie animali d'acquacoltura e ai relativi prodotti, nonché alla prevenzione di talune malattie degli animali acquatici e alle misure di lotta contro tali malattie".
- D.M. 8 luglio 2010 "Disposizioni per la gestione dell'anagrafe delle imprese di acquacoltura"
- Determinazione Dirigenziale DG21/42 del 30-3-2011 "Piano pluriennale regionale integrato dei controlli sulla sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria "il libro delle regole" della regione Abruzzo (PPRIC - 2011/2014)
- D.M. 3 Agosto 2011 "Disposizioni per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria alle imprese di acquacoltura e degli stabilimenti di lavorazione, ai sensi dell'articolo 6 del decreto legislativo 4 agosto 2008, n. 148"

AUTORIZZAZIONI/REGISTRAZIONI AI SENSI DEL D.Lgs. 148/2008

Le imprese di acquacoltura e gli stabilimenti di lavorazione (imprese di lavorazione alimentare riconosciute conformemente all'articolo 4 del regolamento (CE) n. 853/2004, per l'attività di lavorazione per il consumo umano di animali d'acquacoltura) sono soggette all'obbligo di **autorizzazione (Art.4 del D.Lgs. 148/08)**. Con Decreto del 3 agosto 2011, il Ministero della Salute ha stabilito le modalità con cui i Servizi Veterinari delle Aziende ULSS rilasciano l'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 4 del D.Lgs. 148/08, nonchè le procedure a cui le imprese di acquacoltura e gli stabilimenti di lavorazione devono attenersi per ottenere tali autorizzazioni sanitarie.

Fanno eccezione le seguenti tipologie di imprese, soggette all'obbligo della sola **registrazione (Art.4 comma 4 del D.Lgs. 148/08)**:

a) gli impianti diversi dalle imprese di acquacoltura in cui gli animali acquatici sono tenuti non a scopi di immissione sul mercato;
b) i laghetti di pesca sportiva non direttamente connessi al sistema idrico territoriale;
c) le imprese di acquacoltura che commercializzano animali d'acquacoltura soltanto per il consumo umano, conformemente all'articolo 1, paragrafo 3, lettera c), del regolamento (CE) n. 853/2004* (**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 che forniscono direttamente al consumatore finale.)*

Ai fini esplicativi, vengono di seguito dettagliati gli altri riconoscimenti/registrazioni di natura veterinaria e di sicurezza alimentare che gli operatori rientranti nell'ambito di applicazione del Decreto Legislativo in parola devono contestualmente possedere.

- **Imprese di acquacoltura autorizzate ai sensi del Art.4 del D.Lgs. 148/08**: registrazione dell'azienda in anagrafe (BDN). In tale modo si ottempera sia alla registrazione ai sensi del DM 8 luglio 2010 che dei Regg. CE 852 e 853

del 2004 (cifr. DG21/42 del 30-3-2011); per gli allevamenti di molluschi anche l'atto di classificazione delle acque da parte della Regione ai sensi del Reg. CE 854/2004.

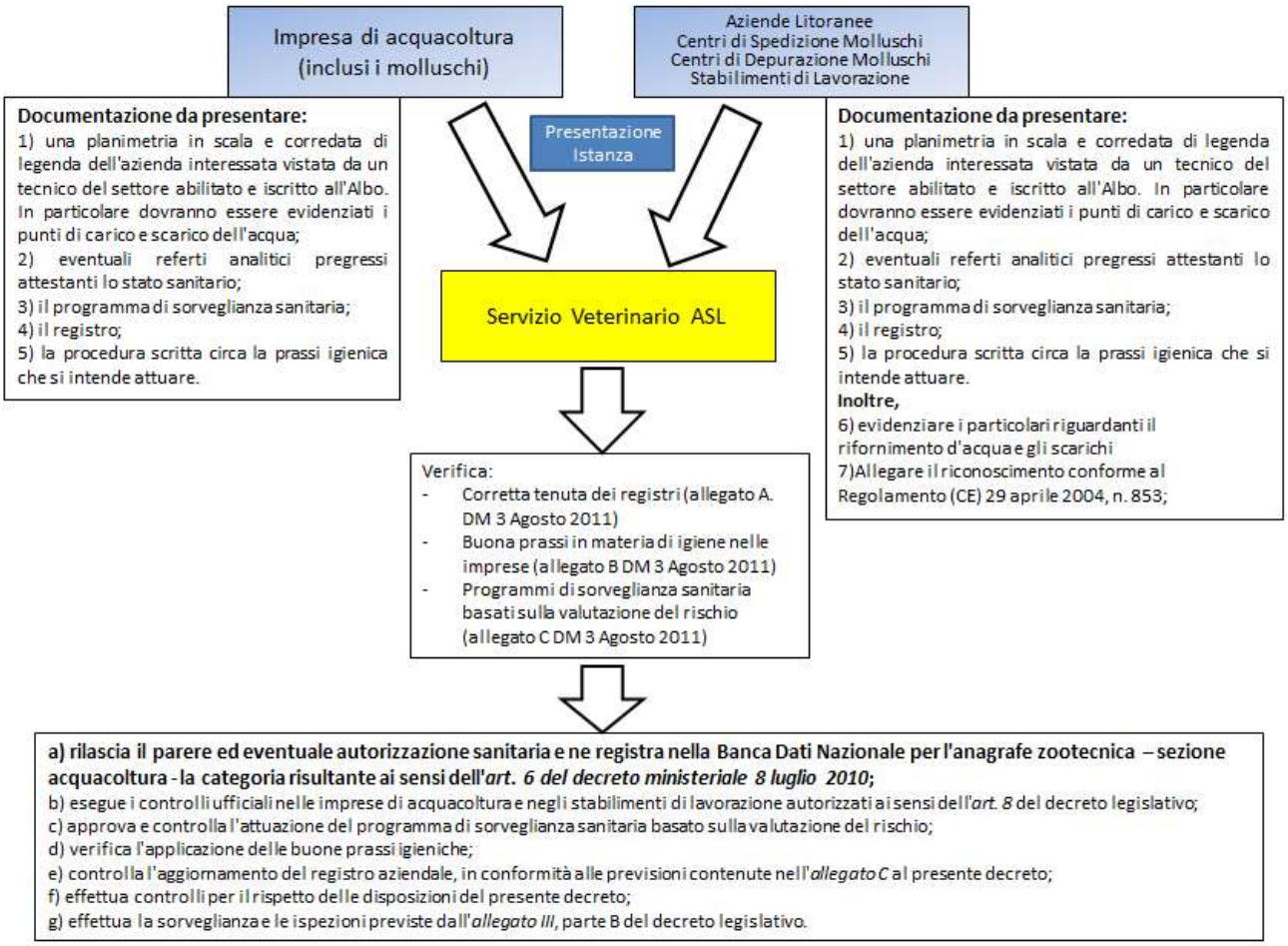
- **Imprese di acquacoltura registrate ai sensi del Art.4 del D. Lgs. 148/08:** registrazione dell'azienda in anagrafe (BDN). In tale modo si ottempera sia alla registrazione ai sensi del DM 8 luglio 2010 che dei Reg. CE 852 e 853 del 2004 (cifr. DG21/42 del 30-3-2011)

- **Centri di Spedizione/Depurazione Molluschi, Stabilimenti di Lavorazione**: riconoscimento regionale ai sensi del Reg. CE 853/2004 (cifr. DG21/42 del 30-3-2011)

PROCEDURE DI AUTORIZZAZIONE/REGISTRAZIONE AI SENSI DEL D.LGS 148/2008

Il DM 3 agosto 2011 esplicita le procedure di autorizzazione/registrazione, riportando gli adempimenti dell'operatore del settore e quelli del Servizio Veterinario ASL, che rilascia l'autorizzazione o effettua la registrazione (a seconda dei casi).

- **AUTORIZZAZIONE AI SENSI DEL D.LGS.148/2008**



Per quanto riguarda la modulistica, in allegato vengono riportati i modelli per l'ottenimento dell'autorizzazione (richiesta operatore - allegato 1) ed il modello di parere autorizzativo del Servizio Veterinario di Sanità Animale (allegato 2).

- **REGISTRAZIONE AI SENSI DEL D.LGS.148/2008**

Per quanto riguarda le imprese di acquacoltura soggette a registrazione, con la registrazione ai sensi del DM 8 luglio 2010 si ottempera anche a quella per il D.LGS.148/2008 (art.5 comma 2)

Si ricorda, infine, che ai sensi dell'art.9 del DM 8 luglio 2010 le movimentazioni di cui all'articolo 5, comma 2 del D. Lvo 148/08 devono essere registrate obbligatoriamente in BDN a partire dal 31 dicembre 2012.

A tal proposito si ricorda che la nota DGSAF15682-P-08/08/2013 avente oggetto "Movimentazioni prodotti di acquacoltura", impone di aggiornare i dati presenti nell'applicativo "acquacoltura" del portale www.vetinfo.it con la reale situazione del territorio.

ALLEGATO 1

Spett.le Servizio Veterinario della ASL di

_____

ACQUACOLTURA - MODULO PER L'OTTENIMENTO DELL'AUTORIZZAZIONE (D.Lgs. n. 148 del 4 agosto 2008)

Il sottoscritto_____

In qualità di_____dell'impresa_____

p. IVA o C.F._____

con sede legale nel Comune di_____

via_____n°_____

sede dell'impresa nel Comune di_____

via_____n°_____

tel_____fax_____

CHIEDE

Per il proprio impianto l'autorizzazione ai sensi dell'art. 4,commi 1 e 2 del D.Lgs n. 148/2008 per svolgere una delle seguenti attività:

- □ IMPRESE DI ACQUACOLTURA
- □ IMPRESE DI MOLLUSCHICOLTURA
- □ AZIENDE LITORANEE
- □ BACINI DI DEPURAZIONE

□ PESCI □ CROSTACEI □ MOLLUSCHI

A tal fine allega:

1. PLANIMETRIA in scala corredata di legenda dell'azienda interessata vistata da un tecnico del settore abilitato e iscritto all'albo. In particolare dovranno essere evidenziati i punti di carico e scarico dell'acqua.
2. IL PROGRAMMA DI SORVEGLIANZA SANITARIA
3. IL REGISTRO
4. PROCEDURA SCRITTA CIRCA LA PRASSI IGIENICA CHE SI INTENDE ATTUARE

Per quanto riguarda le aziende litoranee i centri di spedizione ed i centri e bacini di depurazione vanno dettagliati i particolari riguardanti il rifornimento

Data_____ Firma _____

ALLEGATO 2
PARERE AUTORIZZATIVO DEL SERVIZIO VETERINARIO DELLA ASL

_____

Servizio Veterinario

Il sottoscritto Dr._____ In qualità d _____ del Servizio Veterinario della ASL di_____

DICHIARA

di aver effettuato in data_____ un apposito sopralluogo presso l'impianto della Ditta_____ sito nel Comune di_____ destinato allo svolgimento della seguente attività:

- □ IMPRESE DI ACQUACOLTURA
- □ IMPRESE DI MOLLUSCHICOLTURA
- □ AZIENDE LITORANEE
- □ BACINI DI DEPURAZIONE

per il quale è stata richiesta l'autorizzazione ai sensi dell'art. 4, commi 1e 2 del D.L.gs n. 148 del 4 agosto 2008 e di aver:

1. verificate le adeguate condizioni di buona prassi in materia di igiene (allegato B - DM 3 agosto 2011)
2. verificato il programma di sorveglianza sanitaria basato sulla valutazione del rischio (allegato C - DM 3 agosto 2011)
3. verificata la corretta tenuta dei registri (allegato A – DM 3 agosto 2011)

ESPRIME

pertanto parere favorevole e

AUTORIZZA

ai sensi dell'art. 4, commi 1e 2 del D.L.gs n. 148 del 4 agosto 2008;

il sig._____,

rappresentante legale della ditta _____

N° di protocollo_____ del _____

AUTORIZZA

Data_____ Firma _____

Registrazione aziende esenti da Trichinella; piani di prevenzione e controllo

I criteri e le competenze riguardanti di riconoscimento delle aziende indenni da Trichinella sono riportate nel capitolo "3a- Trichine – Prevenzione e Controllo".

Salmonellosi - Piani Nazionali di controllo negli avicoli

Piano nazionale di controllo delle salmonellosi negli avicoli

1. LISTA ABBREVIAZIONI E DEFINIZIONI

BDN	Banca Dati Nazionale dell'anagrafe zootecnica	
DGSAF	Direzione Generale Sanità Animale e Farmaco Veterinario – *Ministero della Salute*	
SI	Sistemi Informativi di settore	
SISalm	Sistema Informativo dei piani nazionali Salmonellosi	
SIMAN	Sistema Informativo Notifica Malattie Animali	
IZS/IIZZSS	Istituto/i Zooprofilattico/i Sperimentale	
SV	Servizi Veterinari ufficiali competenti per territorio	
OSA	Operatore del Settore Alimentare	
AC	Autorità competenti, come definita dal D.Lgs 193/2007	
IE	Indagine Epidemiologica	
ICA	Informazioni sulla Catena Alimentare	
CRNS	Centro di Referenza Nazionale Salmonellosi	
CNR-AR	Centro di Referenza Nazionale per l'Antibiotico Resistenza	
COVEPI	CRN per l'Epidemiologia Veterinaria, la Programmazione, l'Informazione e l'analisi del rischio (sede presso IZS Abruzzo e Molise)	
PdAA	Piano di autocontrollo aziendale	
Gruppo	Unità di riferimento del PNCS: insieme di animali allevati nello stesso ciclo (quindi con medesima data di accasamento), nello stesso locale o recinto (per convenienza chiamato capannone). Il gruppo è rgistrato in BDN ai sensi del D.M. 13.11.2013. Il numero di gruppi totali rappresenta il numero massimo di gruppi che, a inizio anno, si prevede produrre in allevamento nell'anno stesso; è registrato sull'anagrafica allevamento di BDN dal Servizio veterinario, anche utilizzando il modulo web per la validazione della richiesta di aggiornamento da parte del detentore. Il dato deve essere aggiornato anche nel PdAA. Il numero di gruppi effetivamente prodotti in allevamento è ricavabili a fine periodo dalle registrazioni in BDN degli accasamenti dei gruppi previste dal D.M. 13.11.2013	
Capannone	Il locale o recinto destinato ad ospitare un gruppo, da identificare in BDN e nel PdAA con codice univoco nell'ambito dell'allevamento di appartenenza. Tale codice deve essere riportato tal quale nelle schede di prelievo e registrato in SISalm nello stesso modo sia in ambito di campionamenti ufficiali sia in ambito di campionamenti in autocontrollo.	
Sierotipi di salmonelle <u>rilevanti per la salute pubblica</u>	*Per i gruppi di riproduttori Gallus gallus*	Salmonella Enteritidis; Salmonella Typhimurium, compresa la variante monofasica con formula antigenica 1,4[5],12:i:-; Salmonella Infantis Salmonella Virchow, Salmonella Hadar
	Per i gruppi di ovaiole, polli da carne, tacchini da riproduzione e ingrasso	Salmonella Enteritidis; Salmonella Typhimurium, compresa la variante monofasica con formula antigenica 1,4[5],12:i:-;

2. FINALITÀ, OBIETTIVO E AMBITO DI APPLICAZIONE

Finalità del piano è la riduzione della prevalenza dei casi di salmonellosi negli allevamenti e del conseguente rischio per la sanità pubblica attraverso l'obiettivo dell'adozione di misure adeguate ed efficaci per l'individuazione ed il controllo a livello di produzione primaria delle salmonelle potenzialmente responsabili di zoonosi.

Le misure del Piano, preparato dalla DGSAF in collaborazione con il CRN, CRN-AR ed il COVEPI, sono state approvate dalla Commissione Europea ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 652/2014.

Il PNCS è obbligatorio, su tutto il territorio nazionale, per i gruppi degli allevamenti avicoli a carattere commerciale delle seguenti specie e orientamenti produttivi:

- Riproduttori *Gallus gallus*;
- Ovaiole *Gallus gallus*;
- Polli da carne *Gallus gallus*;
- Tacchini da riproduzione *Meleagris gallopavo*;
- Tacchini da ingrasso *Meleagris gallopavo*

Le attività di controllo del PNCS sono finalizzate al raggiungimento **dell'obiettivo comunitario di riduzionedella prevalenza dei sierotipi** di Salmonella rilevanti per la salute pubblica che è pari:

- All'1% o meno per i gruppi di riproduttori e di polli da carne *Gallus gallus* e per i tacchini da riproduzione e da ingrasso;•
- Al 2 % o meno per i gruppi di ovaiole in deposizione.

I controlli annuali del PNCS devono essere completati entro il 31 dicembre di ciascuno degli anni di validità del piano

Gli allevamenti con capacità strutturale **uguale o superiore ai 250 capi** devono applicare il piano integralmente. **Sono esentati dall'obbligo di applicazione del PNCS solo gli allevamenti familiari**, come definiti dal DM 13.11.2013ovvero quelli che non movimentano animali verso altri allevamenti, in cui gli animali sono allevati esclusivamente per autoconsumo o utilizzo personale senza attività commerciale e con capacità strutturale non superiore a 250 capi.

Gli allevamenti con capacità strutturale inferiore a 250 capi che movimentano gli avicoli ed effettuano attività commerciale, ad esclusione di quelle consentite dai regolamenti locali ai sensi del Reg. 852/2004, **possono applicare un PdAA semplificato ovvero adeguato alla realtà aziendale.**

Relativamente agli allevamenti familiari i SV hanno la facoltà, se lo ritengano opportuno, di prescrivere l'applicazione di un PdAA semplificato. I SV hanno altresì la facoltà di prescrivere l'applicazione di un PdAA semplificato nei casi in cui lo ritengano necessario.

L' applicazione di tale PdAA semplificato deve essere registrata in BDN dai SV competenti

Indipendentemente che si tratti di PdAA integrale o semplificato questo deve essere approvato dai SV.

3. AUTORITÀ COMPETENTI

L'AC centrale è la DGSAF.

L' AC regionale è il Servizio Sanità Veterinaria, igiene e Sicurezza degli alimenti della Regione Abruzzo

L'AACC locali sono il Servizio di Sanità Animale ed il Servizio di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecnciche. Il Servizio di Sanità Animale è preposto all'esecuzione del piano negli allevamenti di avicoli riproduttori, il servizio di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecnciche e preposto all'esecuzione del piano nelle restanti tipologie di allevamento.

4. ANALISI DI LABORATORIO

4.1 Laboratori di riferimento

Il CRNS ha sede presso l'IZS delleVenezie, Legnaro (PD).

Il CRN-ARha sede presso l'IZS del Lazio e della Toscana, Roma.

Le indagini di laboratorio condotte nell'ambito dei controlli ufficiali sono eseguite dai Laboratori degli IIZZSS; quelle condotte nell'ambito dell'attività di autocontrollo possono essere eseguite anche da laboratori privati purchè autorizzati e accreditati per le specifiche prove analitiche.

La lista dei laboratori privati autorizzati ad effettuare l'isolamento delle salmonelle nell'ambito del PNCS comprensiva delle metodiche utilizzate ed approvate è pubblicata sul portale VETINFO www.vetinfo.it - area pubblica sistema informativo zoonosì - Piani nazionali Salmonellosi

Dettagli sulla procedura autorizzativa sono descritti in allegato 6.

4.2. Metodi di analisi in ambito pncs

I risultati delle analisi ottenuti dailaboratori privati autorizzati e dai laboratori degli IIZZSS hanno validità ed efficacia in tutto il territorio nazionale. I rapporti di prova rilasciati dai laboratori privati autorizzati e dai laboratori degli IIZZSS devono riportare informazioni chiare anche in merito ai metodi alternativi eventualmente utilizzati.

i. Metodi di analisi per l'isolamento

Le analisi previste per l'isolamento, di seguito descritte, si intendono da applicare ai campioni della produzione primaria ovvero a tutte le matrici previste nell'ambito del presente piano.

- *isolamento di salmonelle da campioni prelevati nell'ambito dei controlli ufficiali*: metodica di analisi per la rilevazione di Salmonella spp. di cui alla EN/ISO 6579-1:2017 accreditata dall'organismo nazionale di accreditamento.
- *isolamento di salmonelle da campioni prelevati nell'ambito di autocontrollo*: metodica di analisi per la rilevazione di Salmonella spp. di cui alla EN/ISO 6579-1:2017 accreditata dall'organismo nazionale di accreditamento o metodo alternativo purché validato in accordo alla norma EN/ISO 16140 e accreditato dall'organismo nazionale di accreditamento.

ii. Metodi di analisi per la sierotipizzazione

La sierotipizzazione deve essere basata sullo schemadi Kauffmann-White-Le Minor.
Se il laboratorio che ha isolato le salmonelle non esegue la sierotipizzazione degli isolati, nel PdAA occorre indicare anche il laboratorio che effettua tale analisi. Il laboratorio che esegue la sierotipizzazione esegue le analisi sulla base delle specifiche indicazioni ricevute dal richiedente che deve specificare anche al laboratorio esecutore il metodo di analisi da utilizzare e se l'esito deve riportare esclusione dei sieortipi rilevanti o ciò che risulta da sierotipizzazione completa.

- *sierotipizzazione di ceppi di Salmonella spp. isolati da campioni prelevati nell'ambito dei controlli ufficiali*: deve essere effettuata in accordo al metodo descritto nel documento ISO/TR 6579-3.Per ogni campione positivo, almeno una colonia deve essere sottoposta a sierotipizzazione completa.
- *sierotipizzazione di ceppi di Salmonella spp. isolati da campioni prelevati nell'ambito dell'autocontrollo aziendale:* deve essere effettuata in accordo al metodo descritto nel documento ISO/TR 6579-3 o metodo alternativo purché validato in accordo alla norma EN/ISO 16140 e accreditato dall'organismo nazionale di accreditamento. Per ogni campione positivo, la sierotipizzazione di isolati deve:
    - ✓ **essere completa, per campioni prelevati in gruppi di riproduttori Gallus galluse tacchini, per almeno una colonia per ogni campione positivo.**
    - ✓ **permettere di escludere o confermare per almeno una colonia per ogni campione positivo la presenza di SalmonellaEnteritidis e Typhimurium (inclusa la variante monofasica), per campioni prelevati in gruppi di ovaiole, polli da carne e tacchini da ingrasso**

4.3 Trasmissione isolati a CRNS e a CRN-AR e conservazione degli isolati

4.3.1 Trasmissione isolati a CRNS

Per ogni campione ufficialepositivo ai sierotipi Enteritidis, Typhimurium, compresa la variante monofasica e S. Infantis (quest'ultima esclusivamente da campioni prelevati in riproduttori *Gallus gallus*) almeno una colonia deve essere inviata dagli IIZZSS competenti per territorio al CRNS per ulteriori indagini.

4.3.2 Trasmissione isolati a CRN-AR e Analisi del profilo di antibioticoresistenza

Per ogni gruppo riscontrato positivo a qualsiasi salmonella, sia da campionamento ufficiale e sia da autocontrollo, i laboratori che hanno effettuato la sierotipizzazione devono inviare al CRN per l'Antibioticoresistenza (CRN-AR) almeno un isolato per ciascun sierotipo di salmonella riscontrato. I suddetti isolati saranno sottoposti a test di sensibilità agli antibiotici e riportati all'EU secondo normativa vigente (Dec. 2013/652/EU). Ogni isolato inviato al CRN-AR dovrà esser corredato dei necessari metadati (es. dati anagrafici, dati relativi al campione, dati relativi all'isolato), la cui tracciabilità e integrità deveessere garantita per adempiere alla vigente normativa sulla reportistica del Piano di Monitoraggio armonizzato dell'antibiotico

resistenza (Dec. 2013/652/EU). Pertanto gli isolati saranno **corredati dal codice univoco di prelievo** riportato sulla scheda di accompagnamento campionie dalle informazioni relative al numero progressivo (se da uno stessogruppo o da uno o più campionisono stati isolati diversi sierotipi) e qualora necessario dalla matrice di origine.

I dati anagrafici a corredo degli isolati inviati al CRN-AR verranno forniti direttamente dal SISalm utilizzando il codice univoco di prelievo.

La cadenza temporale per l'invio degli isolati è stabilita come trimestrale, attenendosi alle seguenti date:

- Entro il 30 aprile per i dati di attività del periodo 01 gennaio-31 marzo;
- Entro il 31 luglio per i dati di attività del periodo 01 aprile-30 giugno;
- Entro il 31 ottobre per i dati di attività del periodo 01 luglio -30 settembre;
- Entro il 31 gennaio per i dati di attività del periodo 01 ottobre -31 dicembre.

4.3.3 Conservazione degli isolati

Almeno un ceppo isolato per gruppo e per anno, per ciascun sierotipo è conservato dai Laboratori degli IIZZSS che hanno analizzato i campioni (ovvero se nell'arco dell'anno per il medesimo gruppo vengono esclusivamente isolati ceppi appartenenti al medesimo sierotipo è sufficiente conservare un solo ceppo). Il metodo di conservazione utilizzato deve garantire l'integrità degli isolati per almeno due anni dalla data dell'analisi

5. ANTIMICROBICI

L'uso di antimicrobici per il controllo delle salmonelle nel pollame **è vietato**, tranne che nei casi eccezionali di cui all'articolo 2 del Regolamento (CE) 1177/2006, in presenza di autorizzazione dell'AC e con la supervisione della DGSAF e del CRN per le Salmonellosi, opportunamente informati.

6. CONTROLLI DEL PIANO

6.1. Piano di autocontrollo

Il responsabile dell'allevamento redige il proprio PdAA descrivendo, in modo sintetico e chiaro, la propria realtà aziendale. **Il PdAA deve essere specifico per ciascun allevamento e deve contenere le seguenti informazioni**:

1) Dati anagrafici dell'azienda (codice aziendale, indirizzo della sede operativa e legale, indirizzo produttivo), del detentore, del proprietario, del rappresentante legale, come registrati in BDN.
2) Struttura e descrizione dell'allevamento e della sua modalità di gestione, riportando, come registrati in BDN, la capacità strutturale, il numero ed i codici di identificazione univoca dei capannoni, il numero di cicli/anno (da indicare il numero intero più plausibile ovvero non indicare 1,5 cicli ma o 1 o 2).
3) Numero di gruppi totali.
4) Dati del veterinario aziendale referente per il PdAA.
5) Informazioni sul mangime ed acqua di abbeverata e programmazione dei controlli su tali matrici.
6) Informazioni sullagestionedella pollina.
7) Informazioni sullo smaltimento delle carcasse.
8) Informazioni sulle procedure di pulizia, disinfezione e disinfestazione.
9) Misure di biosicurezza adottatee in allegato l'esito dell'ultimo sopralluogo da parte dei SV.
10) Piano di campionamento per la ricerca di Salmonella spp. nei gruppi di animali.
11) Indicazione di chi effettua il campionamento (anche più di una persona) e attestazione della formazione avvenuta da parte del veterinario aziendale referente del PdAA.
12) Indicazione dei laboratori che ricevono i campioni e che eseguono le analisi (inclusalasierotipizzazione) ai sensi di quanto riportato nel capitolo "Analisi di laboratorio".
13) Modalità di comunicazione degli esiti analitici all'AC.
14) Gestione delle positività.
15) Impegno formale del responsabile dell'azienda ad inserire in modo completo, e nei tempi richiesti, i dati relativi ai campionamenti nel SISalm.

Il PdAA è firmato dal detentore degli animali ed è presentato al SV, che lo approva previa eventuale richiesta di modifiche o integrazioni. Copia del PdAA approvato deve essere conservata, oltre che dal responsabile dell'azienda, anche dall'AC.

Il PdAA deve essere presentato nuovamente e presentato ai SV per l'approvazione, solo in caso di modifiche sostanziali ovvero:

- Modifiche anagrafiche
- Modifiche strutturale e/o gestionali
- Modifiche dei laboratori cui vengono trasmessi i campioni

Le modifiche rispetto al piano precedente devono essere chiaramente evidenziate in modo tale che siano rapidamente individuabili.

Anche negli incubatoi è prevista la stesura e l'approvazione di un PdAA adeguato a tale realtà aziendale. La frequenza e le modalità dei campionamenti di autocontrollo sono stabilite dal responsabile dell'incubatoio, in accordo con ilSV, in base a parametri epidemiologici, condizioni di biosicurezza, capacità della struttura e altre condizioni rielvanti

6.2. Controllo veterinario sistematico

Il SV effettua sistematicamente controlli in tutti gli allevamenti oggetto di PNCS, al fine di verificare il rispetto di quanto previsto dal piano stesso ai sensi dell'art. 3.2 (c) -Regolamento (CE) n 2160/2003. Le ispezioni e le visite sono finalizzate ad accertare l'applicazione corretta del PNCS, in particolare modalità e frequenza dei campionamenti in autocontrollo, verifica della congruenza dei rapporti di prova rilasciati dai laboratori rispetto a quanto previsto dal PdAA, tempi intercorsi tra prelievo, inizio analisi e comunicazione dell'esito; gestione di eventuali positività.

Le verifiche comprendono inoltre:

- Controllo dei dati anagrafici e delle registrazioni in BDN.
- Controllo in SISalm (www.vetinfo.it) della corretta e completa registrazione dei campioni ufficiali e di quelli in autocontrollo nei tempi stabiliti.
- Verifica della presenza del PdAA e congruenza dello stesso rispetto all'esito della visita ispettiva.

La frequenza delle ispezioni è almeno annuale per le aziende autorizzate ad effettuare scambi intracomunitari.

Per le altre tipologie aziendali la frequenza è modulata caso per caso, secondo la valutazione del rischio, ovvero può essere effettuata con frequenza inferiore o superiore all'anno a discrezione del SV.

Per la valutazione del rischio, il SV considera parametri epidemiologici, condizioni di biosicurezza, dimensioni numeriche dei gruppi di avicoli presenti in azienda, pregresse non conformità ed altri criteri ritenuti rilevanti dalla AC locale.

Il SV elabora relazioni scritte sulle visite effettuate in cui sono indicati gli obiettivi, i risultati del controllo e, se del caso, le azioni, con tempistiche, che l'OSA deve adottare ed eventuali sanzioni.

Le informazioni minime, da includere in tali relazioni, sono riportate in allegato 5 (tale documento rappresenta una linea di indirizzo che può essere adattata a livello regionale/locale). Una copia della relazione è consegnata all'OSA. Per favorire la tracciabilità delle verifiche sull'attuazione dei PNCS, il SV inserisce tale relazione in SISalm.

6.3 Programmazione campionamenti -frequenza, periodo e luogo del campionamento

6.3.1 Programmazione campionamenti in autocontrollo

Nella tabella di seguito vengono indicati per ciascuna categoria produttiva i gruppi da sottoporre a campionamento e la frequenza. Nelle galline ovaiole si considera valida, ai fini dell'invio del pollame al macello, la frequenza dei campionamenti previsti dal PNCS. Non sono neccessari, quindi, i campionamenti effettuati nei 21 giorni antecedenti la macellazione.

PROGRAMMAZIONE AUTOCONTROLLI

Tipologia	Gruppi da	Frequenza
Riproduttori *Gallus gallus*	**TUTTI**	• pulcini di un giorno all'arrivo in allevamento; • a 4 settimane di età; • nei gruppi di animali due settimane prima del loro spostamento o dell'inizio della deposizione; • nei gruppi di animali adulti almeno ogni 3 settimane.
Ovaiole	**TUTTI**	• pulcini di 1 giorno; • due settimane prima dell'entrata in deposizione; • spostamento ovvero movimentazione degli animali nel locale o allevamento destinato alla deposizione; • ogni 15 settimane, a partire da quando le galline hanno un'età di 24 ± 2 settimane.
Polli da carne	**TUTTI Tranne negli allevamenti con deroga** per i quali è previsto un gruppo per ciclo	• entro 3 settimane dalla data di macellazione oppure, • In presenza di idonea autorizzazione del SV, entro 6 settimane dalla data prevista di macellazione nei seguenti casi: • animali con ciclo vitale superiore ad 81 giorni; • animali di produzione biologica ai sensi del Regolamento (CE) 889/2008)
Tacchini da riproduzione	**TUTTI**	• pulcini di 1giorno; • a 4 settimane di età; • due settimane prima dell'entrata in deposizione; • in deposizione ogni 4 settimane in presso allevamento con ultimo campionamento: o entro 3 settimane dalla macellazione oppure, o in presenza di idonea autorizzazione del SV, entro 6 settimane dalla data prevista di macellazione nei seguenti casi: o animali con ciclo vitale superiore a 100 giorni; o animali di produzione biologica ai sensi del Regolamento (CE)
Tacchini da ingrasso	**TUTTI**	• entro 3 settimane dalla data di macellazione prevista oppure • in presenza di idonea autorizzazione del SV, entro 6 settimane dalla data prevista di macellazione nei seguenti casi: o animali con ciclo vitale superiore a 100 giorni; o animali di produzione biologica ai sensi del Regolamento (CE) 889/2008.

6.3.2 Programmazione campionamenti ufficiali

I campioni ufficiali sono prelevati dal SV e sono esaminati presso il laboratorio dell'IZS competente per territorio. Il campionamento ufficiale è effettuato **in tutti i gruppi di riproduttorie in una selezione di gruppi di ovaiole**, **polli da carne e tacchini da ingrasso**, secondo la programmazione riportata nella tabella seguente. La selezione degli allevamenti e dei gruppi, per ovaiole, polli da carne e tacchini è compiuta dal SV sulla base della valutazione del rischio. A tal fine il SV considera parametri epidemiologici, condizioni di biosicurezza, dimensioni numeriche dei gruppi di avicoli presenti in azienda, pregresse non conformità ed altri criteri ritenuti rilevanti dalla AC locale.

PROGRAMMAZIONE CAMPIONAMENTI UFFICIALI		
Tipologia avicoli	MOTIVO DEL CAMPIONAMENTO	
	Routinario	Altri

Riproduttori ***Gallus gallus***	In tutti i gruppi in deposizionealmeno due volte durante il loro ciclo produttivo: • All'inizio del periodo di produzione; • Verso la fine del ciclo produttivo	Controllo nei casi ritenuti opportuni dalla AC; Controllo ambientale dell'avvenuta pulizia e disinfezione dei locali a seguito di positività per Salmonelle rilevanti; controllo di conferma, in casi eccezionali, di sospetto di risultati errati; controllo in allevamento in caso di positività per Salmonelle rilevanti in incubatoio, sia in autocontrollo che a seguito di controllo ufficiale
Ovaiole	In un gruppo per anno per allevamento con capacità **uguale o superiore a 1000 capi.** Il campionamento è effettuato nel gruppo più vicino alla data di macellazione	Controllo nei gruppi di 24 +/–2 settimane di età ospitati in capannoni in cui era stata isolata precedentemente S. Enteritidis e/o Typhimurium; controllo in ogni caso di sospetta infezione da Salmonella sulla base dell'indagine epidemiologica dei focolai di tossinfezione alimentare di cui alla Dir. 2003/99/CE, art. 8 o nei casi in cui l'AC lo ritenga appropriato, utilizzando il protocollo di campionamento definito, del Reg. 2160/2003/CE, allegato II-D 4b; controllo in tutti gli altri gruppi presenti in allevamento nel caso siano state individuate Salmonelle rilevanti in un gruppo; controllo nei casi ritenuti opportuni dalla AC; controllo ambientale dell'avvenuta pulizia e disinfezione dei locali a seguito di positività per Salmonelle rilevanti; controllo di conferma, in casi eccezionali per sospetto di risultati errati.

Polli da carne	**Nel 10% degli allevamenti** con capacità strutturale, registrata in BDN, **uguale o superiore a 5000 polli**, il campionamento ufficiale è effettuato **in un gruppo all'anno entro 3 settimane dalla data di macellazione** (oppure entro 6 settimane nei casi autorizzati nel PdAA).	Controllo per richiesta derogada parte del responsabile dell'allevamento; controllo nei casi ritenuti opportuni dalla AC; controllo ambientale dell'avvenuta pulizia e disinfezione dei locali a seguito di positività per S. Enteritidis o Typhimurium
Tacchini da riproduzione	**Una volta l'anno in tutti i gruppi**, tra la **30ª e 45ª settimana di età**.	Controllo in tutti i gruppi di tutti gli allevamenti in cui sia stata isolata S. Enteritidis o Typhimurium nei precedenti 12 mesi; in tutti i gruppi di tacchini da riproduzione Élite, Great Grand Parents e Grand Parents; Controllo nei casi ritenuti opportuni dalla A.C.; Controllo ambientale dell'avvenuta pulizia e disinfezione dei locali a seguito di positività per salmonelle rilevanti; controllo di conferma in casi eccezionali di sospetto di risultati errati; controllo in allevamento in caso di positività per S.Enteritidis e/o Typhimurium in incubatoio.

Tacchini da ingrasso	**Nel 10% degli allevamenti** con capacità strutturale, registrata in BDN, uguale o superiore a 500 animali, il campionamento ufficiale è effettuato **in un gruppo all'anno entro 3 settimane dalla data di macellazione** (oppure entro 6 settimane nei casi autorizzati nel PdAA).	Nei casi ritenuti appropriati dalla A.C.; Controllo ambientale dell'avvenuta pulizia e disinfezione dei locali a seguito di prceedente positività per S. Enteriti

Il campionamento ufficiale routinario può sostituire, per il solo gruppo campionato, un campionamento in autocontrollo.

Per quanto riguarda la **deroga ad effettuare il campionamento in autocontrollo nei polli da carne in un solo gruppo per ciclo**, questa viene autorizzata dall'AC alle seguenti condizioni:

- È applicato il tutto pieno/tutto vuoto di allevamento;
- Tutti i gruppi sono gestiti in maniera uniforme;
- È somministrato lo stesso mangime ed acqua a tutti
- Almeno negli ultimi 6 cicli è stato effettuato il campionamento in accordo a quanto previsto dal PNCS in tutti i gruppi con nessun riscontro di sierotipi rilevanti e, per almeno un ciclo, il campionamento è stato effettuato dal S.V.

In caso di sospetto di situazioni epidemiologiche differenti nei diversi gruppi dell'allevamento, come ad esempio per riscontro di salmonelle non rilevanti solo in alcuni dei gruppi dell'allevamento, l'autorizzaione sarà rilasciata solo dopo la risoluzione delle problematiche che hanno reso disomogenea la gestione dei gruppi. L'autorizzazione del SV alla deroga ad effettuare campionamento in autocontrollo in un gruppo per ciclo **deve essere registrata in BDN**. Solo per gli allevamenti per cui è presente tale registrazione potranno essere emesse, alla data di uscita di tutti i gruppi (tutto pieno/tutto vuoto), documentazioni di avvio al macello con **ICA**, per gli esiti degli esami "salmonellosi" -sia negativi che positivi, con le conseguenze applicative - **validi per tutti i gruppi** dell'allevamento, fatto salva la verifica della conformità della tempistica dei campionamenti.

6.4 Verifiche sull'uso degli antibiotici in allevamento

In caso di campionamento ufficiale, l'AC deve eseguire controlli documentali e/o ulteriori test (campionamento per la ricerca degli inibenti) per garantire che i risultati del test nel gruppo in esame non siano stati condizionati dall'utilizzo di antimicrobici o altre sostanze inibenti la crescita di batteri. Nel campionamento di conferma in casi eccezionali deve essere sempre effettuato il campionamento per la ricerca di inibenti. Il campione per la ricerca di inibenti è descritto al capitolo 7.2.3 ed è analizzato dall'IZS competente per territorio. Il risultato positivo ai test per la ricerca di antimicrobici deve essere immediatamente comunicato alla AC. Per il gruppo esaminato, considerato positivo, sono applicate tutte le misure sanitarie previste dal PNCS in caso di positività a sierotipi rilevanti.

7. PROTOCOLLO - METODO E TECNICHE DEL CAMPIONAMENTO

Il materiale per effettuare e conservare i campioni deve essere adatto allo scopo e deve essere nuovo e non riutilizzabile.

7.1 Campionamenti di routine

7.1.1 Riproduttori *Gallus gallus* e tacchini

- In allevamento

Il campione, **sia ufficiale sia in autocontrollo**, è composto per ciascun gruppo almeno da:

a) soprascarpe e/o campioni di polvere

- 05 paia di soprascarpe, rappresentanti ciascun paio il 20% circa della superficie occupata dal gruppo in esame. Le soprascarpe possono essere inviate al laboratorio dopo averle raggruppate in almeno due campioni compositi (pool) oppure come singoli prelievi (ciascun prelievo costituito da un paio di sovrascarpe).

- 01 paio di soprascarpe rappresentante l'intera superficie del capannone e 01 campione di polvere prelevato in più punti del capannone su cui la polvere sia visibile. Per campionare la polvere sono utilizzati uno o più tamponi di tessuto, con superficie totale di almeno 900 cmq;

oppure

b) nei gruppi in gabbia il campione è costituito da 2 pool di feci fresche di 150 grammi l'uno, prelevate dopo aver fatto azionare il sistema di rimozione della pollina per qualche minuto; nel caso in cui non siano presenti sistemi di rimozione della pollina devono essere prelevati almeno due campioni di feci fresche, ognuno di 150 grammi, nelle fosse di deiezione al di sotto delle gabbie.

❖ In incubatoio

Il campionamento ufficiale è effettuato almeno due volte l'anno dal SV in tutti gli incubatoi presenti sul territorio di competenza. Occorre programmare il campionamento in periodi di maggiore attività dell'incubatoio. Il campione ufficiale è composto, per ciascun gruppo di riproduttori (o, se ciò non è possibile, per ciascun allevamento), di cui sono presenti uova in incubatoio al momento del prelievo, almeno da:

a) rivestimenti interni, visibilmente sporchi di feci, di scatole trasporto pulcini, prelevati a caso da 05 diverse scatole o da 05 punti diversi dell'incubatoio, per una superficie totale di almeno un metro quadro;

oppure

b) uno o più tamponi di tessuto umidi, con superficie totale di almeno 900 cmq, frizionati, immediatamente dopo il trasferimento dei pulcini, sull'intera superficie del fondo di almeno cinque ceste dell'incubatoio o sul piumino raccolto in cinque punti, anche a terra, in ciascuna delle camere di schiusa (al massimo cinque) contenenti uova schiuse del gruppo; è prelevato almeno un campione per ciascuno dei gruppi da cui provengono le uova

oppure

c) 250 grammi di gusci d'uovo rotti totali ottenuti prelevando 10 gr. di gusci d'uovo rotti raccolti da 25 ceste diverse in un massimo di cinque camere di schiusa contenenti uova schiuse del gruppo.

d) Qualora l'incubatoio contenga più di 50.000 uova deposte dalla stessa provenienza, per quel gruppo/allevamento sono prelevati due campioni.

7.1.2 Ovaiole

Il **campione in autocontrollo** è composto per ciascun gruppo almeno da:

a) *nei gruppi in gabbia* - due pool di feci fresche di 150 grammi l'uno, prelevati dopo aver fatto azionare il sistema di rimozione della pollina per qualche minuto; nel caso in cui non siano presenti sistemi di rimozione della pollina devono essere prelevati almeno due campioni di feci fresche, ognuno di 150 grammi, presi da 60 posti diversi nelle fosse di deiezione al di sotto delle gabbie.

b) nei gruppi allevati a terra - almeno due paia di soprascarpe per gruppo.

Il **campione ufficiale** è composto per ciascun gruppo almeno da:

a) *nei gruppi in gabbia*- tre pool di feci fresche di 150 grammi l'uno, prelevati dopo aver fatto azionare il sistema di rimozione della pollina per qualche minuto; nel caso in cui non siano presenti sistemi di rimozione della pollina devono essere prelevati almeno tre campioni di feci fresche, ognuno di 150 grammi, presi da 60 posti diversi nelle fosse di deiezione al di sotto delle gabbie.

b) *nei gruppi allevati a terra* -almeno tre paia di soprascarpe per gruppo. Il SV può sostituire un pool di feci o un paio di soprascarpe con un campione di polvere (100 grammi o tampone di tessuto pari 900 cm2)

7.1.3 Polli da carne e tacchini da ingrasso

Il campione, sia ufficiale che in autocontrollo, è composto per ciascun gruppo, almeno da due paia di sovrascarpe (ogni paio copre circa il 50% dell'area calpestabile).

Il SV può sostituire un paio di soprascarpe con un campione di polvere (100 grammi oppure un tampone di tessuto di 900 cm^2).

Nel caso di allevamenti "free range" i campioni devono essere prelevati solo nell'area all'interno del capannone.

Nei gruppi con meno di 100 animali, quando non è possibile accedere al capannone a causa dello spazio limitato e non si possono usare le soprascarpe, i campioni di feci sono prelevati:

- con la stessa tipologia di tamponi utilizzabili per il prelievo dei campioni di polvere strofinando le superfici contaminate con feci fresche;
- utilizzando altri campioni adatti allo scopo.

7.2 Dettagli per tipologia di campioni

7.2.1 Campioni di sovrascarpe

Le sovrascarpe utilizzate nei campionamenti devono essere in materiale sufficientemente assorbente, umidificate prima dell'uso con soluzione fisiologica oppure acqua peptonata o sterile, in ogni caso non contenenti antimicrobici o disinfettanti.

Non devono essere utilizzati per il campionamento sovrascarpe di materiale non assorbente o comunque non adatti allo scopo per forma e dimensioni.

7.2.2 Campione di polvere

Il campione di polvere è costituito da uno o più tamponi di tessuto, opportunamente idratato, con superficie totale di almeno 900 cmq e ben coperti di polvere.

In alternativa, può essere costituito, per i gruppi di ovaiole, polli da carne e tacchini da ingrasso, da 100 grammi di polvere prelevata da più punti in modo tale da garantire un campione rappresentativo.

7.2.3 Campione per la ricerca di inibenti

Ècostituito da almeno 5 animali per gruppo ed è, in ogni caso, inviato all'IZS competente per territorio. Nella scheda di accompagnamento dei campioni va specificato se trattasi di campionamento deciso dall'AC su sospetto oppure di "Conferma ufficiale in casi eccezionali", oltre che il tipo di campione (animali).

7.2.4 Campionamento di mangime

Èeseguito in accordo a quanto previsto dal Piano Nazionale di vigilanza e controllo sanitario sull'alimentazione degli animali (PNAA) in vigore e comunque ogni qualvolta il SV lo consideri opportuno.

7.3 **Conferma ufficiale in casi eccezionali di sospetto di risultati errati**

Per campionamento di conferma in casi eccezionali si intende la ripetizione del prelievo nei casi in cui sia avvenuto un errore tecnico documentabile o nel corso del campionamento (compresa la fase di trasporto dei campioni) o nel corso dell'analisi presso il laboratorio che ha eseguito l'isolamento e/o la sierotipizzazione.

Il campionamento di conferma in casi eccezionali può essere effettuato solo previo rilascio di autorizzazione ministeriale da richiedere per vie ufficiali da parte dei Servizi Veterinari ai referenti della DGSAF **entro 7 giorni dalla data del rilascio del rapporto di prova (esito); superato il limite dei 7 giorni le richieste non verranno prese in considerazione**. La richiesta deve avere le seguenti caratteristiche:

- Descrizione sintetica del motivo tecnico alla base della richiesta
- Copia del/i rapporto/i di prova oggetto della richiesta;
- Documentazione a supporto della richiesta

Forme di comunicazione diverse rispetto alle vie ufficiali sopra descritte non verranno prese in considerazione.

Il rilascio dell'autorizzazione è comunque subordinato alla verifica delle informazioni inserite nei sistemi informativi dedicati.
DGSAF si può avvalere per la valutazione delle rischieste pervenute del supporto tecnico-scientifico del CRNS.
Se autorizzati dalla DGSAF, i campioni (tranne gli animali per la ricerca inibenti) sono inviati al CRNS
Per i **gruppi di riproduttori *Gallus gallus* e tacchini** sono utilizzate le stesse modalità di prelievo dei campioni ufficiali di routine.
Per i **gruppi di ovaiole** sono prelevati cinque campioni di feci da 100 grammi l'uno (o cinque paia di soprascarpe) e 2 campioni di polvere (tamponi di tessuto da 900 cm^2 o due campioni da 100 grammi) per gruppo.
In ogni caso è effettuato anche un campionamento per la ricerca inibenti (05 animali per gruppo), al fine di verificare che non siano stati impiegati antimicrobici tali da poter inficiare il risultato delle analisi.
L'invio dei campioni al CRNS deve necessariamente avvenire previo contatto con lo stesso in modo tale da concordare il giorno dell'invio, il CRNS trasmetterà l'esito al richiedente e al referente presso DGSAF. Gli animali per la ricerca inibenti vengo inviati all'IZS competente per territorio che trasmetterà esito al richiedente e al referente presso DGSAF.

8. GESTIONE DEI CAMPIONI, SIA UFFICIALI CHE DI AUTOCONTROLLO

Il laboratorio esegue le analisi sulla base delle informazioni ricevute insieme ai campioni, ovvero se il laboratorio riceve campioni per isolamento di *Salmonella spp*. effettuati nell'ambito del presente piano di controllo in assenza di opportuna scheda accompagnatoria è esonerato da responsabilità conseguenti alla mancata consapevolezza del contesto in cui sono stati prelevati i campion

8.1 Schede di accompagnamento campioni

Per ogni gruppo campionato è compilata, in ogni sua parte, una scheda di accompagnamento.
Le schede sono disponibili, con i dati anagrafici prestampati, accedendo alla BDN, sul portale internet www.vetinfo.it. In BDN, nell'ambito dell'allevamento di origine, deve essere selezionato il gruppo, registrato ai sensi del DM 13.11.2013, per cui si effettua il campionamento.
Ogni scheda prodotta dall'applicativo BDN sarà identificata con un codice univoco di prelievo riportato sulla scheda in chiaro e con codice a barre. L'uso della scheda prodotta da BDN è obbligatorio nel caso di campioni ufficiali.

8.2 Trasporto

I campioni sono inviati ai laboratori di analisi preferibilmente entro 24 ore dal prelievo. Il trasporto può avvenire a temperatura ambiente, ma al riparo dal calore eccessivo (25°C) e dalla luce solare diretta.

8.3 Gestione dei campioni presso il laboratorio

l laboratorio verifica la conformità del campione e la completezza della scheda di accompagnamento. In caso di identificazione di criticità che impattano sulla corretta gestione dei campioni (incluse condizioni per cui i campioni risultano non conformi rispetto a quanto previsto dal piano) il laboratorio contatta il verbalizzante al numero telefonico indicato sulla scheda. Nel caso non sia possibile contattare il verbalizzante (numero di telefono assente/illegibile/errato; verbalizzante non reperibile) il laboratorio decide come gestire i campioni.
Il laboratorio inoltre **deve dare evidenza nell'esito che il campione ricevuto non risultava conforme rispetto a quanto previsto dal piano**. **Presso il laboratorio, i campioni devono essere conservati a temperatura di refrigerazione fino all'analisi, in ogni caso eseguita entro 4 giorni dal prelievo.**

9. Campioni prelevati presso l'incubatoio

a) Rivestimenti interni di scatole trasporto pulcini: immergere il campione in un litro di acqua peptonata tamponata (APT) preriscaldata a temperatura ambiente e mescolare delicatamente.

b) Gusci d'uovo rotti: prelevare un sub-campione da 25 grammi dal campione iniziale di 250 grammi e aggiungere 225 ml di acqua peptonata tamponata (APT), a temperatura ambiente.
c) Tampone di tessuto: aggiungere a ciascun campione 225 ml di acqua peptonata tamponata (APT), a temperatura ambiente.

Nel caso presso l'incubatoio siano prelevati un numero maggiore di campioni per ciascun conferente, il laboratorio può raggruppare i campioni in un unico pool per l'analisi. In ogni caso i campioni di ciascun conferente vanno analizzati separatamente.

10. Campioni prelevati presso l'allevamento

I campioni relativi a gruppi diversi vanno tenuti separati per l'analisi. Di seguito si forniscono dettagli per ciascuna categoria produttiva.

11. Riproduttori

Le 5 paia di sovrascarpe vanno raggruppate in due sub campioni per le analisi: a ciascun sub campione vanno aggiunti 225 ml di acqua peptonata tamponata (APT), a temperatura ambiente.

Nel caso di campionamento di un paio di sovrascarpe ed un campione di polvere con tampone di tessuto questi devono essere tenuti separati per le analisi e a ciascun campione vanno addizionati 225 ml di APT a temperatura ambiente.

Nel caso vengano prelevati un numero superiore di campioni per gruppo, sovrascarpe e tamponi di tessuto vanno comunque analizzati separatamente ed il laboratorio può procedere a raggruppare i campioni in pool per l'analisi.

In caso di pool di feci, da ciascun pool, accuratamente omogenato, è prelevato un sottocampione di 25 grammi. Tale sottocampione deve essere addizionato con 225 ml di APT a temperatura ambiente.

Galline ovaiole

Le sovrascarpe possono essere riunite in un unico pool per l'analisi, nel caso ciò non sia possibile il laboratorio procede a raggruppare i campioni in più pool (sub campioni).

A ciascun pool/sub campione vanno aggiunti 225 ml di acqua peptonata tamponata (APT), a temperatura ambiente.

I campioni di feci vanno riuniti per l'analisi e dal pool accuratamente omogenato, è prelevato un sottocampione di 25 grammi. Tale sottocampione deve essere addizionato con 225 ml di APT a temperatura ambiente.

Nel caso di un campione di polvere con tampone di tessuto, aggiungere a ciascun campione 225 ml di acqua peptonata tamponata (APT), a temperatura ambiente.

Nel caso di un campione corrispondente a 100 grammi di polvere, prelevare un sub campione di 25 grammi e aggiungere 225 ml di APT a temperatura ambiente.

Polvere e materiale fecale vanno tenuti separati per l'analisi in caso di campioni ufficiali, in caso di campioni in autocontrollo è possibili non separare le matrici.

Polli da carne e tacchini da ingrasso

Le sovrascarpe vanno riunite in un unico pool per l'analisi, nel caso ciò non sia possibile il laboratorio procede a raggruppare i campioni in più pool (sub campioni).

A ciascun pool/subcampione vanno aggiunti 225 ml di acqua peptonata tamponata (APT), a temperatura ambiente.

Nel caso di un campione di polvere con tampone di tessuto, aggiungere a ciascun campione 225 ml di acqua peptonata tamponata (APT), a temperatura ambiente.

Nel caso di un campione corrispondente a 100 grammi di polvere, prelevare un sub campione di 25 grammi e aggiungere 225 ml di APT a temperatura ambiente.

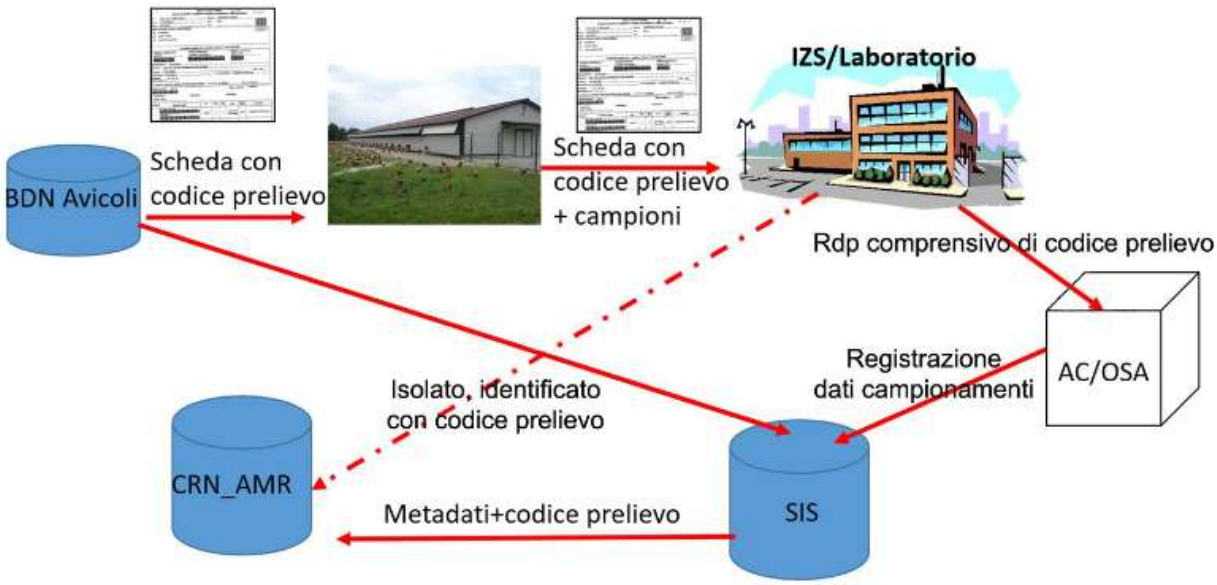
Polvere e materiale fecale vanno tenuti separati per l'analisi.

12. Risposte Analitiche

Poiché agli esiti analitici è legata l'applicazione di misure sanitarie, le analisi sui campioni di cui al Piano hanno carattere di priorità. Pertanto i laboratori garantiscono risposte analitiche nel tempo più breve possibile, compatibilmente con i tempi necessari all'esecuzione delle analisi che dipendono necessariamente dalle metodiche utilizzate (vedi anche capitolo "Analisi di Laboratorio"). La risposta analitica (rapporto di prova/esito) deve riportare indicazione dell'assenza o presenza di Salmonellaspp.In caso di presenza di Salmonellaspp. l'esito deve riportare: indicazione del/i sierotipo/i isolato/i o indicazione di esclusione di sierotipi rilevanti (come previsto in caso di campioni prelevati nell'ambito dell'autocontrollo per le categorie galline ovaiole, polli da carne e tacchini da ingrasso) ed esito dell'identificazione di ceppi vaccinali se del caso.Nei casi in cui è necessario effettuare una sierotipizzazione completa (campioni ufficiali e campioni prelevati nell'ambito dell'autocontrollo per le categorie riproduttori Gallus galluse tacchini) se il laboratorio è in grado di escludere rapidamente la presenza di sierotipi rilevanti, ovvero S.Enteritidis, S.Typhimurium, inclusa la sua variante monofasica e S. Infantis nel caso specifico dei riproduttori Gallus gallus, può scegliere di emettere un rapporto di prova parziale in cui risulti solo tale esclusione, per poi pubblicare, a sierotipizzazione completata, una integrazione del rapporto stesso (esito completo). Nel caso i tempi per l'emissione di un esito completo, ovvero comprensivo delle informazioni relative al sierotipo e alla pesenza di ceppi vaccinali (se del caso) non potessero essere rapidi (ad esempio quando il laboratorio che esegue l'isolamento è diverso da quello che esegue la sierotipizzazione o quando il test per identificare il ceppo vaccinale non fosse disponibile presso il laboratorio che ha eseguito l'isolamento e/o la sierotipizzazione), il laboratorio che ha eseguito l'isolamento deve emettere rapidamente un esito in cui viene evidenziata la presenza di Salmonellaspp. così da consentire la rapida applicazione delle misure sanitarie.Il test per l'identificazione di ceppo vaccinale deve essere effettuato dal laboratorio (o richiesto al laboratorio) che è nelle condizioni di eseguirlo (devono essere utilizzati i test messi a disposizione dalle aziende produttrici del vaccino vivo attenuato), quando nella scheda accompagnatoria vi sia evidenza che agli animali sottoposti a campionamento è stato somministrato il vaccino vivo attenuato o quando il responsabile del campionamento (verbalizzante o suo responsabile) ne faccia esplicita richiesta.I risultati devono essere comunicati il più rapidamente possibile al richiedente l'analisi. L'esito, sia in caso di presenza che assenza di Salmonellaspp., deve inoltre dare evidenza che il campione conferito al laboratorio non risultava conforme rispetto a quanto previsto dal piano, quando ciò rilevato.

13. FLUSSO INFORMATIVO DEGLI ESITI DEI CAMPIONAMENTI

Il laboratorio è sempre tenuto a comunicare, al più presto possibile e comunque rispettando i tempi di cui al capitolo 8.4, i risultati delle analisi, sia ufficiali sia in autocontrollo, al richiedente l'analisi.
Gli IIZZSS comunicano immediatamente i risultati delle analisi ai SV che hanno eseguito il campionamento. Il laboratorio e il responsabile dell'allevamento, entrambi garanti dell'informazione all'AC, nel rispetto dei tempi di cui al capitolo "risposte analitiche", indicano nel PdAA la modalità dellacomunicazione dell'esito degli esami al SV. In ogni caso, il riscontro di sierotipi rilevanti, come di *Salmonella spp.* in gruppi di ovaiole in deposizione e di positività alla ricerca di inibenti, hanno carattere di urgenza ed vanno trasmessi immediatamente all'AC. La registrazione in SISalm delle positività riscontrate in autocontrollo non sostituisce le comunicazioni al SVma crea un sospetto focolaio in SIMAN. È SIMAN che allerta l'AC tramite e-mail. Nei casi d'isolamento in autocontrollo di un ceppo vaccinale (in base ai risultati del test discriminatorio) in gruppi trattati con vaccini vivi attenuati, non è obbligatoria la comunicazione al SV, salvo che diversamente concordato. Per l'isolamento di sierotipi non rilevanti, la trasmissione dell'informazione, comunque obbligatoria, è realizzata con la registrazione in SISalm, nei modi e tempi previsti. Il SV ha però facoltà di richiedere, specificando ciò nel piano di autocontrollo approvato, anche la comunicazione di tutti gli esiti negativi/positivi degli autocontrolli, indipendentemente dai sierotipi isolati, con la frequenza ritenuta opportuna. I gruppi positivi sono conteggiati una sola volta per ciclo, indipendentemente dal numero di campionamenti effettuati.



14. MISURE IN CASO DI RISULTATI POSITIVI

14.1 Riscontro di sierotipi non rilevanti a seguito di campioni ufficiali in allevamento

Il SV di competenza con il veterinario aziendale, deve condurre una IE al fine di verificare l'efficacia delle misure finalizzate a impedire l'ingresso e la diffusione di salmonelle all'interno dell'allevamento. Nel caso in cui nel medesimo allevamento, anche a seguito dell'applicazione di misure aggiuntive, siano isolate, in campionamenti successivi, salmonelle non rilevanti, l'AC può aggiornare la IE già effettuata e richiedere modifiche/integrazioni delle misure di biosicurezza. Inoltre può intensificare la frequenza dei controlli ufficiali, al fine di verificare l'efficacia delle misure sanitarie adottate.

14.2 Riscontro di sierotipi non rilevanti a seguito di campioni prelevati in autocontrollo in allevamento

I risultati devono essere rendicontati secondo quanto previsto nei capitoli "flusso informativodegli esiti dei campionamenti" e "reportistica".

Il SV competente, qualora lo ritenga opportuno, ad esempio in caso d'isolamento in autocontrollo in diverse occasioni di sierotipi non rilevanti, o comunque in situazioni che possono far supporre problematiche nella conduzione igienica dell'allevamento e nella gestione dei campionamenti in autocontrollo, ha la facoltà di disporre nuovi controlli e/o IE ed adottare le misure ritenute più opportune.

14.3 Riscontro di Salmonelle Enteritidis e Typhimurium in allevamento

A seguito di campionamento in autocontrollo, il responsabile dell'allevamento e/o il laboratorio che ha eseguito l'analisi devono darne immediata comunicazione al SV.

Gli animali del gruppo positivo per S. Enteritidis o S. Typhimurium:

- **Sono sottoposti immediatamente avincolo sanitario dal SV.** Nell'allevamento sono applicate senza indugi opportune misure sanitarie al fine di evitare o limitare la diffusione dell'infezione o contaminazione (rafforzamento delle misure di biosicurezza); in caso di campionamento per casi eccezionali (di cui al cap. 7.2) il vincolo viene rimosso solo in caso di esito favorevole.
- **Sono abbattuti e poi distrutti** ai sensi del Regolamento 1069/2009/CE, oppure possono essere destinati alla macellazione mettendo in atto misure finalizzate a evitareil rischio di diffusione di salmonelle
- **Macellazione –l'invio al macello è effettuato in vincolo sanitario** e la macellazione degli animali positivi è disposta dal SV alla fine della giornata di macellazione, in modo da consentire la corretta separazione tra partite e l'adozione delle misure atte a garantire procedure di sanificazione degli ambienti e delle attrezzature.

- Presso lo stabilimento di macellazione sono applicate le misure previste dal Regolamento 1086/2011/UEo in alternativa, i gruppi positivi possono essere destinati direttamente al trattamento termico.
- I gruppi di ovaiole possono essere portate a fine ciclo, fatto salvo il rispetto della destinazione delle uova, ai sensi del Regolamento CE 1237/2007, e delle misure finalizzate ad evitare la diffusione dell'infezione sia all'interno sia all'esterno dell'allevamento.

Il SV, in collaborazione con il veterinario aziendale, esegue un'accurata IE, i cui risultati devono essere inseriti in SIMAN.

Sulla base dei risultati dell'IE, i SV possono decidere di intensificare la frequenza dei controlli ufficiali in allevamento e richiedere modifiche e/o integrazioni delle misure di biosicurezza.

Se il gruppo di animali è di provenienza estera, il SV che ha eseguito i controlli comunica immediatamente l'esito dell'accertamento microbiologico alla DGSAF e all'AC Regionale, trasmettendo tutti i dati concernenti il gruppo di animali e segnalando l'intenzione di inviarli alla macellazione.

14.4 Ulteriori misure in caso di riscontro di S. Enteritidis e/o Typhimurium in gruppi di riproduttori (Gallus galluse tacchini)

- Identificare immediatamente gli incubatoi di destinazione delle uova prodotte e gli allevamenti cui sono inviati i pulcini nati dalle stessee informare i SV responsabili di tali strutture, per applicare misure sanitarie adeguate a impedire o limitare la diffusione dell'infezione o la contaminazione.
- Le uovaprodotte da gruppi positivi a S. Enteritidis o S. Typhimurium non sono destinabili alla cova.
- In incubatoio le uovadi gruppi risultati positivi a S. Enteritidis e/o Typhimurium sono distrutte, ai sensi del Regolamento 1069/2009/CE, e sono effettuate pulizie e disinfezioni supplementari delle strutture e impianti.

Qualora la positività sia riscontrata su uova da cova in incubatoio, in autocontrollo o in ambito di controllo ufficiale, nei gruppi di riproduttori di provenienza delle uova deve essere eseguito senza indugi un campionamento ufficiale con le modalità previste per quello ufficiale di routine.

In incubatoio le uova di gruppi risultati positivi, sono distrutte e sono effettuate pulizie e disinfezioni supplementari delle strutture e impianti.

Per le uova di provenienza estera -il SV che ha eseguito i controlli deve dare immediata comunicazione dell'esito dell'accertamento microbiologico alla DGSAF ed all'AC Regionale, trasmettendo tutti i dati concernenti le uova e segnalando le misure restrittive applicateRiscontro di sierotipi rilevanti in incubatoio

14.5 Riscontro di Salmonella Infantis in gruppi di riproduttori *Gallus gallus*

- Sono sottoposti immediatamentea vincolo sanitario dal SV. Nell'allevamento sono applicate senza indugi opportune misure sanitarie al fine di evitare o limitare la diffusione dell'infezione o contaminazione (rafforzamento delle misure di biosicurezza); in caso di campionamento per casi eccezionali (di cui al cap. 7.2) il vincolo viene rimosso solo in caso di esito favorevole,
- Sono abbattuti e poi distruttiai sensi del Regolamento 1069/2009/CE,
- Identificare immediatamente gli incubatoi di destinazione delle uova prodotte e gli allevamenti cui sono inviati i pulcini nati dalle stessee informare i SV responsabili di tali strutture, per applicare misure sanitarie adeguate a impedire o limitare la diffusione dell'infezione o la contaminazione.
- Le uova prodotte da gruppi positivi a S. Infantis non sono destinabili alla cova.
- In incubatoiole uova di gruppi risultati positivi a S. Infantis sono distrutte, ai sensi del Regolamento 1069/2009/CE e sono effettuate pulizie e disinfezioni supplementari delle strutture e impianti.

Qualora la positività sia riscontrata su uova da cova in incubatoio, in autocontrollo o in ambito di controllo ufficiale, nei gruppi di riproduttori di provenienza delle uova deve essere eseguito senza indugi un campionamento ufficiale con le modalità previste per quello ufficiale di routine.

In incubatoio le uova di gruppi risultati positivi, sono distrutte e sono effettuate pulizie e disinfezioni supplementari delle strutture e impianti.

Per le uova di provenienza estera -il SV che ha eseguito i controlli deve dare immediata comunicazione dell'esito

dell'accertamento microbiologico alla DGSAF ed all'AC Regionale, trasmettendo tutti i dati concernenti le uova e segnalando le misure restrittive applicate.

14.6 Misure sulle uova da consumo

Sono distrutte ai sensi Reg. 1069/2009/CE oppure considerate ed identificate di categoria B, ai sensi del Reg. (CE) 589/2008, le uova da consumo provenienti da gruppi di ovaiole:

- Risultati positivi a sierotipi rilevanti;
- Di cui non sia nota la qualifica sanitaria;
- Sospetti di infezione, anche nel tempo che intercorre tra il sospetto e l'eventuale conferma di positività;
- Riconosciuti come fonte di infezione in un focolaio di tossinfezione alimentare nell'uomo.

Tali uova non possono entrare in centri di imballaggio, a meno che il SV non consideri soddisfacenti le misure applicate per prevenire contaminazioni crociate con uova di altri gruppi, come riportato nel Regolamento (CE) 1237/2007.

Le uova dei gruppi sospetti, in cui è stata identificata *Salmonella spp*. in attesa di sierotipizzazione, non possono essere spostate dall'allevamento in attesa della conferma della positività, se non come uova di categoria B. In caso di esito favorevole, possono essere commercializzate come categoria A solo se sono rispettati i termini previsti dalla normativa di riferimento.

14.7 Riscontro di S. Hadar e Virchow in allevamento di riproduttori *Gallus gallus*

Nei casi contemplati da questo capitolo, sia per positività riscontrate in autocontrollo che a seguito di controlli ufficiali, è necessario effettuare:

- Indagine epidemiologica come descritta al capitolo 13. In base ai risultati dell'IE, il SV può decidere di intensificare la frequenza dei controlli ufficiali in allevamento e richiedere modifiche e/o integrazioni delle misure di biosicurezza.
- Pulizia e disinfezione del capannone che ospitava il gruppo positivo, a fine ciclo prima del suo successivo ripopolamento. (Modalità descritte nel capitolo "Pulizia e disinfezione degli ambienti").

15. PULIZIA E DISINFEZIONI DEGLI AMBIENTI

I capannoni in cui erano stabulati i gruppi di animali positivi per sierotipi rilevanti devono essere sottoposti ad un'accurata disinfezione e disinfestazione, compiute sotto controllo ufficiale.
L'avvenuta decontaminazione deve essere confermata da un controllo microbiologico ambientale, con almeno 05 tamponi ambientali (spugnette), da eseguirsi da parte dei Servizi Veterinari (campione ufficiale), almeno 10 giorni prima dell'immissione dei nuovi gruppi, che può essere autorizzata solo in seguito a esito negativo per *Salmonella* spp.

16. VACCINAZIONI

La vaccinazione, nei confronti del sierotipo isolato nel ciclo precedente è obbligatoria solo per i riproduttori e le ovaiole utilizzate per ripopolare un capannone che ospitava durante il ciclo precedente un gruppo positivo per *S.* Enteritidis o Typhimurium.
Per il controllo delle salmonelle zoonotiche, è vietato l'utilizzo di vaccini vivi non distinguibili dai ceppi di campo (Regolamento CE 1177/2006). È possibile utilizzare solo vaccini registrati. La legislazione in vigore sui farmaci veterinari, ivi compresi i vaccini, prevede sorveglianza e controllo sulla distribuzione, detenzione e somministrazione da parte del SV. Lo schema di vaccinazione è scelto dal veterinario d'azienda, rispettando le indicazioni di posologia, vie e modalità di somministrazione riportate nel foglietto illustrativo del vaccino

17. INDAGINE EPIDEMIOLOGICA

L'IE è eseguita dai SV con la collaborazione dell'OSA e del veterinario aziendale.

Essa è volta a:

a) Determinare le possibili origini e vie di diffusione dell'agente eziologico, attraverso l'esame delle movimentazioni in entrata e uscita degli animali, alimenti, attrezzature;
b) Evidenziare eventuali correlazioni di altri allevamenti con quello del gruppo positivo;
c) Verificare l'idoneità delle misure di biosicurezza presenti;
d) Raccogliere informazioni relative ad eventuali vaccinazioni, con indicazione del tipo di vaccino utilizzato.

Durante l'indagine possono essere prelevati campioni di mangime con l'obiettivo di chiarirne il ruolo nell'ingresso/diffusione delle salmonelle.

Le IE sono sempre da farsi in caso di:

- Isolamento di sierotipi rilevanti, sia in autocontrollo sia a seguito di controllo ufficiale;
- Isolamento di salmonelle non rilevanti a seguito di controllo ufficiale.

L'IE deve essere conservata agli atti del SV.

In ogni caso, la documentazione concernente le IE, eseguite in allevamento per positività a salmonelle, indipendentemente dal sierotipo riscontrato, è conservata in copia in azienda e disponibile per ogni verifica.

I risultati delle IE per sierotipi rilevanti devono essere inseriti in SIMAN. Per i dettagli tecnici consultare le linee guida sul portale www.vetinfo.it

18. REPORTISTICA

I dati concernenti i singoli campionamenti devono essere registrati in SISalmda:

- SV per i campionamenti ufficiali;
- OSA per i campionamenti di autocontrollo.

Al fine di garantirne l'identificazione univoca, il SISalm assume le informazioni dei gruppi campionati da BDN, consentendo la selezione dei gruppi solo tra quelli registrati in BDN ai sensi del DM 13.11.2013.Va riportato in SISalm anche il codice univoco di prelievo stampato sulla scheda di accompagnamento (obbligatorio per i campionamenti ufficiali). Il SISalm verifica su BDN l'esistenza del codice legato a quell'allevamento.

Tempistica delle registrazioni dei campionamenti in SISalm:

- Riscontro positività rilevanti: entro 7 giorni dalla data dell'esito
- Riscontro esiti negativi (assenza di *Salmonella spp*.): entro 30 gg dalla data dell'esito
- Riscontro positività salmonelle non rilevanti: entro 30 gg dalla data dell'esito

In ogni caso le registrazioni in SISalm devono essere completate entro la data fissata dalla DGSAF per le rendicontazioni annuali delle attività inerenti al PNCS.La registrazione in SISalmdelle positività riscontrate in autocontrollo, non sostituisce le comunicazioni al SV.

La registrazione degli esiti positivi in SISalmè prevista con indicazione del sierotipo, sia per sierotipi rilevanti sia non rilevanti.

Per gli esiti degli autocontrolli di ovaiole, polli da carne e tacchini da ingrasso, è possibile inserire solo la presenza/assenza di Salmonella Enteritidis e/o Typhimurium, ma se l'informazione è disponibile, è sempre opportuno registrare in SISalmil sierotipo identificato.

I risultati degli esami devono essere fruibili per tutte le comunicazioni previste.

Le verifiche delle registrazioni nei SI rientrano nelle procedure di certificazione degli adempimenti informativi, dovuti dalle Regioni al Ministero della salute, da parte del Comitato LEA (Livelli Essenziali di Assistenza).

Il SISalm comunica:

- Alle AC e agli OSA, - con periodicità trimestrale, i campioni per cui le informazioni registrate sono incomplete, incluse quelle inerenti la sierotipizzazione d'isolati da campioni prelevati dagli OSA in gruppi di riproduttori *Gallus gallus* e tacchini, in applicazione del punto 3.3, allegato II, regolamento (CE) n 200/2010 e del PNCS;

- Ai laboratori-almeno una volta l'anno, l'elenco dei campioni che risultano da loro esaminati. Il laboratorio comunicherà al SISalm i casi di discordanza con quanto realmente effettuato per le verifiche successive.
- Alle AC, con periodicità trimestrale, i gruppi per cui non risultano registrati esami di autocontrollo previsti dal PNCS
- Al CRN-AMR i dati del prelievo (metadati) degli isolati da analizzare, usando il codice univoco del prelievo
- Al SIMAN il sospetto focolaio in caso di inserimento di esito positivo alle salmonelle rilevanti.

La **BDN**, **comunica** alle AC, con periodicità trimestrale:

- Gli allevamenti per cui non risultano registrati accasamenti.

In SIMAN i Servizi Veterinari confermano o meno il focolaio e registrano, entro due mesi dalla sua apertura, i dati inerenti alle azioni intraprese per la chiusura del focolaio stesso. Inoltre devono essere inseriti i risultati delle IE. La registrazione della chiusura dell'episodio è completa solo dopo aver inserito nello stesso sistema, i seguenti dati:

- Indicazione dell'avvenuto depopolamento del gruppo;
- Numero animali abbattuti e distrutti;
- Numero animali macellati;
- Numero dei test utilizzati per valutare l'efficacia delle disinfezioni;
- Quantità di uova distrutte (numero) con distinzione uova da cova incubate e no;
- Quantità di uova destiate alla trasformazione (numero) con distinzione uova dacova incubate e no;
- Numero dosi vaccini utilizzati nel gruppo di ripopolamento (vaccinazioni obbligatorie ai sensi del Piano);
- Risultati delle IE.

In caso di mancato o errato funzionamento del sistema informativo, le AC prendono contatto con il supporto tecnico (**tel. 800 08 22 80 -sizoo@izs.it- csn@vetinfo.it**) per consentire il ripristino della corretta funzionalità del sistema. Le AC regionali e i SV accedono ai sistemi informativi per le registrazioni di competenza e per la supervisione delle attività legate al Piano, per territorio e ruolo. È responsabilità delle Regioni la gestione della validità degli account rilasciati al personale del SV regionale. I risultati del PNCS e le altre informazioni rilevanti sono utilizzati per soddisfare i debiti informativi nazionali con la Commissione Europeae con l'EFSA.La reportistica pubblica di compendio sull'attività del Piano, con i dati di riepilogo aggiornati presenti in SISalmper ciascun territorio regionale, è visionabile sul portale internet ww.vetinfo.it - settore zoonosi -"Piano nazionale salmonellosi".

19. AZIONI IN CASO DI NON CONFORMITÀ.

In caso di riscontro di non conformità al PNCS, l'AC interviene per assicurare, anche ai sensi dell'articolo 138 del Regolamento (UE) 625/2017, che l'OSA ponga rimedio alla situazione e soddisfi i requisiti normativi.
Tra le possibili non conformità al Piano vi sono quelle inerenti alla regolare effettuazione, inclusa la registrazione in SIS, dei campionamenti di autocontrollo.
La non conformità rilevata, le conseguenti eventuali limitazioni della commercializzazione di animali e loro prodotti, le azioni correttive e le eventuali sanzioni sono riportate nelle relazioni scritte inerenti alle verifiche ufficiali effettuate ai sensi dell'art. 3. 2 (c) - Regolamento (CE) n 2160/2003 -e del presente Piano.
In merito alle eventuali sanzioni, l'articolo 6 del D.lg. vo 193/2007:

- Al comma 4, prevede la possibilità di applicare sanzioni amministrative all'operatore di produzione primaria che non rispetta i requisiti (ossia assenza del requisito previsto) di cui alla parte A dell'allegato I al regolamento (CE) n. 852/2004, tra cui è previsto il rispetto dei programmi per il controllo delle zoonosi.
- Al comma 7 prevede, nel caso di inadeguatezze nei requisiti o nelle procedure di cui al comma 4 (ossia parziale assenza del requisito previsto), che l'AC possa fissare un congruo termine di tempo entro cui adeguarsi ai requisiti. Il mancato adempimento entro i termini stabiliti è sanzionabile.

Nel decidere l'azione da intraprendere, l'AC tiene conto della natura della non conformità e dieventuali

precedenti concernenti lo stesso operatore

20. QUALIFICHE SANITARIE DEGLI ALLEVAMENTI

La qualifica sanitaria "*accreditato per il controllo della salmonellosi*" è attribuita dal SV agli allevamenti se il presente Piano è correttamente attuato e se gli esiti dei campionamenti non hanno evidenziato sierotipi rilevanti.

REVOCA DELL'ACCREDITAMENTO PER IL CONTROLLO DELLA SALMONELLOSI	RIACQUISIZIONE DELL'ACCREDITAMENTO PER IL CONTROLLO DELLA SALMONELLOSI
In caso di evidenze da parte dei SV di non conformità relative all'applicazione del PdAA o non conformità rispetto alla normativa di settore	Gestione e risoluzione delle non conformità rilevate
Positività in un gruppo dell'allevamento a sierotipi rilevanti e/o in caso di accertamento della presenza di inibenti	- **Applicazione delle misure previste per il/i gruppi positivi.** - **Esito analitico favorevole dei campioni ufficiali prelevati con le regole previste dal PNCS dopo riscontro di positività a**

La qualifica sanitaria è registrata dal SV in BDN con data dell'ultimo aggiornamento; in ogni caso la durata della qualifica è pari a 12 mesi per cui deve essere rinnovata annualmente. In SISalm sono rilevabili le date e gli esiti dei campionamenti ufficiali e di autocontrollo per i gruppi dell'allevamento

21. INDENNIZZI

I seguenti decreti ministeriali, emanati ai sensi dell'articolo 2, comma 3, della Legge 2 giugno 1988 n. 218:

- DM 11/11/2011per le ovaiole *Gallus gallus*
- D.M.04/02/2013 e successive modificazioni concernente le condizioni e modalità di abbattimento di cui al Piano nazionale di controllo di SalmonellaEnteridis, Typhimurium, Hadar, Virchow e Infantis, nei riproduttori della specie Gallus Gallus
- DM 04/02/2013 per i tacchini da riproduzione

riconoscono ai proprietari dei capi abbattuti un indennizzo calcolato secondo i modi e i limiti stabiliti dall'art. 2 comma 4 della Legge 2 giugno 1988 n. 218.
Ai proprietari dei capi abbattuti ai sensi della Legge 2 giugno 1988 n. 218 è concessa una indennità pari al 100 per cento del valore di mercato, calcolata sulla base del valore medio degli animali della stessa specie e categoria, secondo i criteri determinati dal Ministro della sanità di concerto con il Ministro dell'agricoltura e delle foreste, con decreto 20 luglio 1989 n. 298.
Ai sensi dell'articolo 2 comma 4 della Legge 2 giugno 1988 n. 218 qualora, a seguito dell'avvenuto abbattimento dei capi, l'autorità sanitaria disponga la distruzione di attrezzature fisse o mobili e/o in quanto non adeguatamente disinfettabili, di mangimi, di prodotti agricoli e di prodotti zootecnici contaminati, al proprietario è concessa una indennità pari all' 80% del valore attribuito in sede di stesura di verbale di distruzione. Qualora venga consentita l'utilizzazione delle carni degli animali di cui è stato dispostol'abbattimento, dall'indennità pari al 100 per cento del valore di mercato viene detratto l'importo ricavato dai proprietari degli animali a seguito dell'utilizzazione delle carni.
Ai sensi dell'articolo 3 della Legge2 giugno 1988 n. 218 le Regioni provvedono direttamente entro 60 giorni dall'abbattimento a liquidare agli allevatori le indennità ad essi spettanti.

22. RENDICONTAZIONE TECNICA E FINANZIARIA

Il Regolamento n. 652/2014 del Parlamento e del Consiglio del 15 maggio 2014 disciplina la gestione delle spese finanziate dall'Unione Europea per le misure di emergenza ed i programmi di eradicazione, lotta e sorveglianza delle malattie animali e delle zoonosi.

Ai sensi dell'art.14del Reg (UE) n.652/2014 nel corso di ogni anno di attuazione ciascun Stato membro è tenuto a presentare entro il 31 agosto un relazione **intermedi**a tecnico-finanziaria dove si illustrano i risultati del primo semestre e il piano di previsione delle spese aggiornato per il secondo semestre; entro il 30 di aprile dell'anno successivo deve essere inviata una relazione **finale** tecnica e finanziariae domanda di rimborso delle spese ammissibili.

Le Regioni pertanto dovranno trasmettere al Ministero della Salute ogni informazione utile ai fini delle rendicontazioni nei termini indicati annualmente dal Dicastero per il rispetto delle scadenze previste dal Regolamento (UE) 652/2014.

Nella pagina web della Commissione Europea può essere acquisita ogni informazione utile sulle procedure previste dal Regolamento per i programmi di controllo ed eradicazione delle malattie infettiveincluse nell'Allegato II come la salmonella:

https://ec.europa.eu/food/funding/animal-health/national-veterinary-programmes_en

La corretta attuazione e rendicontazione delle attività del presente Piano permette allo Stato Membro di ricevere il cofinanziamento europeo con rimborso pari al 50% della spesa erogata.

ALLEGATO 1-scheda di consultazione

Materiali e Tecniche di prelievo campionamenti PNCS –CAMPIONE UFFICIALE

Ovaiole in gabbia				
Tipo campione	n. minimo campioni singoli per gruppo	Quantità per singolo campione	Materiale	Metodo di prelievo
Feci fresche	3	150 gr	Non applicabile	Con una spatola monouso prelevare le feci fresche dal nastro della pollina dopo averlo azionato per pochi minuti. Effettuare un campione rappresentativo ovvero avendo cura di prelevare materiale da punti diversi. In mancanza di nastro, prelevare le feci delle fosse deiezioni sotto le gabbie in 60 punti diversi. In ogni punto di prelievo operare un breve mescolamento con la spatola monouso.
		Oppure		
Feci fresche	2	150 gr	Non applicabile	Con una spatola monouso prelevare le feci fresche dal nastro della pollina dopo averlo azionato per pochi minuti. Effettuare un campione rappresentativo ovvero avendo cura di prelevare materiale da punti diversi. In mancanza di nastro, prelevare le feci delle fosse deiezioni sotto le gabbie in 60 punti diversi. In ogni punto di prelievo operare un breve mescolamento con la spatola monouso.
		+		
Polvere	1	100 gr	Non applicabile	Prelevare, eventualmente raschiando con una spatola monouso, la polvere da più punti delle batterie in modo tale da garantire un campione rappresentativo.
		Oppure		
		1 tampone	Tampone di tessuto 900 cm^2 (quadrato di 30 cm per lato)	Passare sulle superfici impolverate il tampone di tessuto opportunamente idratato con soluzione fisiologica. Il tessuto deve risultare ben coperto di polvere da ambo i lati.

Ovaiole a terra				
Tipo campione	n. minimo campioni per gruppo	Quantità per singolo campione	Materiale	Metodo di prelievo
Sovrascarpe	3	Un paio di sovra scarpe (due "piedi")	Tessuto assorbente	Umidificare le sovrascarpe con soluzione fisiologica. Indossare i calzari mono uso e sopra questi calzare le sovrascarpe in tessuto assorbente. Calpestare per ciascun paio di sovrascarpe circa il 33% della superficie calpestabile in modo tale da effettuare un campionamento rappresentativo.
		Oppure		

Sovrascarpe	2	Un paio di sovra scarpe (due "piedi")	Tessuto assorbente	Umidificare le sovrascarpe con soluzione fisiologica. Indossare i calzari mono uso e sopra questi calzare le sovrascarpe in tessuto assorbente. Calpestare per ciascun paio di sovrascarpe circa il 50% della superficie calpestabile in modo tale da effettuare un campionamento rappresentativo.
+				
Polvere	1	100 gr	Non applicabile	Prelevare, eventualmente raschiando con una spatola monouso, la polvere da più punti delle batterie in modo tale da garantire un campione rappresentativo.
		Oppure		
		1 tampone	Tampone di tessuto 900 cm^2 (quadrato di 30 cm per lato)	Passare sulle superfici impolverate il tampone di tessuto opportunamente idratato con soluzione fisiologica. Il tessuto deve risultare ben coperto di polvere da ambo i lati.

Polli da carne e tacchini da ingrasso				
Tipo campione	n. minimo pool per gruppo	Quantità per singolo pool	Materiale	Metodo di prelievo
Sovrascarpe	2	Un paio di sovra scarpe (due "piedi")	Tessuto assorbente	Umidificare le sovrascarpe con soluzione fisiologica. Indossare i calzari mono uso e sopra questi calzare le sovrascarpe in tessuto assorbente. Calpestare per ciascun paio di sovrascarpe circa il 50% della superficie calpestabile in modo tale da effettuare un campionamento rappresentativo.
Oppure				
Sovrascarpe	1	Un paio di sovra scarpe	Tessuto assorbente	Umidificare le sovrascarpe con soluzione fisiologica. Indossare i calzari mono uso e sopra questi calzare le sovrascarpe in tessuto assorbente. Calpestare circa il 100% della superficie calpestabile in modo tale da effettuare un campionamento rappresentativo.
+				
Polvere	1	100 gr	Non applicabile	Prelevare, eventualmente raschiando con una spatola monouso, la polvere da più punti delle batterie in modo tale da garantire un campione rappresentativo.
		Oppure		
		1 tampone	Tampone di tessuto 900 cm^2 (quadrato di 30 cm per lato)	Passare sulle superfici impolverate il tampone di tessuto opportunamente idratato con soluzione fisiologica. Il tessuto deve risultare ben coperto di polvere da ambo i lati.

Riproduttori in gabbia				
Tipo campione	n. minimo campioni per gruppo	Quantità per singolo campione	Materiale	Metodo di prelievo
Feci	2	150 grammi	Non applicabile	Con una spatola monouso prelevare le feci fresche dal nastro della pollina dopo averlo azionato per pochi minuti. Effettuare un campione rappresentativo ovvero avendo cura di prelevare materiale da punti diversi. In mancanza di nastro, prelevare le feci delle fosse deiezioni sotto le gabbie in 60 punti diversi. In ogni punto di prelievo operare un breve mescolamento con la spatola monouso.

Riproduttori a terra				
Tipo campione	n. minimo campioni per gruppo	Quantità per singolo campione	Materiale	Metodo di prelievo
Sovrascarpe	5	Un paio di sovra scarpe (due "piedi")	Tessuto assorbente	Umidificare le sovrascarpe con soluzione fisiologica. Indossare i calzari mono uso e sopra questi calzare le sovrascarpe in tessuto assorbente. Calpestare per ciascun paio di sovrascarpe circa il 20% della superficie calpestabile in modo tale da effettuare un campionamento rappresentativo.
Oppure				
Sovrascarpe	1	Un paio di sovra scarpe (due "piedi")	Tessuto assorbente	Umidificare le sovrascarpe con soluzione fisiologica. Indossare i calzari mono uso e sopra questi calzare le sovrascarpe in tessuto assorbente. Calpestare circa il 100% della superficie calpestabile in modo tale da effettuare un campionamento rappresentativo.
+				
Polvere	1	1 tampone	Tampone di tessuto 900 cm^2 (quadrato di 30 cm per lato)	Passare sulle superfici impolverate il tampone di tessuto opportunamente idratato con soluzione fisiologica. Il tessuto deve risultare ben coperto di polvere da ambo i lati.

INDICAZIONI DI CARATTERE GENERALE

- Confezionamento

Inserire il materiale prelevato (feci, sovrascarpe, polvere) in un idoneo contenitore monouso ed assicurarsi che esso sia etichettato ed ermeticamente chiuso.
Nell'inserire le sovrascarpe nel contenitore prestare attenzione ad evitare di rimuovere il materiale adeso.
Nel caso dei riproduttori le 5 paia di sovrascarpe possono essere inserite in 5 contenitori diversi o raggruppate a formare due pool. Nel caso delle altre categorie produttive le sovrasacarpe possono essere inserite in contenitori diversi o raggruppate a formare un unico pool.

Tutti i contenitori del materiale campionato devono essere inseriti in un altro contenitore in modo tale che la documentazione d'accompagnamento non venga a contatto con essi e tale da proteggerli dalla luce solare.

- Trasporto

I campioni sono inviati ai laboratori di analisi preferibilmente entro 24 ore dal prelievo. Il trasporto può avvenire a temperatura ambiente, ma al riparo dal calore eccessivo e dalla luce solare diretta.
Se non è possibile inviare i campioni entro 24 ore, gli stessi devono essere refrigerati subito dopo il campionamento e devono essere conservati e trasportati a temperatura di refrigerazione, tenendo presente che l'analisi di laboratorio deve essere iniziata in ogni caso entro 4 giorni dal prelievo. A tal fine è necessario prendere preventivamente accordi con il laboratorio di riferimento

ALLEGATO 2

DOCUMENTAZIONE TENUTA PRESSO LE AZIENDE

Tutta la documentazione inerente l'applicazione del presente piano devono essere disponile per almeno tre anni.

In allevamento

- Piano di autocontrollo autorizzato dal SV ed esiti dei campionamenti effettuati in esecuzione dello stesso
- Documentazione concernente disinfezioni e/o trattamenti sanificanti, incluse quelle inerenti ai mezzi di trasporto
- Documentazione riguardante le procedure di disinfestazione e derattizzazione
- Documentazione riguardante i trattamenti farmacologici e le vaccinazioni
- Documentazione concernente l'andamento dell'ovo deposizione
- Documentazione che si riferisce all'andamento delle mortalità
- Documentazione concernente lo smaltimento di rifiuti e sottoprodott
- Documentazione concernente i mangimi utilizzati in azienda, incluse l'informazione sulla loro tracciabilità/rintracciabilità
- Documentazione concernente le indagini epidemiologiche per positività a salmonelle;
- Documentazione riguardante i controlli ufficiali effettuati in azienda

In incubatoio

- Piano di autocontrollo autorizzato dal SV ed esit i dei campionamenti effettuati in esecuzione dello stesso
- Documentazione concernente le movimentazioni delle uova da cova in entrata presso la st ruttura, incluse le informazioni inerenti date ed esit i delle analisi per salmonella effettuate sul gruppo di origine delle uova, per la verifica del rispetto delle tempist iche previste dal Piano
- Documentazione concernente la tracciabilità di uova e pulcini
- Documentazione concernente i trattamenti farmacologici e vaccinazione dei pulcini
- Documentazione riguardante disinfezioni, disinfestazioni e/o t rattamenti sanificanti
- Documentazione concernente lo smaltimento di rif iut i e sottoprodotti
- Documentazione concernente la gestione di positività a salmonelle
- Documentazione riguardante i controlli ufficiali effettuati in azienda

ALLEGATO 3
RIFERIMENTI NORMATIVI

- Direttiva CE 2003/99, sulle misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici, e Decreto Legislativo n 191 del 4 aprile 2006 che la attua a livello nazionale.
- Regolamento CE 2160/2003, sul controllo della salmonella e di altri agenti zoonotici specifici presenti negli alimenti e s.m.i.
- Regolamento CE n 1177/2006, sulle prescrizioni per l'impiego di metodi di controllo specifici nell'ambito deiprogrammi nazionali per il controllo della salmonella nel pollame.
- Regolamento CE 1237/2007, relativo all'immissione in commercio di uova provenienti da branchi di galline ovaiole contaminati da salmonella
- Regolamento CE n. 213/2009, relativo alle modalità di controllo e di analisi della Salmonella nei gruppi da riproduzione di Gallus gallus e di tacchini.
- Regolamento CE n 200/2010, recante attuazione del regolamento (CE) n. 2160/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda la fissazione di un obiettivo dell'Unione di riduzione della prevalenza dei sierotipi di Salmonella nei gruppi di riproduttori adulti della specie Gallus gallus
- Regolamento UE n. 517/2011, - obiettivo di riduzione della prevalenza nelle ovaiole della specie Gallus gallus e modifica del Regolamento (UE) n. 200/2010.
- Regolamento UE n.200/2012 -obiettivo di riduzione nei gruppi di polli da carne
- Regolamento CE n. 1190/2012 –tacchini -obiettivo di riduzione della prevalenza di S. Enteritidis e Typhimurium
- Legge n. 218 del 02/06/1988, in particolare l'articolo 2, comma 3, e l'articolo 6, comma 3
- D. M. 11 novembre 2011, piano nazionale di controllo delle salmonellosi nei gruppi di ovaiole della specie Gallus gallus - condizioni e modalità di abbattimento.
- D.M. 4 febbraio 2013 e successive modificazioni concernente le condizioni e modalità di abbattimento di cui al Piano nazionale di controllo di Salmonella Enteritidis, Typhimurium, Hadar, Virchow e Infantis, nei riproduttori della specie Gallus gallus, così come modificato dal decreto del Ministro della salute 26 novembre 2018pubblicato nella Gazzetta Ufficiale del 15 gennaio 2019 n. 12;
- D.M. 04 febbraio 2013, piano nazionale di controllo delle salmonellosi nei gruppi di tacchini -condizioni e modalità di abbattimentoe successive modificazioni.
- Regolamento UE 625/2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali

Anagrafe avicola

- D. legislativo n. 9 del 25 gennaio 2010, in particolare gli articoli 4 e 57;
- D.M. 13 novembre 2013, recante modalità operative di funzionamento dell'anagrafe informatizzata delle aziende avicole, in attuazione dell'articolo 4, del decreto legislativo 25 gennaio 2010, n. 9.

Biosicurezza

- Ordinanza del Ministro della salute 26 agosto2005 recante Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffusive dei volatili da cortile cosi come modificata e prorogata da ultimo fino al 31 dicembre 2019 con l'Ordinanza 13 dicembre 2018, pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale dellaRepubblica Italiana n. 302 del 31 dicembre 2018

Alimenti per animali

- Piano Nazionale di sorveglianza e di vigilanza sanitaria sull'alimentazione Animale (PNAA).

ALLEGATO 4 - TABELLA DA ALLEGARE ALLA RICHIESTA DI INDENNIZZI ALLA DGSAF DA PARTE DELLE AC REGIONALI

Anno focolaio	Focolaio (data di conferma)	Codice aziendale	Specie	Categoria animali abbattuti e relativo numero	Richiesta rimborso dell'allevatore *Data*	Data abbattimento degli animali	Mandato di pagmanto *(riferimento del n. documento e data documento)*	Dettaglio delle spese richieste e relative voci di spesa

Protocollo **Data**	**RAGIONE SOCIALE**	**Codice aziendale** **Comune e Localita'**
ALLEGARE IL FRONTESPIZIO STAMPATO DALLA BDN VERIFICANDO L'AGGIORNAMENTO DEI DATI RAPPRESENTANTE DELL'AZIENDA PRESENTE AL SOPRALLUOGO: Cognome e nome _____ ☐ Proprietario ☐ Detentore ☐ Altro _ specificare _____		
Il detentore registra in BDN e in SIS ☐ Autonomamente ☐ Tramite delegato tipologia e nominativo del delegato: _____		☐ Riproduttori *G. gallus* ☐ Ovaiole ☐ Polli da carne ☐ Tacchini da ingrasso ☐ Tacchini da riproduzione
Numero dei capannoni in allevamento _____ Codici dei capannoni: _____		Numero gruppi presenti _____ Data ultimo accasamento _____
Stato sanitario per salmonellosi registrato in BDN ☐ Accreditato per salmonellosi ☐ Non Accreditato/Sconosciuto Data ultimo campionamento PNCS ufficiale..... OSA		Per polli da carne: allevamento autorizzato dal SV in deroga ad effettuare campionamento in autocontrollo in un gruppo per ciclo Si ☐ No ☐ Dato registrato in BDN Si ☐ No ☐
Veterinario Aziendale		
Se sono annotati precedenti controlli veterinari ufficiali in azienda, indicare la data dell'ultimo _____		Il presente verbale è inserito in SISalm in data _____

ALLEGATO 5 - CONTROLLO VETERINARIO SISTEMATICO-VERIFICA DEI REQUISITI IN ALLEVAMENTO

Prima del sopralluogo esaminare, per gli ultimi 6 mesi:

1. In BDN: l'anagrafica dell'allevamento e le movimentazioni dei gruppi in entrata ed in uscita dall'allevamento.
2. In SIS: le registrazioni dei campionamenti PNCS da gennaio 2015

Verificare, comparando quanto registrato in BDN e PdAA approvato, la completezza delle informazioni relative all'allevamento con particolare riferimento alle coordinate geografiche, alla capacità, tipologia della struttura, orientamento produttivo, modalità di allevamento, numero capannoni e numero gruppi, stato sanitario, ecc. In caso di informazioni non esatte o mancanti, provvedere alla loro correzione.

Criterio utilizzato per la selezione dell'allevamento – (selezionare una sola delle opzioni disponibili)		
☐ Sopralluogo annuale in allevamento autorizzato agli scambi intracomunitari	☐ Implicazioni per la salute umana e animale	☐ Altre indagini degli organi di polizia giudiziaria
☐ Cambiamenti della situazione aziendale	☐ Segnalazione di irregolarità da impianto di macellazione	☐ Dimensioni numeriche dei gruppi di avicoli
☐ Indagine relativa all'igiene degli allevamenti	☐ Pregresse non conformità	☐ Altri criteri ritenuti rilevanti dalla AC.

Controlli effettuati	Giudizio	Controlli effettuati	Giudizio
	di conformità		di conformità
Anagrafe	☐ Favorevole ☐ Favorevole condizionato ☐ Non Favorevole	Biosicurezza ed Igiene strutture ed attrezzature	☐ Favorevole ☐ Favorevole condizionato ☐ Non Favorevole
PdAA	☐ Favorevole ☐ Favorevole condizionato ☐ Non Favorevole	Medicinali veterinari	☐ Favorevole ☐ Favorevole condizionato ☐ Non Favorevole
Benessere animale	☐ Favorevole ☐ Favorevole condizionato ☐ Non Favorevole	Alimentazione	☐ Favorevole ☐ Favorevole condizionato ☐ Non Favorevole

CRITICITA'	AZIONE CORRETTIVA
1.	
2.	
3.	

ATTUAZIONE DELLE AZIONI CORRETTIVE ENTRO IL _____

Luogo e data

I verbalizzanti

Firma Rappresentante Aziendale_____

Esito del follow up/ Verifica e chiusura delle azioni correttive attuate:

☐ Soddisfacente/Completata ☐ Insoddisfacente/Non completata

Luogo e data

I verbalizzanti Firma Rappresentante Aziendale

SANZIONI APPLICATE:

☐ Nessuna sanzione/ irregolarità sanate nel periodo prescritto ☐ Amministrativa/pecuniaria

☐ Blocco movimentazioni ☐ Altro, specificare .....

Note: _____

_____

CHECK LIST PER PdAA

ELEMENTI DI VERIFICA
Allevamento registrato in BDN e presente in SISalm Si ☐ No ☐
Le informazioni anagrafiche sono registrate in BDN correttamente Si ☐ No ☐ (tipologia, coordinate geografiche, proprietario e detentore, orientamento produttivo, capacità, modalità di allevamento, ecc)
Capacità della struttura indicata in BDN congrua con la realtà aziendale Si ☐ No ☐
La struttura è presente nell'elenco internet di cui alla Decisione 2009/712/CE degli stabilimenti di pollame con autorizzazione agli scambi intracomunitari Si ☐ No ☐ N.A ☐
Il numero dei capannoni presenti e la loro identificazione corrisponde ai dati presenti in PdAA e in BDN Si ☐ No ☐ N.A ☐
Il numero di cicli/anno effettivi corrisponde ai dati presenti in BDN Si ☐ No ☐
4 i gruppi presenti, con origine e data di accasamento, corrispondono ai dati presenti in BDN Si ☐ No ☐ N.A ☐
Totale gruppi registrati in BDN (dato desunto dalle movimentazioni): ____ Gruppi presenti in allevamento: ____ N.A ☐
6 la registrazione in BDN delle movimentazioni in entrata ed in uscita e' effettuata entro i tempi previsti dalla normativa di riferimento ☐ Tempistica rispettata ☐ Tempistica non rispettata ☐ Mancata registrazione di n. _____ movimentazioni
I documenti di destinazione/provenienza sono conformi alla normativa Si ☐ No ☐
PdAA– approvato e rispondente alla realtà dell'allevamento Si ☐ No ☐ N.A ☐
PdAA – materiale per campionamento conforme e campionamenti conformi al PNCS, laboratorio d'analisi attivo nell'elenco dei laboratori abilitati Si ☐ No ☐ N.A ☐
Schede di accompagnamento dei campioni PNCS prestampate dalla BDN Si ☐ No ☐ N.A ☐
Rapporti di prova delle analisi PNCS conformi Si ☐ No ☐ N.A ☐
SISalm – registrazioni complete e corrette ☐ Tempistica rispettata ☐ Tempistica non rispettata ☐ Mancata registrazione di n. _____ campionamenti ☐ N.A

Per la check listrelativa ai controlli ufficiali per l'anagrafe avicola si rimanda alla scheda: CONTROLLO IN MATERIA DI ANAGRAFE DELLE AZIENDE AVICOLE (ai sensi del Controllo ex cap. 10 del manuale operativo DM 12.11.2013

ALLEGATO 6 - PROCEDURA OPERATIVA PER L'IDENTIFICAZIONE DEI LABORATORI PRIVATI CHE INTENDONO ESEGUIRE L'ANALISI DI ISOLAMENTO DI SALMONELLA PP. DAI CAMPIONI PRELEVATI DAGLI OSA IN AMBITO PNCS

I laboratori privati che intendono eseguire l'analisi di isolamento di Salmonellaspp.da campioni prelevati in ambito PNCS devono essere iscritti all'elenco dei laboratori privati autorizzati. Il rilascio/mantenimento dell'autorizzazione è subordinata a possedere/mantenere i requisiti di seguito elencati:

- Essere in possesso di accreditamento in accordo alla norma ISO/IEC 17025 in vigore
- Essere in possesso di accreditamento per la metodica di isolamento di salmonelle in accordo alla norma ISO 6579-1:2017 e/oessere in possessodi accreditamento per una metodica alternativa per l'isolamento di salmonelle validata in base al metodo di riferimento, utilizzando un metodo proprietario certificato da una terza parte in base al protocollo definito nella norma EN/ISO 16140
- Avere partecipato, utilizzando la/e metodica/che intende applicare per analizzare i campioni nell'ambito del PNCS, al circuito interlaboratorio isolamento-identificazione di salmonella (SA3) organizzato dal Centro di Referenza Nazionale per le Salmonellosi con esito favorevole.

I laboratori che intendono essereautorizzati devono richiedere, tramite il modulo riportato di seguito e inviato all'indirizzo riportato nel modulo stesso, di essere inseriti nello specifico elenco dei laboratori, consultabile nella parte pubblica del portale internet **www.vetinfo.it – sezione zoonosi -piani nazionali salmonellosi**. Entro 45 giorni dalla ricezione della richiesta, sono effettuate le verifiche del possesso dei requisiti e il COVEPI inserisce in SISalm il laboratorio, oppure, in caso di verifiche non favorevoli, comunica al richiedente la necessità di perfezionare la procedura.

Solo dopo l'inserimento in elenco SIS, il laboratorio potrà eseguire le analisi per il PNCS.

Nel caso in cui il laboratorio già autorizzato intenda ampliare la propria autorizzazione a fronte della disponibilità di una nuova metodica dovrà trasmettere una ulteriore richiesta specificando l'avvenuto accreditamento anche di tale metodo.

L'elenco disponibile sul protale vetinfo comprenderà, per ciascun laboratorio, anche l'elenco delle metodiche per le quali il laboratorio ha ottenuto l'autorizzazione.

I laboratori che hanno già ottenuto l'autorizzazione in accordo alla procedura di cui al PNCS 2016-2018, dovranno inviare al COVEPI nuovamente il modulo allegato al fine di aggiornare le informazioni in particolare quelle relative a:

- Anno più recente di partecipazione al circuito interlaboratorio SA3 e codice rilasciato da IZSVe-AQUA al laboratorio.
- Elenco delle metodiche utilizzate per l'isolamento delle salmonelle dai campioni PNCS già sottoposte a verifica attraveso circuito interlaboratorio.

I laboratori devono dimostrare di mantenere nel tempo i requisiti: se, in corso di verifiche periodiche da parte del CRNS/ACCREDIA, sono evidenziate carenze dei requisiti, tali carenze verranno comunicate alMinistero della Salute ed il laboratorio verrà rimosso dalla lista dei laboratori autorizzati La comunicazione al laboratorio verrà inviata dal COVEPI e per conoscenza al Ministero della Salute, CRNS e ACCREDIA.

In particolare il mantenimento dei requisiti e quindi l'iscrizione all'elenco dei laboratori autorizzati prevede:

- la partecipazione su base regolare ottenendo un risultato favorevole al circuito interlaboratorio isolamento-identificazione di salmonella (SA3) organizzato dal Centro di Referenza Nazionale per le Salmonellosi utilizzando la/e metodica/che per le quali si è ottenuta l'autorizzazione.

Da evidenziare che il risultato favorevole (peformance accettabile) **rimane valido fino al 31 dicembre del terzo anno a partire dall'anno di partecipazione** (esempio: per chi ha partecipato nel 2018 sarà valido fino al 31 dicembre 2021)

- Il mantenimento dell'accreditamento in accordo alla norma ISO/IEC 17025 e delle prove analitiche

Il CRNS a seguito di ogni edizione del circuito SA3 trasmette a Ministero della salute/COVEPI/ACCREDIA l'esito del circuito stesso (Report definitivo) evidenziando i laboratori con esiti sfavorevoli. L'Ente Nazionale di

Accreditamento a seguito delle verifiche effettuate presso i laboratori autorizzati comunica al Ministero della Salute/COVEPI gli esiti sfavorevoli nell'ambito dei requisiti di accreditamento descritti sopra. Tali laboratori potranno essere designati nuovamente solo dopo il ripristino delle condizioni di conformità e trasmissione al Ministero della Salute, tramite il COVEPI, dinuova richiesta.

I circuiti interlaboratorio, ex art. 12.2 del Regolamento (CE) 2160/2003, sono organizzati dal CRNS allo scopo di valutare le capacità di identificare Salmonellaspp.in campioni di origine animale della produzione primaria. I responsabili dei laboratori interessati consultano sul portale internet www.izsvenezie.it, le infomazioni utili alla partecipazione ai circuiti.

È di ciascun laboratorio (suo referente/responsabile) la responsabilità di comunicare eventuali modifiche relative ai dati anagrafici (compresi eventuali problemi di accessibilità alla posta elettronica) e altre variazioni inerenti i requisitisopra descritti (adesempio, modifiche relative alle metodiche utilizzate per l'analisi dei campioni in ambito PNCS). Ciascun laboratorio è inoltre responsabile di acquisire le informazioni necessarie ad ottenere/mantenere i requisiti sopra descritti anche attraverso la consultazione dei siti web del CRNS/ACCREDIA/COVEPI.

Modulo "Identificazione dei laboratori privati che effettuano analisi in ambito PNCS

Al Ministero della Salute, CRNS
per il tramite del COVEPI c/o IZS dell'Abruzzo e del Molise
fax 0861 332251 mail sizoo@izs.it

Il sottoscritto

Qualifica

referente per il Laboratorio (denominazione)

NUMERO DI ACCREDITAMENTO

NUMERO IDENTIFICATIVO IZSVe- AQUA

SEDE (lettera identificativa ed indirizzo)

Indirizzo mail Tel.

ASL competente per territorio

chiede di poter effettuare le analisi dei campioni prelevati dagli OSA in ambito PNCS e di essere inserito nell'elenco dei laboratori privati autorizzati pubblicato in Vetinfo.

A tal fine dichiara (barrare le caselle che corrispondono alla situazione attuale – le dichiarazioni saranno oggetto di verifica) che il laboratorio su indicato:

- ▫ E' in possesso di accreditamento in accordo alla norma ISO/IEC 17025
- ▫ E' in possesso di accreditamento per la metodica di isolamento di salmonelle in accordo alla norma ISO 6579-1:2017.
- ▫ E'in possesso di accreditamento per la metodica alternativa_____, validata in base al metodo di riferimento e se è utilizzato un metodo proprietario certificato da una terza parte in base al protocollo definito nella norma EN/ISO 16140

▫ Partecipa regolarmente ai circuiti interlaboratorio ex art. 12.2 del Reg. (CE) 2160/2003 organizzati dal CRNS

Data ultima partecipazione: _____ Esito: _____
Metodiche oggetto del circuito_____

▫ Si impegna a mantenere nel tempo i requisiti previsti e a comunicare eventuali variazioni inerenti al possesso degli stessi.

Il sottoscritto acconsente al trattamento dei propri dati personali ai sensi del del Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali. Tali dati saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale è stata fatta la presente dichiarazione.

Si allega fotocopia del documento d'identità.

Data

_____

Firma

_____

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.

Considerato che negli anni 2015 2016, 2017, 2018 e 2019 i controlli degli allevamenti sono stati effettuati con le regolarità previste (D. Lgs n. 196/99, con nota della Regione RA 284959 del 30/9/2020 è stata richiesta al'Unione Europea l'accreditamento di "Regione Ufficialmente Indenne".

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 intradermetubercolinizzazione 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 alle lettere 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, 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 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. È comunque di competenza dei medici veterinari dipendenti l'adozione dei provvedimenti di polizia veterinaria conseguenti all'indivi¬duazione 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, finchè 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 Spe¬rimentale "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 accertarmenti 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 e 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 tempesti¬vamente informato il Servizio Veterinario competente e l'Assesso¬rato 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 recipro¬camente le informazioni. Relative ai focolai o casi accertati.

Negli allevamenti infetti sono adottati con tempestività i provve¬dimenti 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 Tubercolosi 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 ARBOVIROSI

Piano Operativo Regionale per la sorveglianza della West Nile Desease e dell'USUTU Abruzzo 2020-2025

Procedure operative di intervento e flussi informativi nell'ambito del Piano di sorveglianza regionale per la Encefalomielite di tipo West Nile (West Nile Disease) e USUTU periodo 2020/2025 - DGR n° 479 del 9/8/2020

Il virus West Nile (WNV) è stata segnalata in Europa a partire dal 1958 ed è il virus appartenente al genere *Flavivirus* più diffuso al mondo. Le persone e gli equidi sono ospiti a fondo cieco e l'infezione decorre in maniera asintomatica nella maggior parte dei casi. Tuttavia nelle categorie a rischio (persone in età avanzata, soggetti

con disturbi immunitari, persone affette da alcune patologie croniche quali tumori, diabete, ipertensione ecc.) l'infezione può manifestarsi con sintomi neurologici talvolta letali.
Meno noto del WNV, il virus Usutu (USUV) anch'esso appartenente al genere *Flavivirus,* è stato invece osservato per la prima volta in Europa nel 1996. La sua comparsa ha determinato mortalità significativa tra le popolazioni di merli e altre specie aviarie in Italia e, successivamente in altri paesi europei. Entrambi i virus possono passare dalle popolazioni aviarie ai mammiferi, esseri umani inclusi, attraverso i cosidetti vettori ponte, ovvero specie di zanzare che compiono il pasto sia sugli uccelli che sui mammiferi.

Obiettivi specifici della sorveglianza integrata di WNV

1) Individuare il più precocemente possibile la circolazione virale sul territorio regionale, attraverso programmi di sorveglianza mirata, riguardanti gli uccelli appartenenti a specie bersaglio e gli insetti vettori per permettere una rapida valutazione del rischio finalizzata all'adozione di adeguate misure preventive in sanità pubblica.
2) Attuare in maniera tempestiva, efficace e coordinata le misure preventive necessarie a ridurre il rischio di trasmissione dell'infezione alle persone, tramite un efficente scambio delle informazioni tra tutti gli Enti interessati.
3) Governare in maniera coordinata le eventuali emergenze epidemiche.

Obiettivi specifici della sorveglianza integrata di USUV

1) Individuare la possibile circolazione virale attraverso programmi di sorveglianza mirata riguardanti gli uccelli appartenenti a specie bersaglio e gli insetti vettori.
2) Garantire un efficiente scambio delle informazioni tra tutti gli enti interessati al fine di individuare eventuali condizioni di elevato rischio di infezione umana con manifestazioni cliniche e di attivare conseguenti misure di controllo.

Nella regione Abruzzo nell'ultimo decennio non è stata rilevata la circolazione del WNV ma solo del virus Usutu (USUV) nel 2017 e nel 2018 in provincia di Pescara. Sulla base di tali evidenze le province abruzzesi sono classificate nel Piano nazionale come segue:

Provincia di L'Aquila

È considerata **come area a Rischio Minimo (RM) di trasmissione** ovvero il territorio (Provincia) dove WNV non risulta aver mai circolato e in cui, date le caratteristiche eco-climatiche del territorio, la probabilità di una sua circolazione è considerata minima. In queste aree è prevista:

a. la sorveglianza dei casi di sintomatologia nervosa negli equidi (solo WNV),
b. la sorveglianza su esemplari di uccelli selvatici rinvenuti morti,
c. la sorveglianza dei casi di malattia neuro-invasiva e/o di infezioni recenti umane.

Le province di Teramo, Pescara e Chieti

Sono considerate **aree a basso rischio (BR) di trasmissione,** cioè province dove il WNV ha circolato in passato in modo sporadico o non ha mai circolato, ma le cui caratteristiche eco-climatiche sono favorevoli per la circolazione virale.
Le misure di sorveglianza indicate dal Piano nazionale per le province a basso rischio di trasmissione sono:

a. La sorveglianza su uccelli stanziali appartenenti a specie bersaglio o, in alternativa, su allevamenti rurali o all'aperto,
b. La sorveglianza entomologica,
c. La sorveglianza dei casi di sintomatologia nervosa negli equidi (solo WNV),
d. La sorveglianza su esemplari di uccelli selvatici rinvenuti morti,
e. La sorveglianza dei casi di malattia neuro-invasiva e/o di infezioni recenti umane.

Relativamente alle misure di sorveglianza attiva, il territorio di ciascuna provincia è stato suddiviso in aree di 1200-1600 Km^2. In presenza di particolari condizioni geografiche ed orografiche, i Piani Regionali possono rimodulare il numero di unità geografiche programmato.

Attività previste per le Province della Regione Abruzzo

Le misure di sorveglianza attiva nei confronti del WNV e USUV coinvolgono 3,5 aree geografiche di riferimento con una superficie di 1600Km^2:
1 in Provincia di Teramo,
1 in Provincia di Pescara e
1,5 in Provincia di Chieti.
Nell'ambito di ciascuna area sono state individuate le zone al di sotto dei 600 m. s.l.m. con caratteristiche ecoclimatiche sovrapponibili ai siti di circolazione del WNV e del virus Usutu (USUV) dal 2008 ad oggi in Italia (ecoregioni) (Figura 1) dove concentrare le attività di sorveglianza.
Nel selezionare i siti di cattura entomologica saranno preferite le località con presenza di avifauna migratoria e/o appartenente a specie bersaglio e quindi più adatte all'instaurarsi di un ciclo di trasmissione WNV/USUV tra l'avifauna e le zanzare.

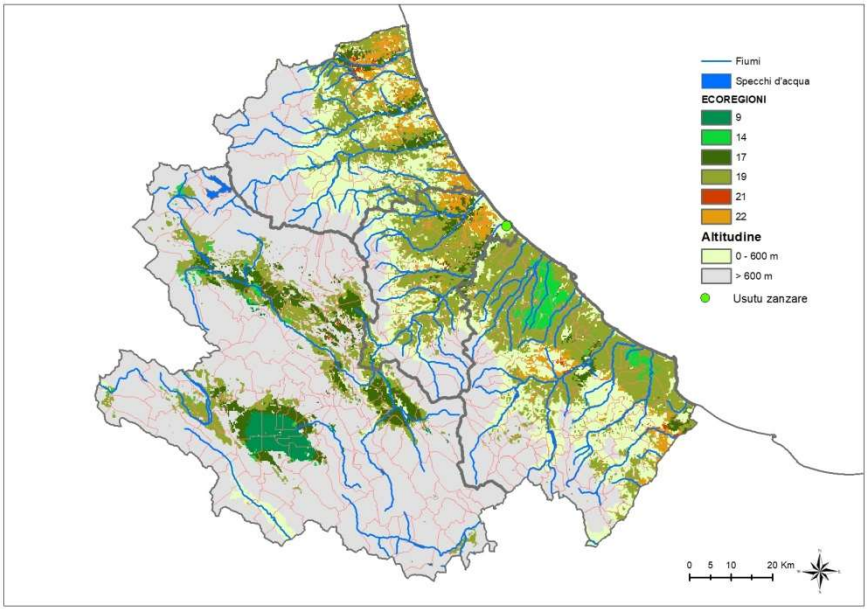


Figura 1: Mappa del territorio abruzzese con i principali riferimenti oro-idrografici, le ecoregioni e le aree con circolazione pregressa di USUV.

<u>Sorveglianza su uccelli stanziali appartenenti a specie bersaglio o, in alternativa, su allevamenti rurali o all'aperto:</u>

Uccelli stanziali

La sorveglianza sull'avifauna appartenente a specie bersaglio nella regione Abruzzo prevede l'abbattimento di un numero massimo di **350 esemplari** ripartito tra le Province di:
Teramo (100 esemplari),
Pescara (100 esemplari)
Chieti (150 esemplari)
L'abbattimento verrà svolto, sentito il parere di competenza dell'Istituto Superiore per la Ricerca e la Protezione ambientale (ISPRA). Nell' istanza verranno indicate: le modalità di cattura, il periodo di attività e i luoghi in cui queste verranno espletate. Gli animali dovranno essere consegnati alla sezione diagnostica provinciale dell'IZSAM, che effettuerà il prelievo di cuore, cervello, rene e milza da inviare alla sede centrale di Teramo per essere esaminati mediante RT-PCR. Per ogni specie prelevata deve essere compilata una scheda W02 di accompagnamento.

Allevamenti rurali o all'aperto

Il criterio preferenziale per la scelta degli allevamenti da campionare è la localizzazione, che dovrà essere il più prossima possibile ad aree identificate come idonee per la circolazione del virus.

I campioni prelevati dovranno essere consegnati alla sezione diagnostica provinciale dell'IZSAM, che procederà all'invio alla Sede Centrale di Teramo per essere esaminati mediante ELISA. Per ogni specie prelevata deve essere compilata una scheda W01 di accompagnamento.

Sorveglianza entomologica

Come riportato in precedenza, all'interno del territorio regionale sono state identificate le ecoregioni con caratteristiche ecoclimatiche sovrapponibili ai siti di circolazione del WNV e del virus Usutu (USUV) dal 2008 ad oggi in Italia. In tal modo è possibile identificare le aree su cui focalizzare le attività previste dal Piano Nazionale per la sorveglianza entomologica nelle province di Pescara, Teramo e Chieti.

In particolare le ecoregioni sono state suddivise in celle di 20X20km che rappresentano l'unità geografica di riferimento per tale attività. All'interno di ciascuna cella sarà attivata una trappola secondo le modalità previste dal Piano Naizonale.

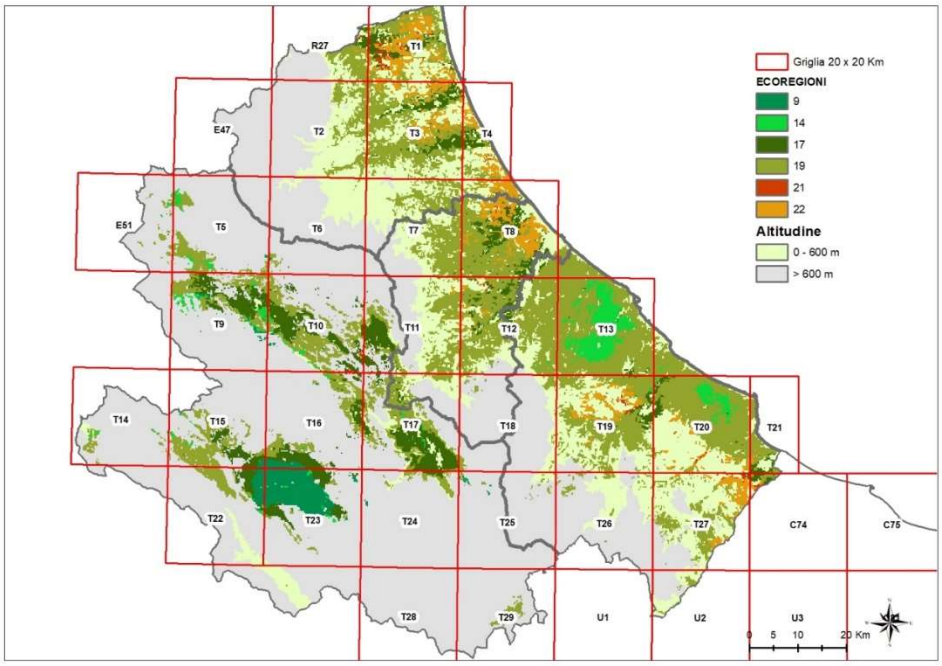


Figura 2: La mappa riporta le ecoregioni identificate sul territorio abruzzese suddivise in celle di 20X20km.

Sorveglianza su tutto il territorio Regionale

Per quanto riguarda le attività di sorveglianza passiva nelle specie aviarie selvatiche rinvenute morte, le attività di sorveglianza clinica negli equidi, la sorveglianza dei casi umani, nonché di sorveglianza straordinaria a seguito di accertamento di circolazione virale, si rimanda alle specifiche azioni previste dal Piano nazionale.

Misure specifiche relative alla sorveglianza veterinaria

Qualora si abbiano casi di infezione di WNV in equidi, andrà condotta un'indagine epidemiologica volta a definire il probabile sito di infezione dell'animale infetto; inoltre nelle aree a B.R. (Teramo, Chieti e Pescara) e R.M. (L'Aquila) il Servizio veterinario di sanità animale della ASL deve effettuare la visita clinica ed il prelievo di campioni di siero in un campione di equidi presenti nell'azienda secondo la numerosità descritta nella seguente tabella:

tabella 1 – numero di capi da sottoporre a prelievo per la ricerca del WNV e dell'USUV (campione per il rilievo dell'infezione nel 10% degli animali con il 95% di LC)

Popolazione	n. di capi da prelevare
10	Tutti

11	10
12	11
13-14	12
15-16	13
17-18	14
19-20	15
21-23	16
24-26	17
27-30	18

I campioni di sangue sono inviati all'IZS dell'Abruzzo e Molise con la relativa scheda di accompagnamento W03 specificando il motivo del prelievo: "***controllo su equidi presenti nella stessa azienda in cui si trova il caso confermato"*** l'IZS provvederà ad effettuare la prova di ELISA-IgM. In caso di positività i campioni devono essere inviati entro e non oltre 2 giorni lavorativi al CESME il quale dovrà effettuaregli esami entro 7 giorni lavorativi da ricevimento del campione e trasmettere il rapporto di prova al Servizio di Sanità Veterinaria, igiene e sicurezza degli alimenti della Regione Abruzzo e, in caso di positività ai competenti uffici del Ministero della Salute.
Qualora l'indagine epidemiologica suggerisca una recente circolazione virale, nell'azienda va effettuato un campionamento entomologico al fine di individuare le specie di zanzare coinvolte e stimare la prevalenza dell'infezione nei vettori. Vanno utilizzate trappole CDC con innesco a CO2 o GRAVID. Per ulteriori informazioni tecniche ci si rivolgerà presso l'IZS dell'Abruzzo e Molise.

PIANO REGIONALE DI INTERVENTI URGENTI PER LA GESTIONE, IL CONTROLLO E L'ERADICAZIONE DELLA PESTE SUINA AFRICANA 2022-2024 (DGR 245/2022)

Il piano si prefigge di individuare precocemente la possibile introduzione del virus sul territorio regionale al fine di proteggere il patrimonio suinicolo.
Il piano si articola nei principali ambiti di seguito elencati:

a) Sorveglianza passiva nelle popolazioni di cinghiali.
b) Sorveglianza passiva negli allevamenti di suini.
c) Controllo numerico della popolazione di cinghiali.
d) Verifica dei livelli di applicazione delle misure di biosicurezza.
e) Campagna di formazione ed informazione degli stakeholder.

Popolazione target del programma:
Popolazione suidi nel territorio regionale

1. Numero capi suini censiti delle varie tipologie al 31 dicembre 2021
2. Numero strutture commerciali e famigliari **stabulate** che detengono suini censite al 31 dicembre 2021 n. 12.342 Mentre le aziende commerciali e famigliari **all'aperto** sono n. 81
3. Numero dei cinghiali stimato: 48.500 capi nel territorio venabile.

SORVEGLIANZA PASSIVA NELLE POPOLAZIONI DI CINGHIALI
Figure coinvolte:

- Servizi Veterinari regionali;
- C.E.R.E.P. centro di referenza nazionale per lo studio delle malattie da Pestivirus;

- Servizi veterinari ASL competenti: (Sanità animale e Igiene degli allevamenti e p.z.);
- Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e Molise;
- Veterinari dei Parchi Nazionali e Regionali del comprensorio della Regione Abruzzo;
- Corpo Forestali-Carabinieri;
- Enti gestori di Parchi e riserve.
- Polizie Provinciali;
- Guardie Venatorie Volontarie
- Ambiti Territoriali di caccia
- Cacciatori

Obiettivo principale:
Riscontrare l'infezione in tempi rapidi (early detection).

Obiettivo specifico:
Su tutto il territorio regionale sarà attuata la sorveglianza passiva attraverso la segnalazione ed il successivo campionamento di **tutti** i cinghiali rinvenuti morti (incidentati o morti per cause non note) oppure moribondi (a causa di incidente stradale o per cause non note) in aree urbane, periurbane e boschive e di tutti i casi sospetti (mortalità aumentata o con sintomatologia riconducibile a pesti suine) di cui sia stata segnalata la presenza (da qualsiasi cittadino).

Modalità di gestione del caso:

Segnalazione
Le segnalazioni possono essere effettuate da qualsiasi cittadino attraverso diverse figure: guardie forestali, guardie parco, guardie provinciali, guardie comunali, forze dell'ordine (carabinieri, polizia). Le figure sopra citate contatteranno i servizi veterinari, ai seguenti numeri di telefono:
ASL Teramo **0861 4291**
ASL 01 Avezzano- Sulmona- L'Aquila **0862 3681**
ASL Lanciano-Vasto-Chieti **0871 3571**
ASL Pescara **0854251**
I servizi veterinari ASL ricevuta la segnalazione coordinano il sopralluogo e la raccolta dei campioni.

Sopralluogo e prelievo campioni
Il servizio veterinario della ASL coordina le segnalazioni e il successivo sopralluogo e prelievo campioni in base al livello di rischio individuato:

- Livello di rischio minimo:
  Carcassa di cinghiale rinvenuto morto incidentato che non presenta lesioni riferibili alla PSA (diarrea sanguinolenta, emorragie cutanee). Questo livello si associa ad uno status di "silenzio epidemiologico" in cui non si ravvisa un rischio rilevante o immediato nell'introduzione del virus.
  In caso di livello di rischio minimo, in particolari condizioni ambientali o per altri motivi contingenti, il Servizio Veterinario di Igiene degli allevamenti e P.Z. della ASL può affidare l'esecuzione del sopralluogo ad un veterinario che operi in un'area protetta/parco o ad un veterinario libero professionista o ad altri operatori qualificati e debitamente formati.
  Nel caso in cui il sopralluogo venga affidato alle figure sopra citate, queste provvedono al prelievo dell'intera carcassa e al successivo invio presso l'IZS dell'Abruzzo e del Molise.
  Nel caso invece il sopralluogo venga effettuato dalla ASL, questa effettua il prelievo e il trasporto dell'intera carcassa presso l'IZS dell'Abruzzo e Molise, e solo in casi eccezionali (es. ritrovamento in zone impervie e/o inaccessibili) procede al prelievo di organi in loco.
  L'organo da prelevare, da parte della ASL, per i test virologici, nei casi eccezionali è rappresentato dalla milza (o in alternativa rene, linfonodi, sangue, tonsille).
  Il prelievo del midollo osseo può essere effettuato nei casi di rinvenimento di carcasse (o porzioni di carcasse) in avanzato stato di decomposizione tale da rendere impossibile il prelievo degli altri organi di

elezione. Da ogni animale sottoposto a campionamento deve essere prelevato almeno un campione per i test di laboratorio.
Se più soggetti vengono campionati contemporaneamente i campioni devono essere tenuti separati.
Il prelievo della carcassa intera, deve essere eseguito adottando le migliori condizioni di biosicurezza consentite dalle situazioni ambientali. Questa deve essere avvolta in teli di plastica o inserita in un contenitore utile ad evitare la contaminazione ambientale o di strumenti e mezzi. In caso di prelievi di organi in loco, devono essere rispettate tutte le norme di biosicurezza e devono essere disinfettati accuratamente ambiente ed attrezzi utilizzati.
Il trasporto dei campioni deve essere effettuato secondo le indicazioni riportate nella Circolare 8/2003 del Ministero della Salute "Raccomandazioni per la sicurezza del trasporto di materiali infettivi e di campioni diagnostici".
I resti della carcassa devono essere destinati alla distruzione mediante interramento secondo le indicazioni comunali di competenza.

- Livello di rischio massimo:
  Carcasse di cinghiali che presentano lesioni riferibili alla PSA (diarrea sanguinolenta, emorragie cutanee) a prescindere dalla sospetta causa di morte o in presenza di mortalità anomala (ritrovamento di più di una carcassa nello stesso luogo, ad esclusione dei casi di incidente stradale che coinvolge più soggetti dello stesso nucleo familiare).
  In caso di livello di rischio massimo il sopralluogo deve essere effettuato esclusivamente dalla ASL e l'intera carcassa deve essere inviata presso l'IZS dell'Abruzzo e Molise. In nessun caso il sopralluogo potrà essere demandato ad altre figure professionali, né potrà essere effettuato il prelievo di organi in loco.

  Il sopralluogo deve sempre essere effettuato nel rispetto di tutte le misure di biosicurezza le norme di biosicurezza e devono essere disinfettati accuratamente ambiente ed attrezzi utilizzati. Il prelievo della la carcassa intera, deve essere eseguito adottando le migliori condizioni di biosicurezza consentite dalle situazioni ambientali. Questa deve essere avvolta in teli di plastica o inserita in un contenitore utile ad evitare la contaminazione ambientale o di strumenti e mezzi. Per evitare la possibile contaminazione dell'ambiente circostante, le carcasse sospette dovranno essere rapidamente rimosse dal luogo di ritrovamento o distrutte in modo da evitare la diffusione dell'infezione. Gli operatori che hanno effettuato il sopralluogo devono provvedere ad una accurata pulizia e disinfezione dell'area in cui si è svolto il prelievo delle carcasse o dei campioni, come anche degli attrezzi e dei materiali usati che non possono essere smaltiti nel rispetto delle norme di biosicurezza. Anche gli indumenti devono essere trattati secondo gli stessi principi e un'adeguata disinfezione dovrà essere applicata ai mezzi usati per il trasferimento dei campioni dal luogo del ritrovamento alla sede dell'IZSAM più vicina. Il trasporto della carcassa deve essere effettuato secondo le indicazioni riportate nella Circolare 8/2003 del Ministero della Salute "Raccomandazioni per la sicurezza del trasporto di materiali infettivi e di campioni diagnostici".

Flusso dati sorveglianza passiva cinghiali
Si ribadisce che, anche nei casi in cui sopralluogo e prelievo dei campioni vengano eseguiti da personale diverso, tutte le attività sono ascritte alla responsabilità del servizio veterinario, al quale compete l'alimentazione dei dati nel sistema informativo SINVSA messo a disposizione dal Ministero della Salute all'interno della piattaforma VETINFO.

Il servizio veterinario di Sanità animale della ASL, ricevuta la **segnalazione** provvede a stampare mediante l'applicativo SINVSA la scheda per la raccolta dati. La scheda, riporta un **codice univoco assegnato dal sistema** e consente di raccogliere tutti i dati del prelievo.
Nella scheda devono essere inseriti i dati del responsabile dell'invio, la geolocalizzazione per individuare il punto di prelievo, i relativi dati biometrici dell'animale e il motivo dell'invio. I motivi dell'invio riportati sulla scheda sono: piano di sorveglianza passiva (da utilizzare per campioni attesi come negativi in caso di prelievo in situazioni di rischio minimo) o caso sospetto di PSA (da utilizzare per campioni prelevati in condizioni di livello di rischio massimo).

Effettuato il **sopralluogo**, i dati raccolti dovranno essere inseriti nel SINVSA, in modo da stampare di nuovo la scheda, preposta per **l'invio** della carcassa e/o dei campioni presso l'IZSAM, pre-compilata in ogni sua parte e riportante il codice univoco già assegnato dal sistema.
Nel caso in cui non sia possibile stampare nuovamente la scheda pre-compilata in ogni sua parte prima di procedere al conferimento dei campioni all'IZSAM, si raccomanda di inserire successivamente i dati nel sistema SINVSA nel più breve tempo possibile.
Nel caso in cui sia necessario effettuare prelievi da più animali sarà necessario stampare più schede per la raccolta dati, compilando una scheda per ciascun animale.

I **campioni prelevati nell'ambito delle attività del piano di sorveglianza passiva** (rischio minimo), vengono analizzati mediante test di laboratorio di prima istanza direttamente dall' IZSAM. In caso di esito negativo, l'IZSAM trasmette il relativo rapporto di prova al servizio veterinario ASL ed inserisce nel sistema SINVSA l'esito del test.
In caso di esito positivo il laboratorio dell'IZSAM invia i campioni al CEREP per le analisi di conferma e il servizio Veterinario notifica sul SIMAN il caso di sospetto.
Il CEREP esegue i test e in caso di conferma della positività l'IZSAM, ricevuta comunicazione, trasmette il relativo rapporto di prova al servizio veterinario ASL ed inserisce nel sistema SINVSA l'esito del test. Il flusso dati descritto deve essere accompagnato dalla immediata notifica di positività al Ministero della Salute e a tutte le istituzioni competenti. Il servizio veterinario provvede quindi a notificare in SIMAN la **conferma di caso di PSA** e adotta le misure previste dal manuale operativo delle emergenze in stretta collaborazione con le autorità competenti nazionali e regionali.
In caso di esito negativo, il CEREP invia il relativo rapporto di prova all'IZSAM che lo trasmette al servizio veterinario ASL e inserisce l'esito del test nel sistema SINVSA. Il servizio veterinario, a sua volta, chiude il sospetto in SIMAN notificando la **mancata conferma**.

Nel caso di campioni prelevati da casi sospetti il dirigente veterinario ASL applica le misure previste dal manuale delle emergenze (disponibile nel sito web del Ministero della Salute e del CEREP) e provvede anche a notificare il sospetto attraverso il sistema informativo dedicato (SIMAN). I campioni conferiti presso l'IZSAM saranno inviati direttamente al CEREP scortati dalla/e scheda/e di prelievo SINVSA.
In caso di esito negativo, il CEREP invia il relativo rapporto di prova all'IZSAM che lo trasmette al servizio veterinario ASL e inserisce l'esito del test nel sistema SINVSA. Il servizio veterinario, a sua volta, chiude il sospetto in SIMAN notificando la **mancata conferma**.
In caso di esito positivo, l'IZSAM, ricevuta comunicazione dal CEREP, trasmette il relativo rapporto di prova al servizio veterinario ASL ed inserisce nel sistema SINVSA l'esito del test. Il flusso dati descritto deve essere accompagnato dalla immediata notifica di positività al Ministero della Salute e a tutte le istituzioni competenti. Il servizio veterinario provvede quindi a notificare in SIMAN la **conferma di caso di PSA** e applica le misure previste dal manuale operativo delle emergenze in stretta collaborazione con il Sindaco e le autorità competenti nazionali e regionali.

CONTROLLO DELL'ATTUAZIONE DEL PROGRAMMA E DEL SISTEMA DI NOTIFICHE RIFERITO AI CINGHIALI

Il livello di implementazione delle attività previste dal piano di sorveglianza e prevenzione regionale è monitorato attraverso verifiche di efficacia attiva di ispezione e monitoraggio da parte del Ministero della Salute e della Regione Abruzzo.
Per quanto riguarda il piano di sorveglianza passiva nei cinghiali, l'efficacia verrà monitorata mediante il rilievo dei seguenti indicatori:

1) Numero di segnalazioni di ritrovamento delle carcasse/numero atteso;
2) Numero di test effettuati/numero di carcasse ritrovate;
3) Gestione del campionamento nella sorveglianza passiva dei cinghiali;

Il Ministero della Salute conduce periodicamente, ogni 4 mesi, su tutto il territorio nazionale, verifiche di efficacia per il controllo del livello di implementazione delle attività previste dal piano.

Il numero minimo atteso di cinghiali da campionare nell'ambito della sorveglianza passiva per la Regione Abruzzo e previsto dalla normativa Nazionale è di 215 capi per anno.

Tale numero è stato suddiviso tra le diverse province sulla base della densità di popolazione della specie come riportato di seguito:

Teramo	L'Aquila	Pescara	Chieti
58	50	50	57

CONTROLLO NUMERICO POPOLAZIONE CINGHIALI

Piano regionale di interventi urgenti per la gestione, il controllo e l'eradicazione della peste suina africana nei suini da allevamento e nella specie Cinghiale (Sus scrofa) - PRIU

1. In Abruzzo la gestione degli Ungulati viene attuata secondo le indicazioni presenti nei seguenti riferimenti normativi:

a) L.R. 10/2004 e s.m.i "Normativa organica per l'esercizio dell'attività venatoria, la protezione della fauna selvatica omeoterma e la tutela dell'ambiente";
b) Piano Faunistico Venatorio Regionale dell'Abruzzo 2020-2024;
c) Regolamento Regionale n° 1 del 04/05/2017 – Regolamento per la Gestione Faunistica-venatoria degli Ungulati;
d) Disciplinare per la caccia di selezione al cinghiale negli AATTCC della Regione Abruzzo;
e) Disciplinare delle attività di controllo delle popolazioni di cinghiale (sus scrofa) nei territori sottoposti a gestione programmata della caccia e negli istituti faunistici della Regione Abruzzo.

Quadro conoscitivo essenziale.

In Abruzzo il cinghiale è presente in tutto il territorio regionale e non presenta problemi di conservazione. La reintroduzione o il ripopolamento con la specie cinghiale sono vietati su tutto il territorio regionale. Il foraggiamento della specie è vietato fatta eccezione per i prelievi con tecniche selettive nonché per le attività di censimento in base alle disposizioni date dall'ISPRA.

1. La valutazione quali-quantitativa della presenza del Cinghiale sul territorio abruzzese è stata stimata recentemente mediante l'utilizzo dei dati ottenuti dalle attività di conteggio della specie realizzate nelle primavere degli anni: 2018, 2019 e 2021.

2. La definizione della consistenza minima e della struttura di popolazione del Cinghiale è ricavata in modo esclusivo dalla realizzazione di conte dirette da punti di vantaggio (*vantage points*) in sessione combinata mattutina e serale. Tale metodo non fornisce una conta completa degli individui ma, piuttosto, una quantificazione parziale di questi. I risultati ottenuti, quindi, devono essere intesi come numero minimo di animali presenti (*MNA, Mininum Number Alive*).

3. Confrontando, per 3 anni consecutivi, i dati derivanti dal censimento in battuta con quelli derivanti dai censimenti da punti fissi all'interno dello stesso ATC (Pescara) si è potuto stabilire che con il censimento da punti fissi si osservava circa il 16,5% dei cinghiali rilevati durante i censimenti in battuta. Tali risultati sono stati utilizzati per elaborare una stima della popolazione di cinghiale su base regionale, nonché della sua densità. Nelle tabelle sotto riportate si evidenziano gli MNA e la Densità "reale", ovvero quella rilevata con i censimenti da punti fissi. Nelle ultime 2 colonne, invece, per estrapolazione sono state riportate la popolazione totale e la Densità stimate applicando la percentuale sopra descritta (16,5%).

STIMA CONSISTENZA TOTALE E DENSITA' ANNO 2018					
ATC	TASP NETTO DA PFVR 2020-2024 (Km^2)	MNA rilevato	Densità rilevata	Popolazione stimata	Densità stimata
Pescara	751,43	1052	1,399997	6375	8,483984
Chietino-Lanciano	1016,08	1257	1,237107	7617	7,49687
Vastese	1023,95	1383	1,350652	8381	8,18495
Vomano	601,42	301	0,500482	1824	3,032922
Salinello	563,65	344	0,610308	2085	3,698465
Subequano	283,19	356	1,257107	2157	7,618066
Sulmona	830,66	433	0,521272	2624	3,15891
Barisciano	183,15	230	1,255801	1394	7,610156
Avezzano	922,99	337	0,365118	2042	2,212613
Roveto-Carseolano	652,56	244	0,373912	1479	2,265907
L'Aquila	655,06	613	0,935792	3715	5,6709
TOTALI	7484,14	6550	0,891595	39693	5,403068

STIMA CONSISTENZA TOTALE E DENSITA' ANNO 2019					
ATC	TASP NETTO DA PFVR 2020-2024 (Km^2)	MNA rilevato	Densità rilevata	Popolazione stimata	Densità stimata
Pescara	751,43	1349	1,795244	8175	10,87918
Chietino-Lanciano	1016,08	1381	1,359145	8369	8,236418
Vastese	1023,95	2101	2,051858	12732	12,43426
Vomano	601,42	286	0,475541	1733	2,88178
Salinello	563,65	233	0,413377	1412	2,505065
Subequano	283,19	281	0,992267	1703	6,013136
Sulmona	830,66	231	0,278092	1400	1,685238
Barisciano	183,15	151	0,824461	915	4,996233
Avezzano	922,99	807	0,874332	4890	5,298454
Roveto-Carseolano	652,56	475	0,727902	2879	4,411089
L'Aquila	655,06	157	0,239673	951	1,452417
TOTALI	7484,14	7452	0,91199	45159	5,526661

STIMA CONSISTENZA TOTALE E DENSITA' ANNO 2019					
ATC	TASP NETTO DA PFVR 2020-2024 (Km^2)	MNA rilevato	Densità rilevata	Popolazione stimata	Densità stimata
Pescara	751,43	1349	1,795244	8175	10,87918
Chietino-Lanciano	1016,08	1381	1,359145	8369	8,236418
Vastese	1023,95	2101	2,051858	12732	12,43426
Vomano	601,42	286	0,475541	1733	2,88178
Salinello	563,65	233	0,413377	1412	2,505065
Subequano	283,19	281	0,992267	1703	6,013136
Sulmona	830,66	231	0,278092	1400	1,685238
Barisciano	183,15	151	0,824461	915	4,996233
Avezzano	922,99	807	0,874332	4890	5,298454
Roveto-Carseolano	652,56	475	0,727902	2879	4,411089
L'Aquila	655,06	157	0,239673	951	1,452417
TOTALI	7484,14	7452	0,91199	45159	5,526661

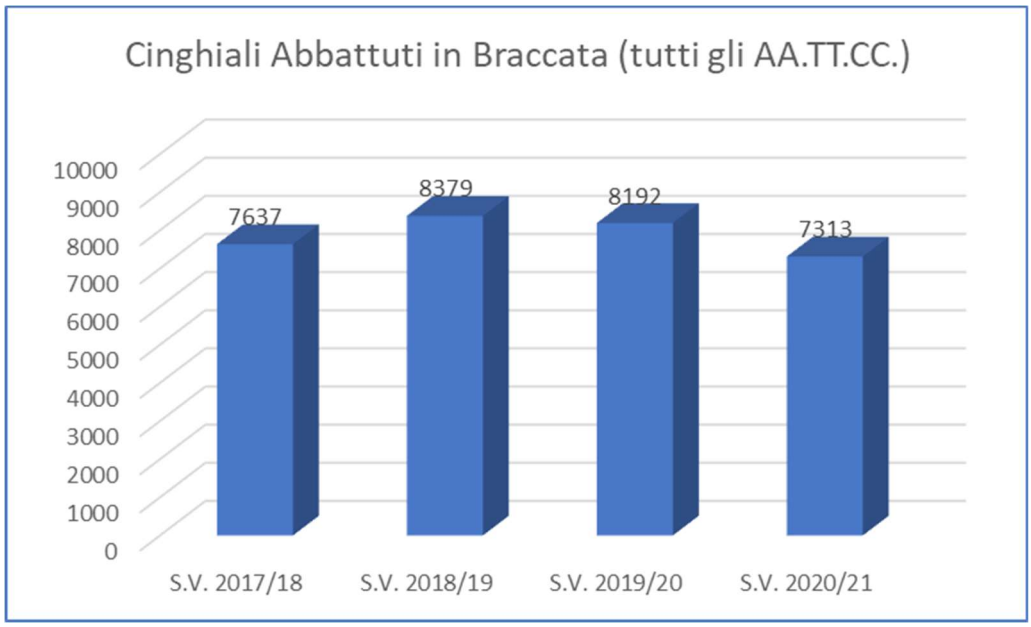
* TASP territorio agro silvo pastorale netto dal piano faunistico venatorio regionale

4. I numeri e le densità di cinghiale sopra riportati si riferiscono esclusivamente al territorio venabile della Regione Abruzzo (AA.TT.CC.), non includono i dati delle Aree Protette, pertanto rappresentano una stima certamente in difetto dell'intera popolazione di cinghiali abruzzese.

5. Complessivamente i dati della braccata confermano quanto emerso nei censimenti, ovvero esiste senza dubbio una maggior concentrazione di cinghiali negli ATC costieri (Province di Pescara, Chieti e Teramo) rispetto a quelli delle zone interne (Provincia dell'Aquila). Tale dato si riflette anche nelle singole Densità di Prelievo registrate.

6. La densità di prelievo media registrata nei vari anni si aggira intorno a: 1 cinghiale abbattuto/Km2, molto simile alla densità media registrata nei censimenti. Se però tale dato lo rapportiamo alla densità "stimata" nei censimenti (circa 5-6 cinghiali/Km^2) si evince che lo sforzo di caccia non è commisurato alla reale popolazione, cioè si preleva, più o meno, tanto quanto la popolazione riesce a rinnovarsi naturalmente.

7. Dal grafico successivo si evince che gli abbattimenti si discostano di poco tra un anno e l'altro, essendo stabilizzati mediamente tra i 7500-8000 animali circa.

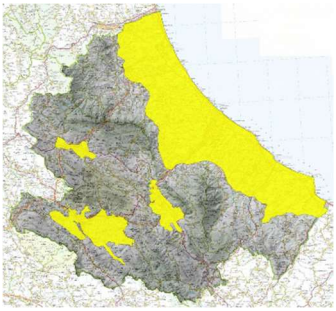


Obiettivi specifici del piano

1. La gestione del cinghiale nella Regione Abruzzo ha due obiettivi diversi:
   a. Gestione non conservativa. Da adottare nelle aree critiche, ha come obiettivo la massima riduzione numerica possibile degli effettivi della specie, il prelievo venatorio deve quindi avvenire senza vincoli quali-quantitativi.
   b. Gestione conservativa: da adottare in aree in cui la presenza del Cinghiale deve essere mantenuta, anche per l'importante ruolo che svolge all'interno della biocenosi. Tale strategia dovrà essere basata su piani di abbattimento quantitativo annuale che tenga conto anche della soglia del danno sostenibile. In esse comunque dovranno essere rispettate le indicazioni del Patom per la conservazione dell'Orso bruno marsicano.

2. La presenza del cinghiale nel territorio non idoneo è da ritenere non compatibile con le attività umane e la gestione deve avere l'obiettivo del contenimento della specie; la caccia può essere attuata da tutti i cacciatori iscritti nell'ATC di competenza con le tecniche consentite dalla normativa vigente e ritenute idonee per la riduzione dei danni.

3. L'area non idonea è stata identificata sovrapponendo il modello idoneità agro-forestale del cinghiale, carta del danneggiamento delle colture, carta di rischio degli incidenti stradali, frammentazione delle aree boscate, ecc.; l'area non idonea risultante da questa analisi è riportata di seguito.



Territorio non idoneo per il cinghiale (in giallo).

4. L'obiettivo prioritario per il cinghiale a livello regionale deve essere la riduzione degli impatti causati dalla specie, adottando in sinergia tutte le misure previste dalla normativa vigente (pianificazione territoriale, prevenzione dei danni, prelievo venatorio, controllo della specie), differenziando a seconda dei contesti geografici ed ambientali di attuazione.

5. Circa il dimensionamento dell'obiettivo di riduzione del danno per il quinquennio 2022/2027, si può ipotizzare di ottenere una flessione graduale dell'entità del danno alle colture faccia conseguire, proporzionalmente alla loro corretta esecuzione, una riduzione annua del danno stimabile nell'ordine del 15-20 % per i primi anni di applicazione (2022 e 2023) e del 20-25 % nei successivi, per arrivare al termine del periodo quinquennale (2026/27), ad una riduzione complessiva di circa il 50% di danno rispetto all'anno di riferimento o anno zero (2021).

6. Il prelievo numerico e per classe dei cinghiali attraverso la caccia di selezione è determinato per ogni area e per ogni anno sulla base degli obiettivi forniti dall'ISPRA al momento del parere sui piani di selezione predisposti dagli ambiti territoriali di caccia. Tali obiettivi sono recepiti nell'autorizzazione regionale all'espletamento della caccia di selezione.

7. Il mancato raggiungimento degli obiettivi fissati nelle autorizzazioni comporta penalizzazioni economiche degli ATC.

8. Gli interventi svolti in controllo non rappresentano attività routinarie alternative o sostitutive dell'attività venatoria o dei sistemi di prevenzione dei danni, pertanto la loro applicazione può essere messa in campo esclusivamente quando quelle pianificate (caccia e prevenzione) non ottengano o non consentano di raggiungere gli obiettivi prefissati.

Tecniche di prelievo.

1. La caccia di selezione è praticata nella forma individuale all'aspetto da postazione fissa.

2. Per la caccia di selezione sono utilizzate le armi a canna rigata munite di ottica di mira previste ai commi 1, 2 e 3 dell'art. 14 del Reg. Reg. n. 1/2017 e ss.mm.ii.. La regione intende aprire anche alla possibilità di svolgere la caccia di selezione con l'arco sulla base delle linee guida dell'Ispra.

3. Le armi da fuoco utilizzate per la caccia di selezione devono essere tarate; la taratura deve essere effettuata verificando che 5 colpi rientrino su un bersaglio fisso di 15 cm di diametro posto a metri 100; la taratura può essere autocertificata dal cacciatore con apposita dichiarazione resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000.

4. L'A.T.C. può consentire l'esercizio della caccia di selezione su terreni coperti da neve ai sensi della lettera m dell'art. 21 della L. 157/92 (così come modificata dalla L. 116/2014), e secondo le modalità previste dal presente disciplinare.

5. In considerazione delle finalità degli interventi di controllo e del contesto territoriale e ambientale le modalità di abbattimento ammesse risultano essere le seguenti tecniche selettive:
    i. tiro selettivo mediante l'uso di una carabina dotata di ottica di mira o di un idoneo arco.
    ii. girata si intende la tecnica di prelievo che prevede di individuare la presenza dei cinghiali e muoverli dal sito di rifugio verso le poste, attraverso l'ausilio di un singolo cane, detto "limiere", caratterizzato da buone doti naturali (capacità olfattiva, costanza e metodo sulla traccia) e ben addestrato e collegato al conduttore.
    iii. catture con gabbie chiusini corral;

6. Per migliorare l'efficienza del prelievo in controllo è possibile praticare un foraggiamento attrattivo su punti di sparo o gabbie spargendo modiche quantità di semente o altri attrattivi naturali da distribuite su aree predisposte con la funzione di esca con le seguenti prescrizioni:

    (i) divieto di utilizzo degli scarti alimentari/di macellazione o altri rifiuti organici;
    (ii) allestimento di un massimo di 2 siti di foraggiamento/km^2;
    (iii) utilizzo di massimo 1 kg di mais da granella/giorno per sito;
    (iv) sospensione del foraggiamento e rimozione dell'alimento residuo a fine intervento o, comunque, in assenza di abbattimenti programmati.

7. Le gabbie e i recinti possono essere adottati per il controllo della specie e si caratterizzano per i minori impatti sugli ecosistemi. Le caratteristiche e le modalità d'uso dei recinti e delle gabbie devono essere coerenti con le linee guida ISPRA. Il sito di ubicazione e il periodo di utilizzo vengono concordati con la polizia Provinciale. Gli animali oggetto di cattura vengono trattati conformemente a quanto previsto negli accordi con l'ASL territorialmente competente e nel rispetto della normativa in vigore. Gli abbattimenti nelle gabbie e nei recinti avvengono esclusivamente in orario diurno, nelle prime ore del mattino e con modalità e tempistica da concordare con il personale di vigilanza e/o dei referenti degli interventi.

Aree di prelievo.

1. Allo stato attuale in Abruzzo sono stati individuati 11 Ambiti territoriali di Caccia (ATC), localizzati come riportato nella figura seguente.

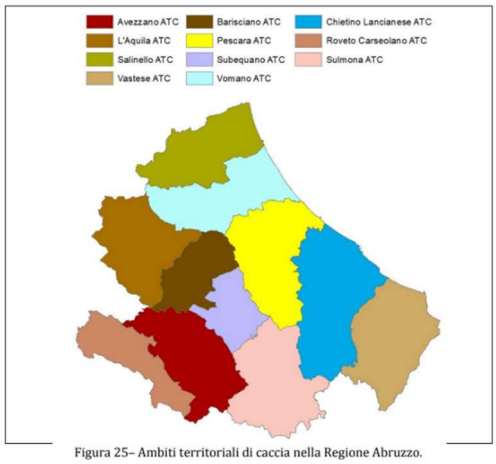


Figura 25– Ambiti territoriali di caccia nella Regione Abruzzo.

2. Nel territorio venabile il prelievo è organizzato dagli ATC ed è realizzato attraverso l'esercizio della caccia e della caccia di selezione; nel territorio non venabile il prelievo è organizzato dagli ATC o dalla Polizia Provinciale ed è realizzato attraverso il controllo.

3. Sulla base dell'analisi di rischio di ogni area sono determinati gli obiettivi di prelievo fissati al momento dell'approvazione dei piani della caccia di selezione

Aree di intervento in caccia e caccia di selezione

1. La Regione, ai fini della programmazione e della pianificazione, concorda con gli ATC, nei cui territori non si fosse realizzata, la suddivisione dei rispettivi territori vocati in macroaree (MA), in cui viene perseguito l'obiettivo del mantenimento di presenze compatibili alle esigenze ecologiche delle colture agricole e della restante fauna selvatica. L'estensione delle MA è compresa tra i 2.000 e i 15.000 ettari.

2. Il territorio non vocato rappresenta l'area nella quale la presenza del cinghiale è da ritenere incompatibile con le finalità sociali e produttive del territorio ed in particolare con la salvaguardia delle colture agricole. La gestione faunistico-venatoria di questi territori deve tendere prioritariamente all'obiettivo di esclusione della specie; la caccia al cinghiale nelle aree non vocate può essere esercitata con le tecniche previste.

Aree di intervento in controllo

1. La Regione programma gli interventi, in considerazione delle aree a rischio di danneggiamenti agricoli e di incidenti stradali, rendendoli coerenti con le previsioni riportate dal PFVR 2020-24.

2. Il controllo è attuato:
   - negli Istituti di tutela istituite ai sensi dell'art.10 della L.157/92, nei quali l'attività venatoria è preclusa: Zone di Ripopolamento e Cattura, Oasi di protezione e Aree Cinofile.
   - nei i territori sottoposti alla gestione programmata dell'attività venatoria (aree idonee e non idonee come da PFVR ovvero nelle aree vocate e non vocate ai sensi del "Regolamento per la Gestione Faunistico-Venatoria degli Ungulati" n.1/2017) in caso:
     a) di inefficacia degli interventi realizzati attraverso l'attività venatoria e la caccia di selezione (interventi venatori ordinari);
     b) di inerzia dei soggetti deputati agli interventi venatori ordinari;
     c) di impossibilità di ricorrere ad interventi venatori ordinari, tenuto conto delle caratteristiche del luogo ove occorre intervenire, dell'orario o altro;

3. Restano esclusi dall'applicazione della presente disciplina i seguenti territori che saranno soggetti alle misure determinate dai rispettivi enti gestori:
   a) Parchi Nazionali e Parco Regionale Sirente Velino,
   b) Il sistema regionale delle Riserve Naturali, Oasi Naturali e Parchi Territoriali Attrezzati;
   c) tutti territori ricompresi nei siti della Rete Natura 2000 (ZSC, ZPS e SIC).

4. Per la tutela dell'Orso bruno marsicano, il controllo del cinghiale nella Zona di connessione e allargamento, d'ora in avanti denominata ZPC, e nella Zona di protezione esterna del PNALM, d'ora in avanti ZPE al di fuori dalle riserve e dai siti della rete Natura 2000 è esercitata in accordo con il Parco Nazionale della Majella, il Parco Nazionale Abruzzo Lazio Molise, Parco Nazionale Gran Sasso Monti della Laga (PNGML) di volta in volta interessati, tenendo conto della prossimità rispetto alle aree di intervento.

5. Le situazioni che possono giustificare l'attuazione di interventi di controllo dovranno rientrare tra i seguenti casi:
   a) sussistenza del pericolo di danno, anche potenziale, alle coltivazioni agro-forestali, alla fauna allevata, alla fauna selvatica alle opere agricole, alle sistemazioni idrauliche ed alla viabilità;
   b) presenza della specie in area ove non sia possibile attuare gli interventi venatori ordinari (periodo diverso da quello consentito per l'attività venatoria o la caccia di selezione, aree urbanizzate, ecc.), con sussistenza di situazioni attuali o potenziali di danno;
   c) inerzia dei soggetti attuatori o inefficacia negli interventi attraverso l'attività venatoria ordinaria;
   d) disposizioni sanitarie a livello nazionale.

Individuazione delle aree a rischio/settori di intervento delle attività di controllo e caccia di selezione

1. In considerazione della correlazione non significativa, riscontrata in particolare nelle province di Pescara e L'Aquila, tra densità faunistica relativa del cinghiale e danno prodotto, si ritiene condivisibile l'ipotesi di individuare il livello di rischio di danno da cinghiale partendo direttamente dal danno riscontrato.

2. I territori comunali maggiormente colpiti risultano essere quasi gli stessi ormai da più anni, ciò consente un'efficace valutazione delle aree a maggior indice di rischio e conseguentemente l'individuazione di quali dovranno essere le zone di intervento.

3. Per la definizione delle aree a maggior rischio di danno vengono messi a confronto i dati a disposizione dei danni riferiti alle ultime tre annualità 2019-2021. Gli indicatori presi a riferimento per la valutazione dell'entità del fenomeno sono quelli che nel corso delle precedenti annualità si sono rivelati di buona efficacia, ovvero il numero di eventi, il valore assoluto del danno (espresso in euro) ed il rapporto tra valore assoluto e SAU (espresso in euro per ettaro di SAU).

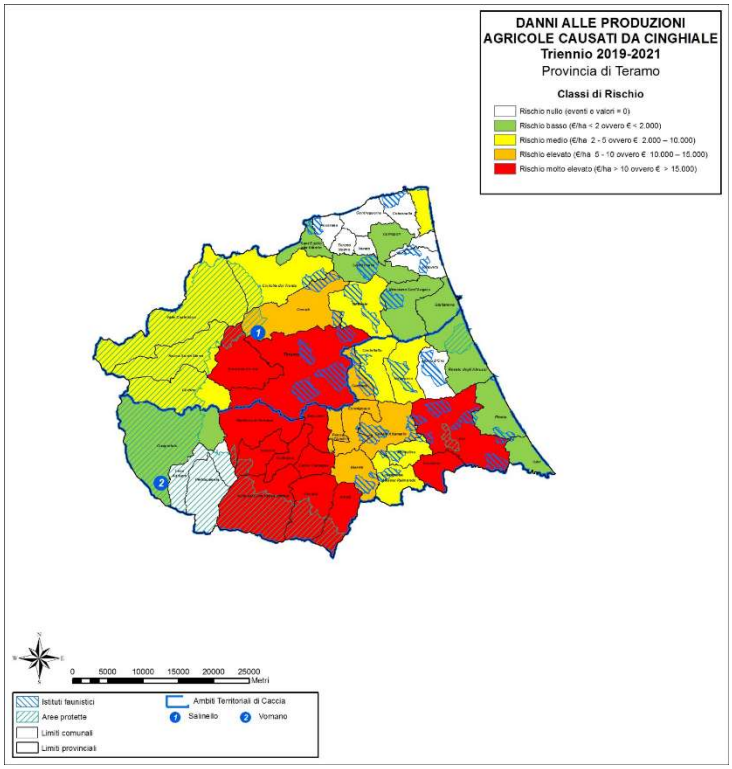
4. Si ritiene necessario l'utilizzo di tutti gli indicatori sopra descritti, per l'elevata difformità nell'utilizzo del suolo riscontrato in ambienti molto diversi tra loro (ad esempio tra collina litoranea e alta montagna), che non consente ai singoli indicatori di rappresentare compiutamente il fenomeno.

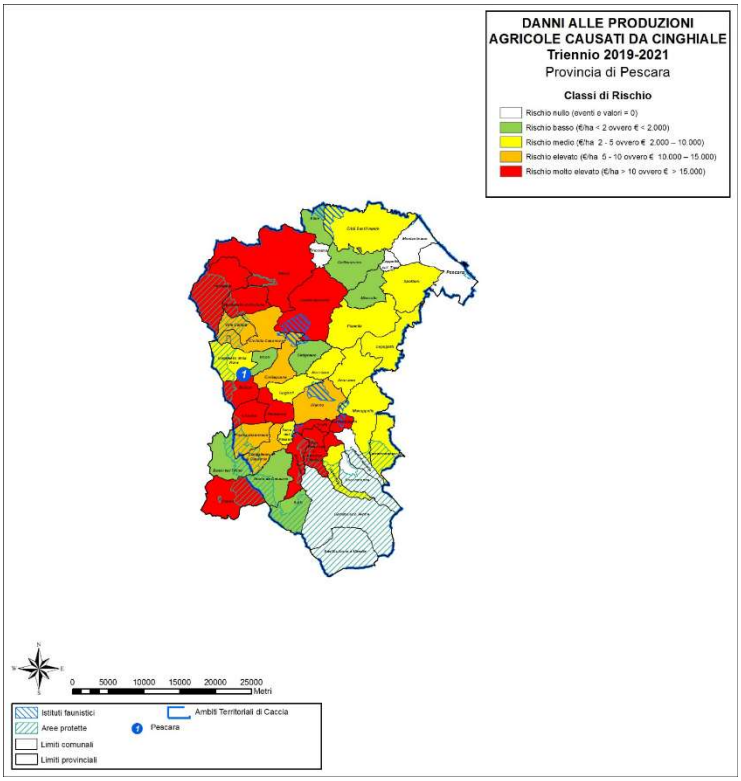
5. L'impatto del cinghiale per ciascun Comune e località viene rappresentato attribuendo un coefficiente di "impatto potenziale" compreso tra 5 (impatto molto elevato) e 1 (impatto nullo), secondo la seguente modulazione:

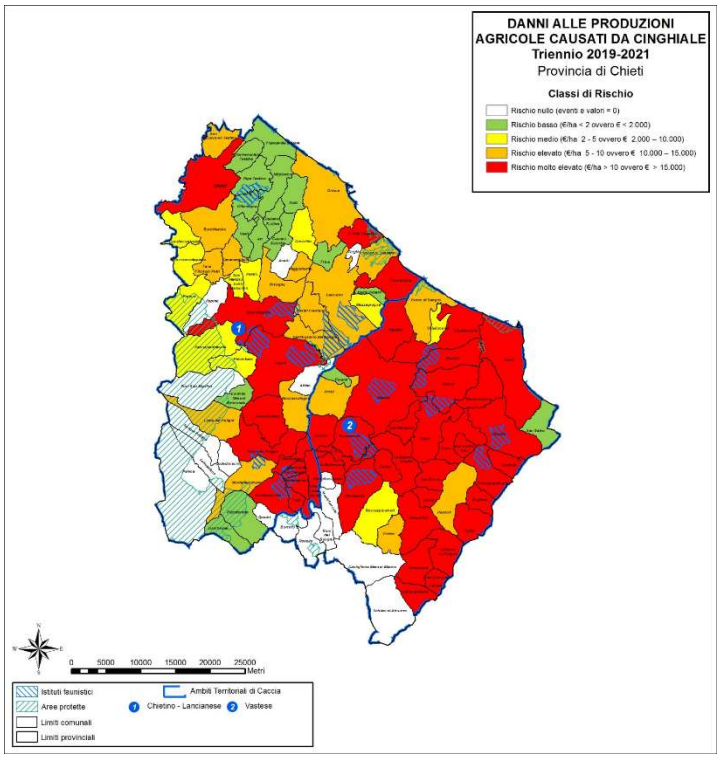
    - Livello 5 Molto elevato (colore rosso) - valori di danno(€)/SAU(ha) superiori a 10, oppure valori assoluti di danno (€) superiori a 15.001.
    - Livello 4 Elevato (colore arancione) - valori di danno(€)/SAU(ha) compresi tra 5 e 10, oppure valori assoluti di danno (€) compresi tra 10.001 e 15.000;
    - Livello 3 Medio (colore giallo) - valori di danno(€)/SAU(ha) compresi da 2 e inferiori a 5, oppure valori assoluti di danno (€) compresi tra 2.001 e 10.000;
    - Livello 2 Basso (colore verde) – valori di danno(€)/SAU(ha) inferiori a 2, oppure valori assoluti di danno inferiori a euro 2.000;
    - Livello 1 Nullo (colore bianco) – numero eventi e valori assoluti di danno pari a 0;

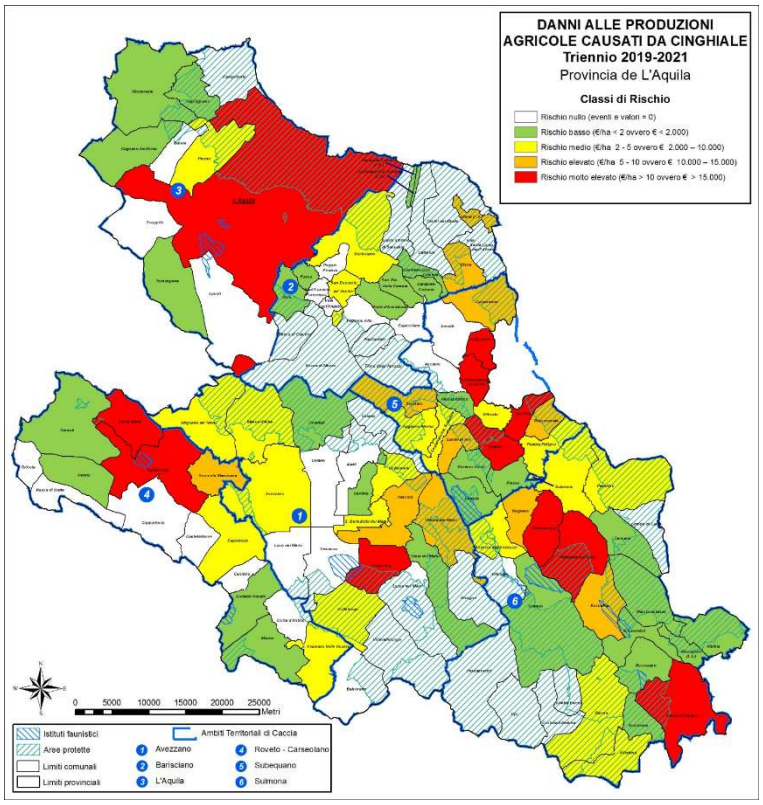
6. Viene infine prodotta una cartografia generale che per ciascuna provincia rappresenta visivamente la distribuzione del danno come sopra descritto e che rappresenta la carta del rischio potenziale del danno per il periodo 2022/2027. La Regione può aggiornare annualmente l'area di rischio secondo i criteri stabiliti nel presente paragrafo considerando ai fini del calcolo il danno medio dell'ultimo triennio.

7. Ne risulta che sulle aree agricole appartenenti alle località indicate per ciascun Comune rappresentato con livelli di rischio 4 e 5, verranno programmati da subito interventi di controllo diretto, modulando il prelievo in funzione del livello di danno, mentre nelle restanti aree (2 e 3), che sono quelle a minor rischio, potranno essere previsti interventi ad hoc sulla base di eventuali situazioni contingenti come ad esempio il superamento di una soglia di danno reale nell'annualità in corso.


DANNI ALLE PRODUZIONI AGRICOLE CAUSATI DA CINGHIALE
Triennio 2019-2021
Provincia di Teramo
Classi di Rischio
Rischio nullo (eventi o valori = 0)
Rischio basso (€/ha < 2 ovvero € < 2.000)
Rischio medio (€/ha 2 - 5 ovvero € 2.000 – 10.000)
Rischio elevato (€/ha 5 - 10 ovvero € 10.000 – 15.000)
Rischio molto elevato (€/ha > 10 ovvero € > 15.000)
0 5000 10000 15000 20000 25000
Metri
Istituti faunistici
Aree protette
Limiti comunali
Limiti provinciali
Ambiti Territoriali di Caccia
1 Salinello
2 Vomano


DANNI ALLE PRODUZIONI AGRICOLE CAUSATI DA CINGHIALE
Triennio 2019-2021
Provincia di Pescara
Classi di Rischio
Rischio nullo (eventi o valori = 0)
Rischio basso (€/ha < 2 ovvero € < 2.000)
Rischio medio (€/ha 2 - 5 ovvero € 2.000 – 10.000)
Rischio elevato (€/ha 5 - 10 ovvero € 10.000 – 15.000)
Rischio molto elevato (€/ha > 10 ovvero € > 15.000)
0 5000 10000 15000 20000 25000
Metri
Istituti faunistici
Aree protette
Limiti comunali
Limiti provinciali
Ambiti Territoriali di Caccia
1 Pescara





Tempi del prelievo.

A) La caccia al cinghiale in forma collettiva.

1. Nelle zone assegnate alle singole squadre di caccia, è consentita nei giorni di mercoledì, sabato, domenica e festivi infrasettimanali, fermo restando il silenzio venatorio nei giorni di martedì e venerdì. Il numero delle giornate di caccia settimanali non può essere superiore a tre. L'ATC può decidere di optare per la formula di tre giornate di caccia a scelta su cinque. La giornata di caccia al cinghiale in forma collettiva ha inizio con l'azione di tracciatura dei cani per l'individuazione delle rimesse e dalle ore 09.00 con il posizionamento delle poste e solo successivamente con lo svolgimento della braccata.
2. La caccia al cinghiale in braccata e individuale è consentita per tre mesi l'anno, secondo quanto previsto dalla L. 157/1992; per la stagione 2021/2022 il periodo previsto per la caccia al cinghiale è dal 2 ottobre 2021 al 30 dicembre 2021.
3. Per la tutela dell'Orso bruno marsicano, la caccia nella Zona di connessione e allargamento, e nella Zona di protezione esterna del PNALM, d'ora in avanti ZPE, individuate nella cartografia reperibile on line sul sito della Regione Abruzzo "Caccia e Pesca Sportiva", la caccia al cinghiale è consentita dal 1 novembre 2021 al 31 gennaio 2022 nelle giornate fisse di mercoledì, sabato e domenica.

B) La caccia di selezione al cinghiale

1. La caccia di selezione al cinghiale è consentita all'interno dell'arco temporale massimo previsto nell'anno di riferimento da un'ora prima del sorgere del sole ad un'ora dopo il tramonto, per un massimo di cinque giornate settimanali, con esclusione dei giorni di silenzio venatorio (martedì e venerdì).
2. Nel rispetto della L. 157/1992 e ss.mm.ii. e dell'art. 11-quarterdecies comma 5 della L. 248/2005, l'ISPRA ha autorizzato in Abruzzo l'estensione della caccia di selezione al cinghiale dal 01/02/2022 fino al 30/09/2022.

Il controllo del cinghiale

1. Si realizza tutto l'anno ed è attivato in risposta a specifiche esigenze per la tutela delle colture agricole o la sicurezza della circolazione.

Soggetti coinvolti nel prelievo.

a) Caccia e caccia di selezione

1. La caccia è attività sportiva che può essere esercitata da cacciatori iscritti o ammessi sul territorio di ogni ambito territoriale. Possono svolgere la caccia di selezione i cacciatori abilitati al prelievo selettivo del cinghiale all'esito di corsi approvati dall'ISPRA.
2. L'ATC, entro il 31 luglio di ogni anno, determina le zone di caccia (estensione superficiale compresa tra 200 e 2.000 ettari) da assegnare alle squadre. Nel corso di una stagione venatoria le squadre sono tenute ad effettuare almeno quindici braccate. All'interno delle MA o delle zone assegnate per la caccia collettiva, la caccia al cinghiale con la tecnica della girata può essere svolta esclusivamente dalle squadre assegnatarie delle zone.
3. La caccia di selezione può essere svolta da tutti gli iscritti all'ATC.
4. La caccia di selezione è utilizzata anche al fine di contrastare i danni che i cinghiali apportano alle colture agricole, pertanto è richiesto ad ogni ATC di elaborare annualmente un piano che deve essere approvato dalla Regione acquisito il parere favorevole dell'ISPRA.
5. Nei piani predisposti dagli ATC per la caccia di selezione, per ogni macroarea sono riportati gli obiettivi di prelievo che devono essere realizzati per l'anno di riferimento. Gli obiettivi sono fissati tenendo conto della mappa di rischio riportata sopra.
6. Gli interventi in caccia di selezione possono essere attivati anche a seguito di specifica segnalazione della è presenza di cinghiali in specifiche aree o del danneggiamento delle colture.
7. La Regione Abruzzo ha in uso una specifica piattaforma dove sono caricate le segnalazioni che sono

inviate congiuntamente alla Polizia Provinciale e all'A.T.C. competente per territorio.

8. L'A.T.C., ricevuta la segnalazione, provvede entro 48 ore ad attivare le misure di contrasto dei danni anche attraverso la caccia di selezione.

b) **Controllo**

1. Il comma 7 dell'art. 44 della L.R 10/2004 e s. m.i., definisce il ruolo e la partecipazione dei diversi attori delle attività di controllo delle specie selvatiche.

2. La predetta disposizione normativa prevede che …."Gli ATC organizzano le attività gestionali, ivi compresi i piani di abbattimento delle specie selvatiche; in caso di inerzia dell'ATC competente, la Regione, previo accertamento, attiva la Polizia Provinciale per l'organizzazione delle attività di abbattimento… ", mentre per la fase esecutiva e di attuazione delle attività stabilisce che "….Per l'esecuzione dei piani di abbattimento, i soggetti attuatori si avvalgono dei seguenti soggetti purché' muniti di licenza per l'esercizio venatorio:
   a) proprietari o conduttori dei fondi nei quali si attuano i piani di abbattimento;
   b) personale di vigilanza dei comuni;
   c) guardie venatorie volontarie;
   d) guardie ambientali volontarie;
   e) cacciatori formati attraverso appositi corsi di preparazione alla gestione faunistica con relativo esame di abilitazione, sulla base di programmi concordati con l'ISPRA e riconosciuti dalla Regione"

3. Pertanto alla luce di quanto previsto dalla normativa sopra riportata, nello svolgimento dell'attività di controllo diretto, interagiscono almeno quattro differenti soggetti: la Regione Abruzzo, gli ATC, la Polizia Provinciale e gli esecutori degli interventi.

4. Alla Regione compete la vigilanza complessiva sull'attività da svolgere attraverso: il controllo delle attività svolte, la fissazione degli obiettivi da realizzare, l'individuazione delle aree e dei periodi di intervento, la valutazione del grado di realizzazione delle azioni definite e la definizione di interventi correttivi da apportare all'azione degli organizzatori.

5. Agli ATC spetta il compito di organizzare "le attività gestionali, ivi compresi i piani di abbattimento delle specie selvatiche". Gli Ambiti hanno pertanto il compito di organizzare e coordinare, gestire e attuare gli interventi per le zone di propria competenza.

6. Ogni ATC è chiamato ad esprimere, per il periodo di validità del piano, la volontà di assumere il ruolo di Ente organizzatore del controllo. Ove l'Ambito ritenga di non ricoprire tale ruolo, le funzioni di ente organizzatore saranno svolte per quel territorio dalla Polizia provinciale in avvalimento.

7. In considerazione del rilievo dei compiti da svolgere principalmente nel periodo primaverile/estivo e per la riduzione dei danni, l'ATC individua tra il proprio personale o altri soggetti dei Coordinatori del Controllo (CC), che devono costantemente relazionarsi con la Regione e con la Polizia Provinciale in avvalimento per informare/verificare l'andamento delle attività.

8. Tale personale si fa carico di:
   1) analizzare quotidianamente tutte le richieste d'intervento pervenute mediante la piattaforma informatica regionale;
   2) verificare la localizzazione dell'intervento e programmare le azioni di campo che devono essere eseguite entro 48 ore dall'arrivo della richiesta;
   3) incaricare del prelievo da compiere i soggetti esecutori scegliendo tra i seguenti soggetti indicati al comma 7 dell'art. 44 della L.R. 10/2004;
   4) Avvisare gli organi di polizia dell'intervento programmato;
   5) Comunicare in modalità on-line (gruppi WhatsApp, mail o altri canali digitali) le uscite programmate con indicate: data, località e nominativo dell'operatore;

6) verificare l'esito di tutti gli interventi, che dovranno essere conclusi con la compilazione da parte del Responsabile di Settore dello specifico Verbale di Intervento/Abbattimento i cui i dati principali dovranno essere immessi nella relativa sezione presente sulla piattaforma regionale;
7) trasmettere alla Regione un report mensile da redigere secondo modalità da determinare a cura della medesima regione e che dovrà contenere:
   a) elenco di tutte le richieste d'intervento pervenute;
   b) l'esito di tutte le richieste, ovvero tutti i verbali di intervento/abbattimento;
   c) la destinazione dei capi abbattuti e/o feriti;
   d) l'esito delle analisi ASL svolte sui campioni conferiti;
   e) armonizzare l'attività di controllo con quella della caccia di selezione, garantendo il massimo della sicurezza e dell'incolumità degli operatori.
   f) Raccogliere i dati dei prelievi e valutare la necessità di azioni correttive per il completamento degli interventi e l'individuazione di eventuali soluzioni alternative.

9. L'ATC potrebbe prevedere la possibilità di trasformare un'uscita in caccia di selezione in un intervento di controllo, andando anche oltre l'orario consentito nella caccia di selezione qualora sia autorizzato. Il vantaggio di questa modalità operativa sta nel fatto che, di norma, i cacciatori attivi quotidianamente in selezione sono decine, distribuiti più o meno omogeneamente sul territorio di ogni ATC, dunque le risposte alle richieste di intervento potrebbero essere ancor più immediate.

10. Nei territori dove non è presente la Polizia Provinciale in avvalimento, per il controllo degli interventi realizzati dagli ATC la Regione può chiedere il supporto di personale appartenente al Corpo di Polizia Provinciale di altri ambiti territoriali.

11. Qualora l'ATC non riesca ad intervenire con la propria organizzazione deve comunicarlo alla Polizia Provinciale in avvalimento entro 48 ore dalla richiesta d'intervento pervenuta attraverso la piattaforma informatica regionale.

12. La Polizia Provinciale in avvalimento della Regione (PPA), ai sensi dell'art. 19 della L.157/92 e per quanto prevede l'art. 44 della LR 10/04, svolge il ruolo di Ente Organizzatore in quei territori dove gli ATC hanno comunicato di non svolgere tale funzione.

13. La Polizia provinciale organizza gli interventi di controllo anche nei casi in cui la Regione valuti inefficaci gli interventi di controllo o rilevi l'inerzia dell'ATC e quando l'Ambito segnali alla Regione e/o alla PP la impossibilità di intervenire.

14. La Polizia Provinciale in avvalimento, quale Ente Organizzatore, avrà il compito di coordinare, gestire e attuare gli interventi, provvede ai i piani di abbattimento delle specie selvatiche.

15. Per le modalità di: organizzazione, attuazione degli interventi, individuazione dei soggetti esecutori e reportistica da rendere alla Regione, valgono le stesse indicazioni previste per gli ATC.

16. La Polizia Provinciale in Avvalimento (PPA) individua uno o più Coordinatori per le attività di controllo. Per le attività di campo e per il coordinamento in loco delle attività di abbattimento la PPA potrà avvalersi di Responsabili di settore (RS), nella misura di un titolare ed un vice, appositamente individuati dalla PPA per ciascun settore di intervento (Area di caccia, ZRC, ecc.), che svolgono funzioni di collegamento tra la PPA e gli altri eventuali operatori. Ciascun Coordinamento di PPA provvederà all'organizzazione e attivazione sul territorio di competenza degli interventi in base alle richieste che verranno recapitate anche tramite la piattaforma informatica regionale.

17. La realizzazione degli interventi di abbattimento è affidata sia direttamente al personale professionale della PPA, sia all'ulteriore personale professionale previsto dalla normativa vigente se autorizzato dai rispettivi Comandi nonché dalle altre figure specificate al comma 7 dell'art. 44 della L.R. 10/2004.

18. La PPA gestisce i dati dei prelievi forniti dai Responsabili di Settore tramite la corretta compilazione dei Verbali di Intervento/Abbattimento, valuta sinteticamente il completamento dei Piani.

19. Dove non è presente la Polizia Provinciale in avvalimento, la Regione può chiedere il supporto di personale appartenente al Corpo di Polizia Provinciale di altri ambiti territoriali per le funzioni di cui sopra.

20. Nelle zone di intervento la Polizia Provinciale provvede preventivamente a coordinare con l'ATC le eventuali attività di caccia di selezione sospendendole se sussistono rischi per lo svolgimento in sicurezza degli interventi.

21. Gli esecutori degli interventi coinvolti nei prelievi operano a titolo gratuito ed esonerano la Regione da qualsiasi responsabilità civile e penale, derivante da danneggiamenti della propria attrezzatura, da danni alla propria persona o a propri animali, da danni causati da loro a terzi o a cose e appartenenti a terzi. Ciascun operatore volontario dovrà presentare alla PPA o all'ATC territorialmente competente apposita richiesta di adesione alle operazioni, attraverso la completa compilazione della richiesta/liberatoria su modello validato dalla Regione.

22. L'elenco degli esecutori degli interventi è inviato alla Regione. Uno stesso nominativo può partecipare sia come singolo che in gruppo. Allo scopo di incentivare il prelievo ed di raggiungere gli obiettivi, l'ATC può assegnare gli interventi agli esecutori come ritenuto più opportuno per l'efficacia delle azioni da compiere, affidandoli prioritariamente ai soggetti con i migliori risultati.

Azioni gestionali ad integrazione del prelievo ("metodi ecologici").

A metodologie di tipo preventivo e incruento si è fatto ricorso in passato e si intende proseguire in tutti i casi caratterizzati da un positivo rapporto costi/benefici oppure in tutte quelle situazioni in cui risultino inapplicabili altre metodologie per motivazioni tecniche o di opportunità.

1. Tra le tipologie di intervento preventive e incruenti si individuano:
   - l'eliminazione di potenziali fonti trofiche aggiuntive (foraggiamento abusivo, discariche incontrollate, etc..) attraverso controlli effettuati dalla Polizia Provinciale, anche su segnalazione degli agricoltori, dei cacciatori o di semplici cittadini;
   - dissuasori acustici
   - dissuasori olfattiva;
   - finanziamento di colture a perdere per distogliere l'attenzione del cinghiale verso colture di pregio;
   - realizzazione di recinzioni di protezione fisse e mobili.
2. In prospettiva futura, la programmazione e l'incentivazione delle recinzione elettrificate e fisse dovrà riguardare la tutela dei fondi agricoli a ridotta estensione e/o ad alto reddito, come zafferano, tartufo, vigneti, colture orticole, produzioni di nicchia e altre a loro assimilabili.
3. La Regione Abruzzo nell'ambito del Programma di sviluppo rurale 2014-2020 ha erogato incentivi per oltre € 1.200.000,00 finalizzati alla realizzazione di recinzioni mobili e fisse. Entro il mese di giugno sarà pubblicato un nuovo bando che prevede ulteriori finanziamenti per la realizzazione di recinzioni, anche finalizzate ad aumentare i livelli di bio sicurezza degli allevamenti di suini. La dotazione finanziaria del bando da pubblicare è di €1.100.000,00
4. Nei corsi di formazione dei cacciatori sarà particolarmente raccomandata la trattazione del fenomeno della PSA, dell'importanza della segnalazione di eventuali carcasse e delle misure di biosicurezza da applicare per la prevenzione della PSA.
5. La pratica del foraggiamento "di sostegno" e l'immissione in natura di cinghiali non è consentita e le forze dell'ordine vigilano elevando sanzioni ove riscontrate tali pratiche
6. La regione Abruzzo sul proprio sito istituzionale nella pagina dedicata alla caccia ha pubblicato le

seguenti raccomandazioni per la prevenzione della PSA. E il rinvio alla documentazione messa a disposizione sui siti ministeriali:

a) ogni Cinghiale trovato morto (anche a seguito di incidente stradale) ovvero abbattuto ma che mostrava *ante* mortem comportamenti anomali di qualsiasi tipo, deve essere segnalato alle competenti autorità (guardie venatorie, Polizia provinciale, carabinieri forestali, servizi veterinari delle AUSL localmente competenti).
b) Deve essere altresì segnalato il ritrovamento di carcasse parzialmente predate (lo stato di infezione aumenta la probabilità di predazione) o putrefatte, poiché il virus sopravvive alla completa decomposizione dell'ospite rendendo quindi sempre possibile una diagnosi di laboratorio.
c) I cacciatori devono:

- pulire e disinfettare le attrezzature, i vestiti, i veicoli e i trofei prima di lasciare l'area di caccia;
- eviscerare i cinghiali abbattuti solo nelle strutture designate;
- evitare i contatti con maiali domestici dopo aver cacciato.

Per contrastare pratiche illecite inoltre, saranno rafforzati i controlli delle figure ad esse deputate (guardie provinciali, polizia etc..).

SORVEGLIANZA PASSIVA NEI SUINI DOMESTICI

Figure coinvolte:

- Servizi Veterinari regionali;
- C.E.R.E.P. centro di referenza nazionale per lo studio delle malattie da Pestivirus;
- Servizi veterinari ASL competenti: (Sanità animale e Igiene degli allevamenti e p.z.);
- Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e Molise;
- Veterinari aziendali

Obiettivo principale:

Riscontrare l'infezione in tempi rapidi (early detection)

Obiettivo specifico:

A. Su tutto il territorio regionale sarà attuata la sorveglianza passiva attraverso la segnalazione ed il successivo campionamento di tutti i casi di aumenti anomali della mortalità in tutte le categorie di allevamento di suini e al rilievo di ogni sintomatologia clinica riconducibile alle pesti suine.
B. Inoltre, per garantire alla sorveglianza passiva della PSA nelle aziende suinicole un adeguato livello di campionamento, i servizi veterinari di Sanità animale della ASL provvedono al prelievo di organi da 2 animali venuti a morte nelle aziende suinicole, su base settimanale.

Modalità di gestione del caso:

A) Segnalazione:

La sorveglianza passiva è già prevista dalla legislazione nazionale, e in particolare dal DPR del 8/2/1954 n. 320 e dal Decreto legislativo del 20 febbraio 2004, n. 54, che attua la direttiva 2002/60/CE recante disposizioni specifiche contro la peste suina africana.
Tutti i casi sospetti di peste suina legati al rilevamento di sintomi clinici o lesioni anatomopatologiche attribuibili alla malattia devono essere notificati alla ASL, e in particolare:

1. Tutti i casi di febbre alta, morte improvvisa, presenza di sanguinamento cutaneo o di organi interni, aborto, disturbi intestinali e a carico del sistema nervoso centrale devono essere attentamente osservati e segnalati al servizio veterinario.

2. In caso di aumento della mortalità > 30% rispetto ai valori registrati nel mese precedente, è necessario emettere il sospetto di peste suina e prelevare campioni per escludere la circolazione virale attraverso test diagnostici

3. La segnalazione dei capi morti in stalla ai servizi veterinari è effettuata dai detentori dell'allevamento di suini e dai veterinari dell'azienda nella normale gestione del settore suinicolo.

B) Prelievo dei campioni:

A. Caso sospetto di Peste Suina Africana nei suini domestici

Il prelievo dei campioni e le azioni da intraprendere da parte dei servizi veterinari in caso di sospetto di Peste suina africana sono riportate nel manuale operativo nazionale (http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pagineAree_1670_1_file.pdf).

Le procedure per l'abbattimento degli animali e lo smaltimento delle carcasse sono contenute nel manuale operativo nazionale (http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pagineAree_1670_1_file.pdf).

B. Sorveglianza passiva (specifica) aziende suinicole di consistenza inferiore a 50 capi morti in stalla

Per garantire alla sorveglianza passiva della PSA nelle aziende suinicole un adeguato livello di campionamento, il servizio veterinario su base casuale e settimanale effettua un esame anatomo-patologico e il prelievo di campioni da almeno 2 carcasse di suini venuti spontaneamente a morte. Il veterinario ASL può demandare all' esame e al prelievo di organi il veterinario aziendale libero professionista qualora non sussistano elementi tali da far sospettare un caso di PSA.

Per garantire un'adeguata copertura territoriale, è auspicabile che i campioni provengano per il 50% da allevamenti intensivi, e per il restante 50% da allevamenti non commerciali.

Gli organi target da prelevare sono di seguito elencati in ordine di priorità di scelta:

1. Milza
2. Rene
3. Linfonodi (in particolare quelli che presentano lesioni emorragiche o edematose)
4. Sangue
5. Tonsille
6. Osso lungo
7. Carcassa intera

Il prelievo dei campioni deve essere eseguito adottando le migliori condizioni di biosicurezza consentite dalle situazioni ambientali.

Flusso dati sorveglianza passiva dei suini domestici

La sorveglianza passiva contro la malattia è in ogni caso effettuata dai servizi veterinari ufficiali e dai veterinari dell'azienda nella normale gestione del settore suinicolo. Tuttavia si ribadisce che anche nei casi in cui sopralluogo e prelievo dei campioni vengano eseguiti da personale diverso, tutte le attività sono ascritte alla responsabilità del servizio veterinario, al quale compete l'alimentazione dei dati nel sistema informativo SINVSA messo a disposizione dal Ministero della Salute all'interno della piattaforma VETINFO.

Il servizio veterinario di Sanità animale della ASL, ricevuta la **segnalazione** provvede a stampare mediante l'applicativo SINVSA la scheda per la raccolta dati. La scheda, riporta un **codice univoco assegnato dal sistema** e consente di raccogliere tutti i dati del prelievo.

Nella scheda devono essere inseriti i dati del responsabile dell'invio, i dati anagrafici dell'azienda e dell'allevamento suino e il motivo dell'invio. I motivi dell'invio riportati sulla scheda sono: piano di sorveglianza passiva (da utilizzare per campioni in caso di prelievo nell'ambito dei suini domestici morti in stalla) o caso sospetto di PSA (da utilizzare per campioni prelevati in condizioni di mortalità >30% e/o rilevamento di sintomi clinici o lesioni anatomopatologiche).

I **campioni prelevati nell'ambito delle attività del piano di sorveglianza passiva dei suini morti in stalla**, vengono analizzati mediante test di laboratorio di prima istanza direttamente dall' IZSAM. In caso di esito negativo, l'IZSAM trasmette il relativo rapporto di prova al servizio veterinario ASL ed inserisce nel sistema SINVSA l'esito del test.

In caso di esito positivo il laboratorio dell'IZSAM invia i campioni al CEREP per le analisi di conferma e il servizio Veterinario notifica sul SIMAN il caso di sospetto.

Il CEREP esegue i test e in caso di conferma della positività l'IZSAM, ricevuta comunicazione, trasmette il relativo rapporto di prova al servizio veterinario ASL ed inserisce nel sistema SINVSA l'esito del test. Il flusso dati descritto deve essere accompagnato dalla immediata notifica di positività al Ministero della Salute e a tutte le istituzioni competenti. Il servizio veterinario provvede quindi a notificare in SIMAN la **conferma di caso di PSA** e adotta le misure previste dal manuale operativo delle emergenze in stretta collaborazione con le autorità competenti nazionali e regionali.

In caso di esito negativo, il CEREP invia il relativo rapporto di prova all'IZSAM che lo trasmette al servizio veterinario ASL e inserisce l'esito del test nel sistema SINVSA. Il servizio veterinario, a sua volta, chiude il sospetto in SIMAN notificando la **mancata conferma**.

SORVEGLIANZA ATTIVA

Nel caso di campioni prelevati da casi sospetti il dirigente veterinario ASL applica le misure previste dal manuale delle emergenze (disponibile nel sito web del Ministero della Salute e del CEREP) e provvede anche a notificare il sospetto attraverso il sistema informativo dedicato (SIMAN). I campioni conferiti presso l'IZSAM saranno inviati direttamente al CEREP scortati dalla/e scheda/e di prelievo SINVSA.

In caso di esito negativo, il CEREP invia il relativo rapporto di prova all'IZSAM che lo trasmette al servizio veterinario ASL e inserisce l'esito del test nel sistema SINVSA. Il servizio veterinario, a sua volta, chiude il sospetto in SIMAN notificando la **mancata conferma**.

In caso di esito positivo, l'IZSAM, ricevuta comunicazione dal CEREP, trasmette il relativo rapporto di prova al servizio veterinario ASL ed inserisce nel sistema SINVSA l'esito del test. Il flusso dati descritto deve essere accompagnato dalla immediata notifica di positività al Ministero della Salute e a tutte le istituzioni competenti. Il servizio veterinario provvede quindi a notificare in SIMAN la **conferma di caso di PSA** e applica le misure previste dal manuale operativo delle emergenze in stretta collaborazione con il Sindaco e altre autorità.

VERIFICA DEI LIVELLI DI APPLICAZIONE DELLE MISURE DI BIOSICUREZZA

In base ai livelli di biosicurezza adottati le aziende suinicole possono essere classificate sulla base del rischio nelle seguenti categorie:

1. **Aziende non commerciali o famigliari**: i suini sono tenuti solo per la fase di ingrasso e sono destinati all'autoconsumo, (Reg. del Consiglio Regione Abruzzo n. 2/2011-art.7, comma a: suini e cinghiali allevati fino a n. 4 suini > 25Kg.) né gli animali vivi né i prodotti suini vengono movimentati all'esterno dell'azienda;
2. **Aziende commerciali**: (da riproduzione a ciclo aperto e a ciclo chiuso e da produzione da ingrasso) i suini sono movimentati da vita e da macello, i prodotti suini vengono trasportati al di fuori dell'azienda;
3. **Aziende con modalità di allevamento semibrado**: in cui i suini sono allevati all'aperto in modo temporaneo o permanente; sono considerati a rischio poiché è più frequente l'eventuale contatto tra i suini domestici con i cinghiali. Nella Regione Abruzzo le aziende con questa tipologia sono 91 ripartite per comprensorio ASL come raffigurato nella tabella 1
4. Aziende con orientamento produttivo "struttura faunistica venatoria per cinghiali"
5. Aziende che allevano sia maiali sia cinghiali.

Tabella 1 –Ripartizione delle aziende per ASL di appartenenza e in base all'orientamento produttivo e alla modalità di allevamento (semi brado, stabulato, non indicato)

A.S.L.	***Modalità di allevamento***	***Orientamento produttivo***						
		ALTRE FINALITÀ - GIARDINO ZOOLOGICO	DA RIPRODUZIONE (CICLO NON INDICATO)	DA RIPRODUZIONE A CICLO APERTO	DA RIPRODUZIONE A CICLO CHIUSO	FAMILIARE	PRODUZIONE DA INGRASSO	STRUTTURA FAUNISTICA VENATORIA PER CINGHIALI
PESCARA	SEMI BRADO	1		3		9	2	1
	STABULATO		4	65	3	1954	61	
	Totale	**1**	**4**	**68**	**3**	**1963**	**63**	**1**
TERAMO	N. I.*					1		
	SEMI BRADO		1	8	1	5	2	4
	STABULATO		9	86	9	2737	274	
	Totale		**10**	**94**	**10**	**2743**	**276**	**4**
LANCIANO VASTO CHIETI	N. I.*					7		
	SEMI BRADO	1	1	6		14	5	
	STABULATO	2	1	25	2	4767	106	
	Totale	**3**	**2**	**31**	**2**	**4788**	**111**	
AVEZZANO SULMONA L'AQUILA	N. I.*	10				1		
	SEMI BRADO		1	7	5	10	1	3
	STABULATO		4	19	7	2145	55	4
	Totale	**10**	**5**	**26**	**12**	**2156**	**56**	**7**

*N.I. =non indicato

Tabella 2: numero di allevamenti suini diviso per ASL di appartenenza. In evidenza gli allevamenti che allevano solo cinghiali o con modalità di allevamento mista (suini e cinghiali)

A.S.L.	NUMERO ALLEVAMENTI	DI CUI CON SOLO CINGHIALI	DI CUI CON MAIALI E CINGHIALI
PESCARA	2103	2	4
TERAMO	3137	11	11
LANCIANO VASTO CHIETI	4937	7	1
AVEZZANO SULMONA L'AQUILA	2272	14	19
Totale allevamenti in Abruzzo	**12449**	**34**	**35**

Tabella 3: numero di capi diviso per ASL di appartenenza.

A.S.L.	NUMERO CAPI	DI CUI CINGHIALI	DI CUI MAIALI
PESCARA	8.428	0	8.428
TERAMO	29.148	104	29.044

LANCIANO/VASTO/CHIETI	19.505	7	19.498
AVEZZANO/SULMONA/L'AQUILA	12.128	15	12.113
Totale capi in Abruzzo	**69.209**	**126**	**69.083**

I controlli che devono essere svolti nel territorio regionale, nell'ambito del piano, **corrispondono a 50 controlli per gli allevamenti commerciali e 50 controlli per gli allevamenti famigliari** così ripartiti per comprensorio ASL secondo la valutazione del rischio:

ASL	n. controlli allevamenti commerciali semibradi (riproduzione – ingrasso)	n. controlli allevamenti commerciali stabulati (riproduzione – ingrasso)	n. controlli allevamenti famigliari stabulati
Pescara	7	5	3
Lanciano/Vasto/Chieti	20	7	7
Teramo	8	14	6
Avezzano/Sulmona/L'Aquila	15	4	4
Totale	50	30	20

Per i controlli i Servizi Veterinari possono avvalersi della collaborazione dei veterinari aziendali i quali procederanno a verificare il livello di biosicurezza degli allevamenti utilizzando il sistema informativo Classyfarm disponibile sul sito web dedicato www.classyfarm.it attraverso una check-list appositamente elaborata.

Criteri minimi di biosicurezza per gli allevamenti allo stato brado o semibrado
1. Divieto di somministrazione di scarti di cucina/ristorazione/rifiuti alimentari e adozione di idonee procedure di smaltimento dei s.o.a. (Reg. (CE) 1069/2009)
2. Divieto di qualsiasi contatto con suini di altri allevamenti e con cinghiali
3. Divieto di qualsiasi contatto con carcasse di cinghiali (inclusi sottoprodotti - residui di carcassa o di caccia)
4. Divieto di contatto con suini allevati in azienda nelle 48 ore successive alle attività di caccia
5. Divieto di ingresso in azienda di persone/veicoli non autorizzati. Ogni ingresso di persone e veicoli all'interno dell'allevamento deve essere documentato
6. Obbligo di recinzione che includa i punti di abbeverata, di alimentazione, di stoccaggio alimenti o liquami. In caso di doppia recinzione, le due recinzioni devono essere distanti almeno 1 metro
7. Obbligo diu quarantena degli animali di nuova introduzione
8. Controllo veterinario ufficiale per le macellazioni in azienda

Criteri minimi di biosicurezza per gli allevamenti famigliari
1. Divieto di somministrazione di scarti di cucina/ristorazione/rifiuti alimentari e adozione di idonee procedure di smaltimento dei s.o.a. (Reg. (CE) 1069/2009)
2. Evitare qualsiasi contatto con suini di altri allevamenti e con cinghiali
3. Evitare qualsiasi contatto con carcasse di cinghiali (inclusi sottoprodotti, residui di carcassa o di caccia)
4. Adottare appropriate misure igienico-sanitarie in allevamento (cambio indumenti e calzature in entrata e in uscita dall'azienda, applicazione di adeguate procedure di disinfezione in corrispondenza dell'ingresso in azienda e nei locali di stabulazione)

5. Utilizzare disinfettanti efficaci ed idonei come previsto dalle norme vigenti
6. Divieto di contatto con suini allevati in azienda nelle 48 ore successive alle attività di caccia
7. Divieto di ingresso in azienda di persone/veicoli non autorizzati. Ogni ingresso di persone e veicoli all'interno dell'allevamento deve essere documentato
8. Controllo veterinario ufficiale in ogni macellazione a domicilio
9. Divieto di utilizzo di scrofe e verri per la riproduzione
10. I locali dell'azienda dovrebbero: essere costruiti in modo tale da impedire l'ingresso dei cinghiali o altri animali- prevedere sistemi di disinfezione per indumenti o calzature degli operatori o locali adibiti a spogliatoi per permettere il cambio in corrispondenza dell'ingresso in azienda

Criteri minimi di biosicurezza per gli allevamenti commerciali (riproduzione ed ingrasso)
1. Individuare e separare adeguatamente le aree pulite e sporche per il personale
2. Stabilire e applicare adeguate operazioni di disinfezione di veicoli e locali
3. Stabilire regole igienico-sanitarie per il personale
4. Vietare/verificare la detenzione di suini da parte del personale
5. Effettuare regolarmente corsi di formazione per il personale
6. Riesaminare a livello logistico la disposizione degli edifici aziendali in modo da garantire un'adeguata separazione fra le unità di produzione (punti di entrata dei nuovi animali, quarantena etc.)
7. Effettuare audit interni o eseguire autovalutazioni al fine di migliorare il programma di biosicurezza aziendale
8. Obbligo di idonee recinzioni di protezione almeno intorno agli edifici dove sono stabulati gli animali e quelli di stoccaggio di mangime e liquami

FORMAZIONE ED INFORMAZIONE DEGLI STAKEHOLDERS

Il principale beneficio atteso dall'implementazione del presente piano è quello di aumentare il livello di allerta e di preparazione alla gestione di un'eventuale emergenza per l'introduzione del virus della PSA in Abruzzo.

Gli strumenti per migliorare la consapevolezza sui potenziali rischi sono rappresentati dalle attività di formazione, informazione, conoscenza dei protocolli di campionamento e attività di verifica.

Nelle attività di formazione ed informazione sono individuate tre categorie di destinatari:

- Servizi Veterinari regionali e locali, Veterinari liberi professionisti mediante gli ordini professionali;
- Cacciatori, allevatori associazioni di categoria e altri stakeholder;
- Forze dell'ordine.

Le attività formative prevedono lo svolgimento di corsi a livello nazionale che verranno poi replicati a livello regionale secondo l'approccio della formazione di formatori e utilizzando diversi canali di comunicazione.

MISURE DA APPLICARE IN CASO DI POSITIVITÀ

In caso di conferma e/o sospetto di infezione si applica quanto previsto dalla normativa nazionale e comunitaria, dal manuale operativo (http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pagineAree_1670_1_file.pdf).

Indennità di abbattimento

Le indennità spettanti ai proprietari di suini abbattuti e distrutti a seguito del riscontro di focolai o di sieropositività sono erogate con le modalità previste dalla L. n. 218/1988 e dal DM 298/1989 e s.m.

Malattia Vescicolare Suina e Peste Suina Classica

Premessa e storia della malattia

Attraverso l'applicazione del Piano nazionale di sorveglianza ed eradicazione per la malattia vescicolare del suino (MVS), redatto per la prima volta nel 1995, le regioni del centro nord hanno raggiunto l'accreditamento e la

qualifica di territorio indenne fin dal 1997, mentre in alcune Regioni del centro sud, nonostante un miglioramento progressivo, è stata persistentemente segnalata la presenza dell'infezione.
A partire dal 2008, con l'Ordinanza 12 aprile ed attraverso i successivi Piani nazionali, le attività di sorveglianza e le misure sanitarie di eradicazione della malattia dai territori non ancora indenni sono state affinate in funzione della mutata situazione epidemiologica nazionale, prevedendo, ad esempio, modalità di controllo sierologico mirato in base all'indirizzo produttivo dell'azienda, l'individuazione di precisi parametri di bio-sicurezza per le diverse tipologie di aziende suinicole ed una dettagliata descrizione delle attività caratterizzanti le stalle di sosta.
La puntuale applicazione di queste misure ha permesso, negli anni successivi, di raggiungere l'indennità anche per le Regioni Abruzzo e Sicilia.
Le uniche Regioni ancora non indenni secondo la Dec. 2005/779/CE restavano la Campania e la Calabria. Nel 2011 è stata, dunque, istituita una apposita Task force composta da esperti del ministero e del CERVES (Centro di referenza per le malattie vescicolari presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Brescia), che, in collaborazione con i Servizi veterinari regionali, ha realizzato una serie di interventi sul territorio delle Regioni del Centro Sud ancora a rischio MVS, mirati ad individuare le principali criticità e suggerire misure correttive per il raggiungimento dell'obiettivo.
Il lavoro della task force, associato all'emanazione di provvedimenti regionali sia in Campania che in Calabria, contenenti misure straordinarie per l'eradicazione della MVS, hanno permesso di ottenere un netto miglioramento della situazione epidemiologica tale da consentire il riconoscimento di territorio indenne dalla malattia per la Campania nel 2017 e per la Calabria nel 2019.
Con il riconoscimento alle ultime due regioni, pertanto, tutto il territorio italiano è ufficialmente indenne dalla malattia da febbraio 2019
Le attività di contenimento e risanamento della MVS contemplano sia l'applicazione di misure generali di lotta stabilite dal DPR 362/96 contro talune malattie degli animali citate in allegato I sia l'attuazione di specifiche misure di lotta ed eradicazione per la MVS indicate nell'Allegato II del citato DPR 362/96 come modificato e sostituito dall'Allegato al D.M. 28 marzo 2007.

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.
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 movimenta esclusivamente verso il macello; "da vita" che movimenta 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 movimenta 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 Aujeszkj 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 annuale (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)

1. **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° AZIENDE DA CONTROLLARE	%
Avezzano-Sulmona-L'Aquila	11	50.5
Lanciano-vasto-Chieti	23	50.5
Pescara	28	50.5
Teramo	38	50.5
Tot.	**100**	**50.5**

Le 100 aziende saranno individuate secondo il seguente criterio:

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

Per ogni Azienda dovrà essere controllato sierologicamente un numero di suini sufficiente a rilevare una prevalenza d'infezione del 3% (con un intervallo di confidenza del 95%) annualmente 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
Fino a 50	44
51 - 100	63
101 - 200	78
201 - 300	85
301 - 400	88
401 - 500	90
501 - 600	92
601 - 800	93
801 - 900	94
901 - 1000	95
➢ 1000	100

Aziende da ingrasso (siti 2)

5. **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). In attesa degli esiti, non e previsto il blocco della movimentazione.

QUALIFICA SANITARIA DI AZIENDA UFFICIALMENTE INDENNE DA MVS

Un'azienda, per essere accreditata per MVS deve essere registrata in BDN-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:

1. sono state effettuate le attività di controllo previste nel presente piano di sorveglianza con esito negativo;
2. i suini di nuova introduzione provengono da aziende accreditate;
3. 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:

1. 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.
2. 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.

PROTOCOLLO GESTIONE SINGLETON REACTOR

Qualora si sospetti la presenza di "singleton reactor", ai sensi del Capitolo VIII lettera C, punto 2 dell'allegato alla Dec.2000/428/CE, anche solo sulla base del test di prima istanza effettuato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale territorialmente competente, il Servizio veterinario competente per territorio dispone l'esecuzione di un secondo prelievo di sangue, effettuato dopo circa 7 giorni dal prelievo dei precedenti

campioni, dal capo sieropositivo e da un numero di suini a contatto sufficiente a rilevare una prevalenza del 50% con una confidenza del 95% (tabella 2 dell'Allegato II). Nel caso siano possibili contatti diretti del suino positivo con box adiacenti o altri box e necessario ripetere il campionamento anche in tali box. Nel caso in cui la sieropositivita, sentito l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale territorialmente competente, venga confermata come "singleton reactor" (Capitolo VIII lettera C, punto 3, Dec.200/428/CE) non si procede all'esecuzione di ulteriori indagini.
Nel lasso di tempo destinato al ri-prelievo e successivo controllo, il Servizio veterinario locale competente per territorio puo decidere la sospensione delle misure previste in caso di sospetto della malattia, ivi compreso il blocco della movimentazione, qualora ricorrano le condizioni previste dal Capitolo VI, punto 2 dell'allegato alla Dec.2000/428/CE.

NORME DI BIOSICUREZZA (allegato X – OM 12/04/2008)

CAMPO DI APPLICAZIONE:

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

6. 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;
7. Entro 24 mesi per gli allevamenti da riproduzione di tipo industriale;
8. 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 12.04.2008, le aziende da autoconsumo (fino a 4 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 diffusive.

AETHINA TUMIDA – VARROA

Vedi allegato ministero

Linee guida per il controllo dell'infestazione da *Varroa destructor*

PREMESSA

Le caratteristiche del parassita, dei farmaci veterinari autorizzati e della tecnica apistica adottata nel contenimento di *Varroa destructor* impongono di intervenire, in linea generale e nelle nostre condizioni climatiche, almeno due volte l'anno, individuando i periodi più adatti in funzione delle situazioni locali. Ne deriva che in funzione delle diverse condizioni geografiche e climatiche, correlate anche al grado di infestazione, e ai flussi nettariferi potrebbero essere necessari ulteriori interventi oltre i due citati.
Le linee guida hanno lo scopo di indicare gli strumenti e le modalità di applicazione per il controllo dell'infestazione da varroa da realizzare nel territorio nazionale, tenendo conto delle seguenti esigenze:

- la protezione del patrimonio apistico dall'infestazione da *V. destructor*;
- la tutela delle produzioni dai rischi derivanti dall'impiego di sostanze acaricide;
- la possibilità di realizzare i trattamenti da parte di tutti gli apicoltori.

Tempi di intervento

Periodo autunno-invernale

Nel territorio nazionale, con le dovute eccezioni, si verifica un'interruzione di deposizione autunno-invernale che è utile ai fini del controllo dell'infestazione da varroa perché gli acari, trovandosi sulle api adulte non protetti all'interno delle celle opercolate, sono esposti all'azione degli acaricidi.
Il primo intervento deve avvenire, preferibilmente, all'inizio di detto periodo.

La finalità dell'intervento realizzato nel **periodo autunno-invernale** è ridurre in modo drastico il grado di infestazione delle colonie, dopo l'incremento dovuto alla riproduzione ed all'eventuale reinfestazione di acari al termine dell'estate e all'inizio dell'autunno.
Da questo punto di vista il trattamento autunno-invernale rappresenta il **presupposto fondamentale per lo svernamento e la successiva ripresa** dell'attività delle colonie. Questo intervento non deve essere ritardato in quanto i danni provocati dal persistere dell'infestazione, e spesso di un elevato livello di infestazione, non sono rimediabili e potrebbero mettere a rischio la sopravvivenza delle colonie, il superamento del periodo invernale e la ripresa dell'attività nella primavera successiva.

Piano di controllo della Regione Abruzzo e Assegnazione della Qualifica Sanitaria agli allevamenti nei confronti della Paratubercolosi Bovina

Estratto dell'Allegato B della DG/21/206 DEL 21/11/2013

Premessa

Con l'Accordo tra Governo, le Regioni e Province Autonome di Trento e di Bolzano n 146 CSR del 17/10/2013 sono state emanate le "Linee guida per l'adozione dei piani di controllo e per l'assegnazione della qualifica sanitaria agli allevamenti nei confronti della paratubercolosi bovina".

Obiettivi

I criteri, definizioni, provvedimenti e misure obbligatorie e volontarie sono già esplicitate nelle linee guida a cui si fa riferimento, per cui lo scopo del presente documento è la proceduralizzazione delle attività e flussi informativi correlati al piano.
Viene fissato come obiettivo (ed indicatore utile ai fini del monitoraggio periodico) del piano regionale l'assegnazione delle qualifiche sanitarie (obbligatorie e volontarie) degli allevamenti bovini della regione Abruzzo entro un anno dall'emanazione del presente piano.

Segnalazione di sospetti clinici di malattia e attività di conferma

In caso di conferma di caso clinico di paratubercolosi bovina (esame delle feci), la ASL competente registri il caso su SIMAN. È perciò necessario che ciascun Servizio Veterinario ASL interessato provveda a richiedere al Centro Servizi Nazionali la possibilità di accesso all'applicativo SIMAN del portale vetinfo.sanita.it.

Procedure per l'assegnazione/mantenimento delle qualifiche sanitarie "obbligatorie" (PTC e PT0)

Il Servizio Veterinario di Sanità Animale della ASL, sulla base dei requisiti individuati per l'ottenimento/mantenimento delle qualifiche PTC e PT0 (presenza/assenza di casi clinici negli ultimi 12 mesi), provvede ad aggiornare, annualmente, lo status sanitario dell'allevamento sulla BDN.

Procedure per l'assegnazione/mantenimento delle qualifiche e certificazioni "volontarie" (PT1, PT2, PT3, PT4, PT5).

Il proprietario/detentore richiede al Servizio Veterinario ASL competente per territorio con apposita modulistica (vd. allegato 1 e 2) il riconoscimento/mantenimento della qualifica sanitaria per la paratubercolosi bovina, allegando il Piano di Gestione Sanitaria Aziendale. Il Servizio Veterinario ASL, approva il piano aziendale di controllo (verificando che rispetti i criteri di valutazione del rischio sulla base degli strumenti predisposti dal Centro Nazionale di Referenza per la Paratubercolosi), autorizzandone l'avvio. Successivamente, verificato il rispetto dei requisiti per l'ottenimento/mantenimento della qualifica, concede la qualifica sanitaria aggiornando lo status in BDN.

Flussi informativi

Tutti i dati concernenti i campionamenti per il piano in parola sono inseriti, ciascuno per la parte di propria competenza, dai Servizi Veterinari ASL e dai Medici Veterinari LL.PP (responsabili del Piano) sul Sistema Informativo Veterinario della Regione Abruzzo (BDR-SIVRA).

Allegato 1

REGIONE ABRUZZO

RICHIESTA RICONOSCIMENTO/MANTENIMENTO QUALIFICA SANITARIA PER LA PARATUBERCOLOSI BOVINA

Al Dipartimento di Prevenzione
della ASL di_____

Il Sottoscritto Cognome _____ Nome _____

in qualità di □ Proprietario □ Detentore

RAGIONE SOCIALE ALLEVAMENTO _____

CODICE AZIENDALE _____

Sito nel Comune di _____

Via / Località _____

Telefono _____

CHIEDE

di ottenere per il proprio allevamento l'acquisizione/mantenimento della qualifica sanitari PT_____ ai sensi del Piano Regionale di controllo della paratubercolosi bovina

Firma del proprietario/detentore

_____

Firma del Veterinario Responsabile del Piano (ove presente)

Data _____ **Firma del richiedente**

_____

Allegato 2

COMUNICAZIONE DEL NOMINATIVO DEL VETERINARIO RESPONSABILE DEL PIANO
(da compilarsi alla prima comunicazione e, successivamente, nel solo caso di variazione del nominativo del Veterinario responsabile del Piano)

Il Sottoscritto Cognome _____ Nome _____

in qualità di □ Proprietario □ Detentore

RAGIONE SOCIALE ALLEVAMENTO _____

CODICE AZIENDALE _____

DICHIARA

di avvalersi della collaborazione tecnica del Dott. _____,

Medico Veterinario, N°_____di iscrizione all'Albo della provincia di _____,

residente in _____via _____

indirizzo mail _____

n telefono _____, C.F. _____

in qualità di Veterinario Responsabile del Piano

Firma del proprietario/detentore _____

Firma del Veterinario Responsabile del Piano _____

Data _____, _____

Allegato 3

REGIONE ABRUZZO

COMUNICAZIONE DI RINUNCIA ADESIONE AL PIANO REGIONALE DI CONTROLLO E ASSEGNAZIONE DELLA QUALIFICA SANITARIA NEI CONFRONTI DELLA PARATUBERCOLOSI BOVINA

Al Dipartimento di Prevenzione

della ASL di_____

Il Sottoscritto Cognome _____ Nome _____

in qualità di □ Proprietario □ Detentore

RAGIONE SOCIALE ALLEVAMENTO _____

CODICE AZIENDALE _____

Sito nel Comune di _____

Via / Località _____

Telefono _____

COMUNICA

di ritirare la propria adesione al piano regionale di controllo e assegnazione della

qualifica sanitaria della paratubercolosi bovina.

Data _____,_____ Firma del richiedente _____

Allegato 4

REGIONE ABRUZZO

SCHEDA ACCOMPAGNAMENTO CAMPIONI (1/2)

PIANO REGIONALE DI CONTROLLO E ASSEGNAZIONE DELLA QUALIFICA SANITARIA NEI CONFRONTI DELLA PARATUBERCOLOSI BOVINA

Alla Sezione I.Z.S. di _____

Codice allevamento □□□□□□□□

Denominazione_____

Comune _____ Provincia_____

ASL _____

Campioni di:

□ **SANGUE** □ **LATTE INDIVIDUALE** □ **FECI**

Motivo prelievo

□ **CONFERMA SOSPETTO**

□ **STIMA PRESENZA INFEZIONE IN ALLEVAMENTO INFETTO**

□ **ACQUISIZIONE QUALIFICA**

- □ **PT1**
- □ **PT2**
- □ **PT3**
- □ **PT4**
- □ **PT5**

□ **MANTENIMENTO QUALIFICA**

- □ **PT1**
- □ **PT2**
- □ **PT3**
- □ **PT4**
- □ **PT5**

Firma del Veterinario _____

Data_____,_____

REGIONE ABRUZZO

SCHEDA ACCOMPAGNAMENTO CAMPIONI (2/2)

PIANO REGIONALE DI CONTROLLO E ASSEGNAZIONE DELLA QUALIFICA SANITARIA NEI CONFRONTI DELLA PARATUBERCOLOSI BOVINA

Codice allevamento: □□□□□□□□

matrice prelevata	ID campione	ID animale

Firma del Veterinario _____

Data_____,_____

Programma regionale di prevenzione e controllo del randagismo

Definizioni (ART.2 L.R. 47/2013)

1. Ai fini della presente legge si intende per:
    a) Allevamento commerciale: struttura dove vengono detenuti cani e gatti in numero pari o superiore a 5 fattrici o 30 cuccioli per anno;
    b) Anagrafe degli animali da affezione: registro informatizzato della popolazione canina regionale, redatto in base al codice di identificazione (microchip);
    c) 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, con esclusione degli animali impiegati nelle produzioni zootecniche o appartenenti alle specie di cui non è consentita la cattura, la vendita e la detenzione;
    d) Animale randagio: animale appartenente alle specie considerate di affezione che non hanno un proprietario o detentore a qualsiasi titolo;
    e) 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 dalla presente legge, ai fini del raggiungimento del controllo del randagismo e protezione degli animali di affezione;
    f) Attività di toelettatura: esercizio commerciale, dove l'animale staziona per il solo tempo necessario all'esercizio delle operazioni di toelettatura;
    g) Autorità sanitaria locale: il Sindaco;
    h) Cane pericoloso: cane che mette in pericolo l'integrità fisica e/o psichica di un essere umano o di altro essere vivente, cane od altro animale;
    i) Centro di addestramento: struttura dove gli animali vengono detenuti temporaneamente per fini di addestramento;
    j) Colonia felina: gruppo di gatti in libertà che frequentano abitualmente lo stesso luogo;
    k) Detentore: qualunque persona fisica o giuridica responsabile, anche temporaneamente, a qualsiasi titolo, di un animale da affezione;
    l) Gattaro: gestore delle colonie feline;
    m) Gatto in libertà: gatto che non ha un proprietario o detentore a qualsiasi titolo;
    n) Identificazione: processo di riconoscimento dell'animale attraverso l'inserimento di un transponder;
    o) Medico Veterinario Libero Professionista Riconosciuto: Medico Veterinario L.P. iscritto all'Albo dei "veterinari riconosciuti" della Regione Abruzzo;
    p) Negozio di vendita animali: esercizio commerciale, dove gli animali oggetto della compravendita possono essere detenuti in esposizione per un periodo limitato della giornata;
    q) Pensione per animali: struttura dove il privato cittadino lascia temporaneamente in custodia il proprio animale;
    r) Proprietario: qualunque persona fisica o giuridica responsabile e che detiene stabilmente un animale d'affezione;
    s) Servizio Veterinario ASL: i Servizi veterinari di Sanità animale e i Servizi veterinari di Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche;
    t) Strutture commerciali: Allevamenti commerciali, negozi di vendita, centri di addestramento e pensioni per gli animali di affezione domestici, attività di toelettatura;
    u) Strutture di ricovero: canili sanitari, rifugi, asili;
    v) Strutture veterinarie private: studi veterinari, ambulatori veterinari, cliniche veterinarie, ospedali veterinari.

Ulteriori definizioni (Deliberazione G.R. n. 213/2011)

"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).
"Identificazione": processo di marcatura dell'animale attraverso l'applicazione di un transponder inserito nel sistema informativo informatizzato regionale SIVRA-BDR.

Finalità 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 cechi), 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: euro 10,32 più IVA più Enpav (Delib.G.R. n. 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 2 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 sopraccitati 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 presi 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 età media degli animali dati in adozione;
- numero di cani deceduti per ogni anno di attività età media di cani presenti in ciascuna struttura;
- patologie più 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;
- 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 AASS.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.47/2013* che 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 giugno 1931, n. 773* ed hanno il compito di vigilare sull'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, in collaborazione 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 (*O.M. 16 luglio 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 *D.M. 26 novembre 2009*.

Ruolo dei Medici Veterinari LL.PP. Accreditati

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.
Sarà organizzata la stampa dei documenti di identificazione ed accompagnamento dei cani attraverso il sistema informativo SINAC/SIVRA. I veterinari LL.PP. potranno stampare direttamente dal sistema e dietro la supervisione delle ASL i documenti ufficiali (modello di identificazione, passaporto, ecc.).
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 opportunatamente 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 dicembre 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 *D.M. 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 al 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 dall Legge 47/2013 , 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 stanziate 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 stanziate 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 rendiconterà 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 della Legge 47/2013 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.

PREVENZIONE E CONTROLLO DELLA LEISHMANIOSI IN ITALIA

(Nota Ministeriale del 7/7/2020)

Sorveglianza veterinaria e flusso informativo

La leishmaniosi è malattia soggetta a segnalamento a norma del RPV entrato in vigore con DPR n. 320 del 8.2.1954 art. 5, c.3.

L'attività di sorveglianza in Italia è incentrata sul principale serbatoio sinantropico della malattia, il cane, e si sviluppa a livello regionale sulla base di alcune evidenze:

- serbatoio canino in aumento in aree non endemiche;
- habitat dei flebotomi vettori in rapida diffusione;
- movimentazione interregionale dei cani.

Essa si articola su tre distinte direttive:

1. sorveglianza passiva sui cani di proprietà;
2. sorveglianza nelle strutture di ricovero per cani catturati;
3. controllo a seguito di un caso umano autoctono.

Con cadenza annuale il Centro di Referenza Nazionale per le Leishmaniosi (C.Re.Na.L) aggiorna le mappe di rischio regionale e rendiconta le attività e i risultati ottenuti al Ministero della Salute.

Attraverso la sorveglianza si vogliono ottenere i seguenti obiettivi:

- mantenere aggiornata la situazione epidemiologica rispetto alla diffusione della malattia anche al fine di adottare misure di tutela della salute pubblica per contenere il rischio di trasmissione;
- mantenere il controllo sullo stato di salute dei cani catturati e di quelli introdotti e custoditi nelle strutture di ricovero, al fine di garantire il contenimento e lotta alla diffusione dell'infezione all'interno del canile;
- individuare eventuali "cluster" di infezione per adottare opportuni provvedimenti di sorveglianza attiva.

La sorveglianza veterinaria inoltre si basa sulla segnalazione dei casi da parte dei veterinari liberi professionisti (LP) e dei veterinari responsabili dell'assistenza in strutture di ricovero al Servizio Veterinario della ASL competente per territorio.

Il Servizio Veterinario della ASL comunica la presenza di casi di infezione in animali segnalati dai veterinari LP sul territorio o direttamente accertati, al Servizio di Igiene Pubblica ai sensi dell'art. 5 del RPV e provvede ad inserire i casi di positività nel Sistema informativo delle malattie animali - SIMAN.

Il Servizio di Igiene Pubblica delle ASL comunica, ai sensi dell'art. 5 del RPV, la presenza di un caso accertato di leishmaniosi umana sul territorio al Servizio Veterinario competente, sulla base della correlazione emersa dalle indagini epidemiologiche.

Trattamento dei casi veterinari

In relazione al trattamento dei casi veterinari, la diagnosi di certezza e il corretto inquadramento clinico consentono di definire lo stadio al quale si trova l'animale infetto da *Leishmania infantum*, collocandolo nel gruppo di "esposti", "infetti", "malati" o "malati con quadro clinico grave" a cui possono essere aggiunti lo stadio di soggetti già trattati ma refrattari al trattamento, e quello degli animali già trattati ma che recidivano precocemente.

I farmaci correntemente utilizzati in monoterapia o in associazione per il trattamento delle leishmaniosi animali sono:

- Antimoniato di N-metilglucammina
- Allopurinolo
- Miltefosina

- Amminosidina
- Spiramicina/Metronidazolo
- Domperidone

Dalla revisione della letteratura il protocollo terapeutico che trova più ampi consensi è l'associazione antimoniato di N-metilglucammina e allopurinolo.
Da notare che l'Amfotericina B è il farmaco di prima scelta nella terapia della leishmaniosi umana e, per tale motivo, l'OMS sconsiglia vivamente di utilizzare formulazioni che contengano tale sostanza in terapia veterinaria, per evitare la potenziale selezione di ceppi di parassita amfotericina-resistenti.

Procedure Per Lo Smaltimento degli Animali Morti e Regolamento di Attuazione Per La Realizzazione Di Cimiteri Per Animali D'affezione

Cani e gatti

Essendo materiali di categoria 1 (Regolamento CE n. 1069/2009 art. 8 – animali da compagnia) essi devono essere smaltiti secondo le indicazioni fornite dall'art. 12 dello stesso Regolamento comunitario. L'autorità competente (il sindaco) può consentire lo smaltimento (art. 19 comma 1 lett. a - Reg. CE n. 1069/2009) anche tramite sotterramento.

Modalità operativa

In caso di morte di un cane o gatto, il proprietario (privati, Sindaci, ecc.) notifica il decesso ad un Medico Veterinario (LL.PP riconosciuto, dipendente ASL, ecc.) il quale redige un certificato di morte (se il certificato è redatto da un veterinario libero professionista esso viene rilasciato in triplice copia, di cui - 1 al proprietario dell'animale, 1 da inviare al Servizio veterinario della ASL e 1 rimane al sanitario)(Modulo C) e contestualmente cancella l'animale dall'anagrafe (SIVRA).
Se la causa di morte dell'animale rientra tra le malattie infettive indicate dall'art. 2 del DPR n. 320/54 il Medico veterinario libero professionista deve darne immediatamente comunicazione (entro le 24 ore) al Servizio Veterinario di Sanità animale della ASL competente per territorio.
Il proprietario, dopo aver ottenuto il certificato di morte, che esclude la presenza di malattie infettive e diffusive, può smaltire l'animale anche mediante sotterramento in terreni di privati cittadini o in aree individuate allo scopo sempre nel rispetto delle Leggi comunali vigenti.

Equidi e suini

Animali diversi da quelli di cui all'art. 8 o all'art. 10 del Regolamento CE n. 1069/2009 essendo materiali di categoria 2 essi devono essere smaltiti secondo le indicazioni fornite dall'art. 13 dello stesso Regolamento comunitario. L'autorità competente (il Sindaco) può consentire lo smaltimento (art. 19, comma1, lett. a - Reg. CE n. 1069/2009) anche tramite sotterramento.

Modalità operativa

In caso di morte di un equide o suino, il proprietario notifica il decesso ad un Medico Veterinario (LL.PP riconosciuto, dipendente ASL, ecc.) il quale redige un certificato di morte (se il certificato è redatto da un veterinario libero professionista esso viene rilasciato in triplice copia, di cui - 1 al proprietario dell'animale, 1 da inviare al Servizio veterinario della ASL e 1 rimane al sanitario)(Modulo C).
Se la causa di morte dell'animale rientra tra le malattie infettive indicate dall'art. 2 del DPR n. 320/54 il Medico veterinario libero professionista deve darne immediatamente comunicazione (entro le 24 ore) al Servizio Veterinario di Sanità animale della ASL competente per territorio.
Altrimenti, il proprietario, dopo aver ottenuto il certificato di morte, che esclude la presenza di malattie infettive e diffusive, formula istanza di sotterramento al Sindaco in terreni di privati cittadini o in aree individuate allo scopo sempre nel rispetto delle Leggi comunali vigenti.

Bovini, ovini e caprini

Quando i loro corpi, venuti a morte o abbattuti, costituiscono materiale di categoria 1 ai sensi dell'art. 8 del Regolamento CE n. 1069/2009 essi dovranno essere smaltiti secondo le indicazioni fornite dall'art. 12 dello stesso Regolamento CE.
Per gli stessi animali, l'autorità competente (il Sindaco) può consentire lo smaltimento anche mediante sotterramento in loco, previa certificazione da parte di un Medico Veterinario del Servizio Veterinario di Igiene degli allevamenti e P.Z. che escluda sia la presenza della TSE, attraverso il prelievo del tronco encefalico se l'età dell'animale lo consente, che delle altre malattie infettive e diffusive previste dall'art. 2 del DPR n. 320/54.
Modalità operativa
Il proprietario dell'animale morto notifica il decesso al Servizio Veterinario di Igiene degli allevamenti e P.Z. della ASL competente per territorio che effettuerà, una volta accertata l'età dell'animale (bovino => 42 mesi, ovi-caprino => 18 mesi) e se le condizioni lo permettono, il prelievo del tronco encefalico come previsto dal Regolamento CE n. 999/2001.
Se l'età dei bovini ed ovi-caprini morti è al disotto di quella richiesta per l'effettuazione dei test rapidi, il sanitario della ASL redigerà il certificato di morte e se non vi è sospetto della presenza di malattie infettive e diffusive previste dall'art. 2 del DPR n. 320/54. potrà proporre il sotterramento dell'animale nel rispetto di quanto previsto dalle disposizioni comunali.

Regolamento di attuazione per la realizzazione di cimiteri per animali ai sensi della LR n° 9 del 7 maggio 2007.
Finalità
Si intende perseguire, con l'applicazione del presente regolamento, le seguenti finalità:

a) Assicurare la continuità del rapporto affettivo tra proprietari e i loro animali deceduti;
b) Realizzare un sistema cimiteriale per gli animali d'affezione idoneo a garantire la tutela dell'igiene pubblica, della salute della comunità e dell'ambiente.

Disposizioni generali

1. Il sito deve essere individuato in zona urbanisticamente a ciò destinata
2. Nel cimitero per animali è consentito esclusivamente l'interro di spoglie delle specie animali di cui all'art. 2 della Legge regionale.
3. L'istituzione dei cimiteri per animali è soggetta ad autorizzazione dell'autorità comunale, secondo le procedure definite dal presente regolamento.
    a) L'individuazione dell'area per la realizzazione di cimiteri per animali deve essere preceduta da uno studio tecnico della località prescelta con particolare riferimento a orografia, dimensioni dell'area, natura fisico-chimica del terreno, profondità e direzione della falda idrica.
4. La relazione tecnico sanitaria che accompagna l'individuazione dell'area deve contenere la descrizione dell'area stessa, delle vie di accesso, delle zone di parcheggio.
5. Nel cimitero per animali è consentito l'interramento delle spoglie, non la loro tumulazione.
    b) con le modalità previste dall'art. 4 della L.R. n. 9 del 7 maggio 2007;
6. Alla documentazione tecnica relativa all'individuazione dell'area cimiteriale, deve essere allegato il parere del Dipartimento di Prevenzione della ASL territorialmente competente.
7. Il cimitero per animali deve essere isolato da un edificio o da più edifici, o dal centro abitato, mediante una zona di rispetto a salvaguardia dell'igiene e della salute pubblica.
8. Le dimensioni della fascia di rispetto sono determinate in m. 50 dalla recinzione esterna del cimitero.
9. In caso di ampliamento di un cimitero esistente, l'ampiezza della fascia di rispetto deve essere mantenuta ad almeno m. 50.
10. Il cimitero deve essere recintato lungo il perimetro. La recinzione deve avere un'altezza non inferiore a m. 1,50 dal piano esterno di campagna.
11. Il cimitero deve essere approvvigionato di acqua.
12. Il terreno del cimitero deve essere dotato di scoli superficiali per il pronto smaltimento delle acque meteoriche e, ove sia necessario, di opportuno drenaggio, purché questo non provochi una eccessiva

privazione dell'umidità del terreno destinato a campo per l'interro, tale da nuocere al regolare andamento del processo di mineralizzazione delle spoglie.

13. c) Interro di spoglie animali

- I campi destinati all'interro delle spoglie devono essere ubicati in suolo idoneo per natura geologica e mineralogica, per proprietà meccaniche e fisiche e per il livello della falda idrica.
- Ciascuna fossa per interro deve essere scavata ad una profondità tale dal piano di superficie del cimitero, da consentire una copertura di terreno di almeno cm. 70 dopo che sia stato deposto il contenitore della spoglia dell'animale. - Le dimensioni delle fosse devono essere adeguate alle spoglie da interrare.
- I vialetti tra le fosse non possono invadere lo spazio destinato all'accoglimento delle spoglie, ma devono essere larghi almeno 50 cm. tra fossa e fossa.
- Il terreno dell'area cimiteriale deve essere sciolto sino alla profondità di m. 1,50 o capace di essere reso tale con facili opere di scasso, deve essere asciutto e dotato di un adatto grado di porosità e di capacità per l'acqua, per favorire la mineralizzazione delle spoglie.
- Tali condizioni possono essere artificialmente realizzate con riporto di terreni estranei.
- La falda deve trovarsi a conveniente distanza dal piano di campagna e avere un'altezza tale da essere, in piena o comunque col più alto livello della zona di assorbimento capillare, almeno a distanza di m. 0,50 dal fondo della fossa di inumazione.
- La spoglia di ogni animale destinato all'interro deve essere chiusa in apposito contenitore biodegradabile e sepolta in fossa separata dalle altre.
- Per l'interro non consentito l'uso di cassette di metallo o di altro materiale non biodegradabile.

14. Disseppellimento di spoglie animali.

- Il disseppellimento delle spoglie e consentito solo dopo che sia trascorso un periodo non inferiore a 5 anni dall'inumazione.
- Le fosse, liberate dalle spoglie, possono essere utilizzate per nuovi interri.
- Il servizio di Igiene degli allevamenti e produzioni zootecniche della ASL competente per territorio svolge attività di vigilanza per quanto attiene alle condizioni igienico sanitarie del cimitero.

15. Soppressione del cimitero

- L'istanza di soppressione deve essere indirizzata alla ASL che esprime parere in merito e fornirà le indicazioni atte alla salvaguardia della salute pubblica e del territorio.

16. Trasporto delle spoglie

- L'Impresa che gestisce il sito cimiteriale deve essere autorizzata dal locale Servizio Veterinario dell'ASL al trasporto delle spoglie animali.

17. Collaborazione tra Comune, associazioni e organismi di volontariato

- Il Comune o il gestore della struttura possono avvalersi, previa stipula di apposita convenzione, della collaborazione e del supporto a titolo volontario e gratuito di personale messo a disposizione dalle associazioni.
- Il Comune regolamenta, con protocollo d'intesa, le modalità di informazione e di accesso alla struttura di associazioni e organizzazioni di volontariato, aventi fini di tutela degli animali, che ne facciano richiesta.

IBR – IPV

1. PREMESSA

La vitalità economica è testimoniata dal riconoscimento della prima Indicazione Geografica Protetta sulle carni bovine a livello europeo: "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale".

I programmi di selezione applicati contemperano pertanto le esigenze di miglioramento genetico volte ad incrementare produttività, qualità delle razze e quelli di conservazione della diversità genetica necessaria a

garantirne la sopravvivenza; per i motivi sopra elencati è di fondamentale importanza il controllo e l'inclusione dell'intera popolazione nell'attività di selezione.
Applicazione del Decreto del Direttore Generale del Ministero delle politiche agricole e forestali n° 11100 del 1/8/2015 si disciplinano le misure di controllo dell'IBR

La Marchigiana

Razza di origine podolica, deriva dai bovini asiatici giunti in Italia nel quarto secolo d.C. con le invasioni barbariche. Per migliorare il ceppo originario si ricorse all'immissione di sangue chianino e successivamente romangnolo; nel 1928 fu quindi sospesa ogni forma di incrocio per procedere, con la selezione morfo-funzionale, alla fissazione dei caratteri estrinsecati. La Marchigiana attuale si presenta come un bovino di notevole sviluppo somatico, caratterizzato da elevata capacità di accrescimento e ottima precocità. Il mantello è bianco, talvolta con sfumature grigie nei maschi; la pigmentazione della cute e delle mucose è nera. La testa è leggera con corna brevi. Il tronco è lungo e cilindrico, con ottimo sviluppo delle masse muscolari, particolarmente nella natica e nella coscia.
Le vacche sono ottime madri e partoriscono naturalmente vitelli del peso medio di 45 Kg. La capacità di accrescimento è eccellente, avendo raggiunto nei migliori esemplari punte di 2 Kg al giorno. Le vacche pesano tra i 7 ed i 9 quintali ed i maschi adulti 12-15. Razza precoce, raggiunge il peso ideale a 15-16 mesi, con rese fino al 67%.

Chianina

Razza antichissima di origine umbro-etrusca, la Chianina è allevata da oltre 22 secoli in Umbria, Toscana e Lazio. Il mantello è bianco porcellana, con cute ardesia e pigmentazione nera delle aperture naturali. La testa è leggera, espressiva, con corna brevi; il tronco è lungo, di forma cilindrica, con dorso e lombi larghi e spessi, groppa ampia e orizzontale, coscia e natica lunghe e convesse, scheletro solido leggero, appiombi corretti. Il vitello nasce fromentino ed assume a tre quattro mesi il mantello tipico della razza. Famosa per il gigantismo somatico, partorisce in totale
spontaneità vitelli anche di 50 Kg grazie alla caratteristica struttura dolicomorfa. Le vacche pesano mediamente otto-nove quintali e spesso arrivano a 10. I più famosi tori Chianini hanno raggiunto dimensioni davvero eccezionali, fino a 17 quintali di peso e due metri di altezza al garrese. Le potenzialità di crescita dei migliori soggetti possono superare i due Kg al giorno. Il peso ideale di macellazione è di 6.5-7 quintali ad una età di 16-18 mesi, con rese del 64-65%. Le carni sono famose per la prelibatezza e le favorevoli caratteristiche nutrizionali.

La Romagnola

Razza di ceppo podolico, ha assunto nel tempo, grazie ad una intelligente azione di selezione, le caratteristiche di un bovino da carne moderno. La Romagnola ha mantello bianco, con gradazioni grigie nell'anteriore e pigmentazione apicale nera. Presenta un notevole sviluppo somatico ed una conformazione armonica tendente al brachimorfo. Il tronco si presenta particolarmente sviluppato nei diametri trasversi, con evidenza del treno posteriore in cui coscia e natica hanno muscolatura ampia, convessa e ben discesa. Gli arti brevi e robusti, i piedi forti fanno di questa razza un'ottima pascolatrice. Le vacche partoriscono senza difficoltà vitelli fromentini che pesano in media 40- 45 kg. Le capacità di accrescimento sono notevolissime e pari a quelle della Chianina e della Marchigiana. Le vacche pesano tra i 6 e i 9 quintali ed i maschi adulti 12-15. La macellazione viene praticata ad un peso di 6.5-7 quintali, ad una età di 16-18 mesi, con rese medie del 62-63%.

Maremmana

Diretta discendente della razza Grigia asiatica, la Maremmana presenta mantello grigio, più scuro nei maschi, più chiaro nelle femmine; la pigmentazione apicale è nera. Come in tutte le razze di origine podolica, il vitello nasce rosso fromentino e acquista il colore tipico verso i tre mesi di età. Le corna sono lunghe e caratteristiche, a semiluna nei maschi e a lira nelle femmine. Lo sviluppo scheletrico è imponente e conferisce all'adulto un aspetto di grande solidità e robustezza. Bovino di grande mole, ha arti solidissimi, unghioni di eccezionale durezza, appiombi generalmente perfetti.
Le vacche hanno una mammella ben conformata e forniscono una produzione di latte abbondante che assicura accrescimenti giornalieri del vitello superiori al kg. Sono bovini straordinariamente rustici e longevi raggiungendo i 15-16 anni di età. I parti sono spontanei e alla nascita i vitelli pesano 30-40 kg; a sei mesi

raggiungono i 180-220 kg, a dimostrazione della buona attitudine lattifera delle vacche. Le femmine adulte arrivano a pesare 6-8 quintali, mentre i maschi raggiungono i 10-12.

Podolica

Si è originata dal Bos Taurus Primigenius, antico progenitore di tutti i bovini di derivazione podolica. È presente in Italia da lunghissimo tempo e costituisce un ulteriore esempio di riuscito adattamento biologico ad un ambiente ostile. Ha un areale di diffusione assai ampio che comprende tutto il sud d'Italia; ciò ha determinato una notevole variabilità nella taglia e nel colore del mantello che va dal bianco al grigio scuro. La pigmentazione è nera. Lo scheletro è leggero, con arti asciutti dagli appiombi eccellenti e i piedi forti. Robusta e frugale al pari della Maremmana, riesce ad utilizzare pascoli cespugliati, stoppie e macchie boschive. È caratterizzata da docilità, ottima attitudine materna e lunga carriera riproduttiva. I vitelli nascono spontaneamente, con un peso medio di circa 30 Kg. Le vacche adulte pesano 4-5 quintali e producono latte abbondante e ricco di grasso, in alcune zone trasformato in formaggi pregiati a pasta filata. I tori adulti pesano da 6 a 8 quintali.

2. IMPATTO SULLA SELEZIONE DELLA RINOTRACHEITE INFETTIVA DEL BOVINO

La "Rinotracheite infettiva del bovino" rappresenta una problematica rilevante ed in crescita sul territorio nazionale. Oltre all'impatto economico diretto, causato dall'insorgenza della malattia in allevamento, destano preoccupazione le conseguenze derivanti all'attività di selezione.

Le normative sanitarie in vigore impongono infatti ai Centri Genetici l'introduzione di soli soggetti sierologicamente negativi. Ciò comporta una pesante limitazione alla possibilità di destinare soggetti di alto valore genetico alla selezione, a causa della situazione epidemiologica dell'IBR, presente in gran parte degli allevamenti.

La conseguenza è una progressiva riduzione del numero di stalle dalle quali è possibile prelevare soggetti da introdurre nei centri di selezione, con un evidente rischio di forte riduzione della variabilità genetica di razza, condizione particolarmente grave nelle popolazioni di limitata consistenza quali quelle delle razze Marchigiana, Chianina, Romagnola, Maremmana e Podolica.

L'estrema diffusione dell'infezione sul territorio nazionale emerge da diversi elementi: i controlli sanitari regolarmente effettuati sugli animali destinati ai Centri genetici ed alle manifestazioni ufficiali di Libro, le indagini diagnostiche condotte dagli enti preposti in diverse regioni italiane.

Con particolare riferimento alle razze autoctone, da tempo l'ANABIC si avvale della collaborazione e della consulenza scientifica dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche, con il quale, oltre all'attività diagnostica corrente, sono stato organizzati alcuni progetti di ricerca.

I dati emersi dal Progetto MIPAAF "Piano di intervento per il miglioramento dello stato sanitario e l'incremento della variabilità genetica nelle aziende agro-zootecniche dell'Appennino Umbro Marchigiano", forniti dall'IZS, testimoniano una forte prevalenza di stalle e capi infetti nel campione esaminato in Italia centrale.

Una situazione altrettanto preoccupante risulta negli allevamenti di razza Podolica lucani dove i controlli sanitari effettuati dall'IZSUM, in collaborazione con l'Associazione Regionale Allevatori della Basilicata, confermano una diffusa presenza dell'infezione all'interno degli allevamenti (60%) e tra i capi (33%). Pur non disponendo di altrettanti dati relativi alla Calabria ed alla Puglia, regioni che pure conferiscono vitelli al Centro genetico, si ritiene che la situazione sia altrettanto seria, sommandosi ad altre gravi problematiche sanitarie
presenti in questi territori. Una situazione così grave a livello delle aziende crea per forza ripercussione a livello dei Centri Genetici, che nonostante le misure ed i rigidi protocolli sanitari adottati non riescono a proteggersi totalmente dal rischio di infezione, trattandosi di un virus altamente contagioso e diffusivo.

Ricordiamo a tal proposito due episodi di IBR conclamata presso il Centro Genetico delle razze Marchigiana, Chianina e Romagnola a Perugia e quello più recente sviluppatosi presso il Centro di Selezione Genetica della Razza Podolica di Laurenzana, che hanno portato all'annullamento delle prove di performance in corso e quindi alla perdita di numerosi soggetti di pregio.

Appare quindi urgente l'avvio di un piano di gestione, nell'ambito del LG delle razze autoctone italiane in grado di contemperare le esigenze di selezione e di sanità degli allevamenti e di attivare le strategie più idonee a garantire la salvaguardia delle razze e la prosecuzione dell'attività di miglioramento genetico.

L'ANABIC e l'Istituto zooprofilattico dell'Umbria e delle Marche (IZSUM) hanno quindi messo a punto il Disciplinare tecnico per la gestione delle 5 razze italiane da carne iscritte al libro genealogico (LG), finalizzato al risanamento dal virus responsabile della rinotracheite infettiva del bovino (IBR) come di seguito riportato.

3. DEFINIZIONI

Piano di Gestione: il presente Piano di Gestione degli allevamenti dei bovini iscritti ai libri genealogici (LG) delle 5 razze italiane da carne (CHIANINA, MARCHIGIANA, ROMAGNOLA, MAREMMANA e PODOLICA), finalizzato al risanamento dal virus responsabile della rinotracheite infettiva del bovino (IBR).
Autorità competente: il Ministero delle Poltiche Agricole Alimentari e Forestali per gli aspetti legati alla tenuta dei libri genealogici e il miglioramento genetico del bestiame, il Ministero della Salute e le Regioni, quali autorità cui sono state delegate le funzioni in materia di profilassi e di polizia veterinaria, di sanità pubblica e di polizia sanitaria ai sensi della legge 23 dicembre 1978 n.833 e successive modifiche ed integrazioni;
BDN: Banca Dati Nazionale delle anagrafi zootecniche istituita a seguito degli obblighi di identificazione e di registrazione degli animali. È collocata presso il Centro Servizi Nazionale attivato presso l'istituto zooprofilattico sperimentale dell'Abruzzo e Molise.
ANABIC: Associazione Nazionale Allevatori Bovini Italiani da Carne **Veterinario Ufficiale:** il veterinario dipendente dell'Azienda per i Servizi Sanitari o il veterinario incaricato dalla medesima A.S.L..
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 e i mercati. Gli animali in essa presenti costituiscono un'unica unità epidemiologica.
Allevamento: qualsiasi animale o gruppo di animali che fanno riferimento ad un proprietario ed ad un detentore, tenuti in un'azienda come unità epidemiologica (ai sensi della direttiva 97/12/CE). Se in una stessa azienda sono presenti più allevamenti, tutti gli allevamenti formano un'unità avente la medesima qualifica sanitaria.
Animali: tutti i bovini riproduttori di sesso femminile appartenenti alle 5 razze bianche italiane da carne di età superiore ai 12 mesi, nonché i tori adibiti alla fecondazione naturale presenti negli allevamenti.
Animali positivi: sono considerati tali gli animali come sopra definiti che reagiscono positivamente all'esame sierologico previsto dal presente piano.
Allevamenti positivi: sono considerati tali gli allevamenti con uno o più animali positivi.
Controllo ufficiale: qualsiasi prelievo e relativo accertamento sierologico eseguito dal personale del Servizio Veterinario della ASL competente per territorio o da questa autorizzato.

4. PIANO DI GESTIONE PER IL RISANAMENTO DAL VIRUS DELLA RINOTRACHEITE INFETTIVA DEL BOVINO (IBR)

Il suddetto piano si prefigge di raggiungere il risanamento dall'IBR negli allevamenti iscritti al LG in sei anni.
Possono partecipare al presente Piano di gestione, gli allevamenti che possiedono soggetti iscritti al libro genealogico tenuto dall'ANABIC. L'adesione al presente Piano di gestione è volontaria. L'adesione avviene attraverso apposita domanda presentata all'ANABIC dall'allevatore.
A tal fine l'allevatore si impegna a mettere in atto quanto previsto dai Piani volontari di controllo dell'IBR, laddove approvati dalla Regioni competenti per territorio o, in assenza di detti piani, quanto previsto dalle linee guida predisposte in proposito dall'ANABIC e comunicate al Ministero della salute.
La partecipazione al presente Piano di gestione comporta nel:

4.1. Primo anno di adesione:

- Il monitoraggio sierologico di tutti gli animali riproduttori[1] di età superiore ai 12 mesi presenti in allevamento, alla data del prelievo. I riproduttori iscritti al Libro Genealogico dovranno essere registrati in BDN dall' ANABIC, per via informatica, attraverso gli strumenti di cooperazione applicativi già disponibili.

[1] per animali riproduttori si intende soggetti di età superiore a 12 mesi di sesso femminile, nonché i tori adibiti alla fecondazione naturale; sono esclusi dal monitoraggio sierologico i soggetti maschi di età superiore ai dodici mesi destinati all'ingrasso

- Il prelievo dei campioni di sangue dovrà essere eseguito dai Servizi Veterinari delle Asl competenti o da medici veterinari autorizzati sulla base di appositi programmi di cooperazione. Il prelievo potrà essere eseguito contestualmente alla campagna di profilassi obbligatoria per la brucellosi e/o della tubercolosi bovina, utilizzando i campioni di sangue a tal fine prelevati. L'ANABIC, per le finalità del presente Piano dovrà avere accesso alle suddette informazioni mediante i servizi messi a disposizione dalla BDN.
- I costi relativi al prelievo del campione di sangue, all'analisi di laboratorio, alle prestazioni veterinarie, all'eventuale vaccinazione ed al coordinamento delle attività saranno a carico dell'allevatore. Il controllo sierologico effettuato su richiesta dell'allevatore al di fuori dei piani di profilassi obbligatoria di cui al punto precedente,

è soggetto al pagamento della prestazione del veterinario ufficiale o dei veterinari autorizzati.

- Le indagini dovranno essere svolte presso gli IIZZSS competenti per territorio. Il test da utilizzare sarà l'ELISA gE al fine di poter discriminare i soggetti vaccinati con vaccino marker da quelli infetti dal virus di campo.
- Gli IIZZSS provvederanno a comunicare i dati del monitoraggio di ciascun allevamento nel Sistema informativo veterinario del Ministero della Salute (www.vetinfo.sanita.it).

In conclusione per adesione al primo anno del presente Piano di gestione si intende la partecipazione al Piano e l'esecuzione del monitoraggio sierologico su tutti i riproduttori dell'allevamento di età superiore ai 12 mesi alla data del prelievo di sangue.

4.2 Secondo anno di adesione:

- La conferma all'adesione dell'allevatore al presente Piano di gestione.
- Il monitoraggio sierologico di tutti gli animali riproduttori[2] di età superiore ai 12 mesi presenti in allevamento, alla data del prelievo. I riproduttori iscritti al Libro Genealogico dovranno essere registrati in BDN dall' ANABIC, per via informatica, attraverso gli strumenti di cooperazione applicativi già disponibili.
- Il prelievo dei campioni di sangue dovrà essere eseguito dai Servizi Veterinari delle Asl competenti o da medici veterinari autorizzati sulla base di appositi programmi di cooperazione. Il prelievo potrà essere eseguito contestualmente alla campagna di profilassi obbligatoria per la brucellosi e/o della tubercolosi bovina, utilizzando i campioni di sangue a tal fine prelevati. L'ANABIC, per le finalità del presente Piano dovrà avere accesso alle suddette informazioni mediante i servizi messi a disposizione dalla BDN.
- I costi relativi al prelievo del campione di sangue, all'analisi di laboratorio, alle prestazioni veterinarie, all'eventuale vaccinazione ed al coordinamento delle attività saranno a carico dell'allevatore. Il controllo sierologico effettuato su richiesta dell'allevatore al di fuori dei piani di profilassi obbligatoria di cui al punto precedente, è soggetto al pagamento della prestazione del veterinario ufficiale o dei veterinari autorizzati.
- Le indagini dovranno essere svolte presso gli IIZZSS competenti per territorio. Il test da utilizzare sarà l'ELISA gE al fine di poter discriminare i soggetti vaccinati con vaccino marker da quelli infetti dal virus di campo.
- Gli IIZZSS provvederanno a comunicare i dati del monitoraggio di ciascun allevamento nel Sistema informativo veterinario del Ministero della Salute (www.vetinfo.sanita.it).

In conclusione per adesione al secondo anno del presente Piano di gestione si intende la partecipazione al Piano, l'esecuzione del monitoraggio sierologico su tutti i riproduttori dell'allevamento di età superiore ai 12 mesi alla data del prelievo di sangue ed il raggiungimento degli obiettivi prefissati. L'obiettivo prefissato, per il secondo anno di adesione al Piano, è quello di non superare il 20% rispetto alla sieroprevalenza del primo anno (es: allevamento con 100 capi e sieroprevalenza del 30% nel primo anno di adesione al piano raggiungerà l'obiettivo nel secondo anno se il numero di animali sierologicamente positivo risulterà inferiore o uguale a 36).

[2] per animali riproduttori si intende soggetti di età superiore a 12 mesi di sesso femminile, nonché i tori adibiti alla fecondazione naturale; sono esclusi dal monitoraggio sierologico i soggetti maschi di età superiore ai dodici mesi destinati all'ingrasso.

Per gli allevamenti sieronegativi nel primo anno è tollerato un aumento della sieropositività nel secondo anno non superiore al 10%[3].

4.3 Adesione al Piano di gestione negli anni successivi al secondo:

La partecipazione al presente Piano di gestione, negli anni successivi al secondo, comporta la ripetizione degli impegni e delle procedure di cui al precedente punto 4.2., previste per il secondo anno, nonché il raggiungimento degli obiettivi prefissati.

Pertanto per adesione al presente Piano di gestione negli anni successivi al secondo, si intende la partecipazione al Piano, l'esecuzione del monitoraggio sierologico su tutti i riproduttori dell'allevamento di età superiore ai 12 mesi, alla data del prelievo ed il raggiungimento degli obiettivi prefissati secondo la tabella di seguito riportata.

I dati relativi alla sieroprevalenza massima riportati in tabella, come obiettivo prefissato per gli anni di adesione al presente Piano di gestione successivi al secondo, potranno essere, se necessario, rimodulati sulla base dei dati emersi dal monitoraggio dei primi due anni e sulla base di evidenze epidemiologiche, dall'ANABIC in collaborazione con l'IZS dell'Umbria e delle Marche, previa comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed al Ministero della Salute.

Qualora un allevamento non raggiunga l'obiettivo prefissato, con riferimento all'anno di adesione al presente Piano di gestione, riparte dal valore di sieroprevalenza raggiunto nell'anno di adesione precedente. Si considera, pertanto, come raggiungimento dell'obiettivo prefissato, previsto per l'anno di adesione di riferimento, il valore di sieroprevalenza quale quello indicato al precedente punto 4.2 o alla tabella sottostante.

Annualità:	**Obiettivo prefissato:**
3° anno	- non superare il 15% rispetto alla sieroprevalenza del secondo anno; - per gli allevamenti sieronegativi nelsecondo anno è tollerato un aumento della sieropositività nel terzo anno non superiore al 5%
4° anno	- non superare il 10% rispetto alla sieroprevalenza del secondo anno; - per gli allevamenti sieronegativi nel terzo anno è tollerato un aumento della sieropositività nel quarto anno non superiore al 5%
5° anno e successivi	- non superare il 5% rispetto alla sieroprevalenza del secondo anno; - per gli allevamenti sieronegativi nel quarto anno non è tollerato un aumento della sieropositività nel quinto non superiore al 5%

[3] Alla luce delle caratteristiche eziopatogenetiche della Rinotracheite Infettiva del Bovino e dell'elevata trasmissibilità del virus, negli allevamenti in cui le misure di biosicurezza associate alla profilassi vaccinale con vaccini deleti non fossero applicate correttamente la percentuale attesa di soggetti di nuova infezione risulterebbe superiore al 50%. In considerazione di tali evidenze scientifiche, la percentuale del 20% rispetto alla sieroprevalenza dell'anno precedente e del 10% per gli allevamenti sieronegativi nel primo anno di adesione, tiene conto dei parametri di sensibilità e specificità del test sierologico (eventuali falsi positivi), e del ridotto tempo a disposizione per l'esecuzione delle operazioni di profilassi diretta ed indiretta che potrebbe ostacolare il raggiungimento dell'obiettivo prefissato per il secondo anno del piano di risanamento.

ZOONOSI

Modalità di Notifica delle Zoonosi ai sensi del DM 15 dicembre 1990

Il flusso dati prevede l'inserimento sull'applicativo SINZOO di vetinfo.sanita.it dei controlli svolti sia sugli alimenti che sugli animali, anche ai fini dell'evasione deldebito informativo verso l'EFSA.
L'inserimento delle analisi viene svolto dal Servizio di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione Abruzzo, con il supporto dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise, sulla base dei dati a disposizione sui sistemi informativi (i.e. SIVRA e STUD)

Per **le malattie infettive notificabili**, l'attuale normativa (**Decreto Ministeriale del 15 dicembre 1990: "Sistema informativo delle malattie infettive e diffusive",** pubblicato nella Gazzetta Ufficiale, 8 gennaio 1991, n. 6) prevede la suddivisione in 5 classi, in base all'importanza e all'impatto, che rivestono le medesime, in sanità pubblica. I dati pervengono alla Direzione Generale della Prevenzione, secondo quanto indicato dal DM 1990 e la denuncia di tali malattie è **obbligatoria**
Il vigente DM 15 dicembre 1990 stabilisce **cinque classi di notifica,** che risponde a criteri di rilevanza epidemiologica e ad esigenze differenziate di profilassi, inoltre, a seconda della classe di notifica, cambiano: **i tempi, le modalità di notifica ed i flussi** della malattia stessa.
Più esplicitamente, si trovano in:
CLASSE PRIMA: malattie per le quali si richiede segnalazione immediata o perché soggette al Regolamento sanitario internazionale o perché rivestono particolare interesse.
Queste malattie (quali, ad esempio, il botulismo, la rabbia, la trichinosi) possono causare serie implicazioni in sanità pubblica, a livello nazionale e internazionale, sia in termini di adozione di contro-misure, per fronteggiare eventuali epidemie, sia per la severità dei quadri clinici, causati dai vari agenti patogeni, sia in termini di comunicazione in sede europea di possibili eventi, ad esse correlati, che possono rappresentare una minaccia a livello trans-frontaliero;
CLASSE SECONDA: malattie rilevanti perché ad elevata frequenza e/o passibili di interventi di controllo;
CLASSE TERZA: malattie per le quali sono richieste particolari documentazioni;
CLASSE QUARTA: malattie per le quali, alla segnalazione del singolo caso da parte del medico, deve seguire la segnalazione dell'unità sanitaria locale solo quando si verificano focolai epidemici;
CLASSE QUINTA: malattie infettive e diffusive notificate all'unità sanitaria locale e non comprese nelle classi precedenti, zoonosi indicate dal regolamento di polizia veterinaria di cui al decreto del Presidente della Repubblica 8 febbraio 1954, n. 320.

Procedure e tempistiche

È importante ricordare che il sistema informativo nazionale per la rilevazione delle malattie infettive, sottoposte a notifica obbligatoria, come da D.M. 15 dicembre 1990, risente delle diverse realtà organizzative regionali. Tale sistema informativo prevede l'invio e, di conseguenza, l'acquisizione dei dati definitivi "a scorrimento", relativi ad un periodo di sei mesi; ciò vuol dire che i dati definitivi del 2013, relativi alle malattie infettive delle Regioni e Province Autonome, potranno essere definitivi solo alla fine del mese di giugno dell'anno 2014, il che si realizza solo nel caso in cui ogni realtà territoriale ottemperi all'invio nei modi e tempi previsti dagli obblighi di legge, come descritto, a fini esplicativi nella tabella 1.

Tabella 1. Modalità di rendiconto, in base alle modalità di inoltro dei dati dei casi di malattie infettive nell'uomo (D.M. 15/12/1990)

Il **SIMID**, Sistema Informativo Malattie Infettive e Diffusive, è **il sistema informativo utilizzato,** finalizzato alla gestione della banca dati delle malattie infettive; nella banca dati confluiscono i dati acquisiti in periferia, nonché quelli registrati a partire dalle schede cartacee. Il flusso informativo previsto si svolge attraverso il medico, ospedaliero o di base, che diagnostica la malattia infettiva ed effettua la segnalazione alla ASL di competenza, le Aziende Sanitarie Locali incaricate della adozione di eventuali misure di profilassi a tutela della salute pubblica, la Regione (Agenzia di Sanità Pubblica) con azione di supervisione e coordinamento, gli Organismi Centrali (Ministero della Salute, ISTAT, Istituto Superiore di Sanità) ed eventualmente internazionali (UE, OMS).

Nella **Tabella 2** sono raggruppate le zoonosi del DLgs 4 aprile 2006 n. 191, che sono incluse anche nelle classi di notifica del DM 15 dicembre 1990.

Tabella 2. Zoonosi ed agenti zoonotici per classe e modalità di notifica (DM 15 dicembre 1990)

CLASSE DI NOTIFICA	MALATTIA	MODALITÀ DI NOTIFICA
CLASSE I	Botulismo Rabbia Trichinellosi (nel DM15.12.1990: TRICHINOSI)	Segnalazione da parte del Medico alla Zona Territoriale per telefono, telex o fax **ENTRO 12 ORE** dall'osservazione di un caso di malattia anche sospetta.
CLASSE II	Brucellosi Leptospirosi Listeriosi Salmonellosi (non tifoidee) Virus dell'epatite A (nel DM15.12.1990: EPATITE A)	Segnalazione scritta su scheda di notifica da parte del Medico della Zona Territoriale **ENTRO 48 ORE** dall'osservazione del caso di malattia anche sospetta.
CLASSE III	Tubercolosi causata da Mycobacterium bovis Tubercolosi diverse da Mycobacterium bovis	Segnalazione scritta su scheda di notifica da parte del Medico della Zona Territoriale **ENTRO 48 ORE** dall'osservazione del caso di malattia anche sospetta.
CLASSE IV	Infezioni, tossinfezioni ed infestazioni di origine alimentare (malattie per le quali, alla segnalazione del singolo caso da parte del medico, deve seguire la segnalazione dell'unità sanitaria locale **solo quando si verifichino focolai epidemici**).	Segnalazione scritta su scheda di notifica da parte del Medico della Zona Territoriale **ENTRO 24 ORE** dall'osservazione del caso di malattia anche sospetta

CLASSE DI NOTIFICA	MALATTIA	MODALITÀ DI NOTIFICA
CLASSE V	Borrelliosi (nel DM15.12.1990: MALATTIA DI LYME) Echinococcosi (idatidosi) Psittacosi (ornitosi) Toxoplasmosi	Segnalazione scritta su scheda di notifica da parte del Medico della Zona Territoriale **ENTRO 48 ORE**. In tutti i casi di focolaio epidemico la segnalazione deve avvenire **ENTRO 24 ORE**.

Per alcune delle **altre restanti zoonosi** (non comprese come patologie nel DM15/12/1990, ma incluse nel DLgs 4 aprile 2006 n. 191) esistono reti informative speciali (sistemi di sorveglianza ad hoc).

Per esempio, l'Escherichia coli che produce verocitotossine, pur essendo notificata nella classe II del DM15/12/1990 (nelle diarree infettive non da salmonella), considerata l'importanza del quadro emolitico uremico che genera, in particolare nei bambini, è sorvegliata anche a livello europeo (ECDC) e la sorveglianza è condotta dall'Istituto Superiore di Sanità (ISS), che fornisce i dati al sistema informatico dell'ECDC: il TESSy - The European Surveillance System - attraverso il quale l'agenzia europea raccoglie, valida, pulisce, analizza e dissemina i dati di sorveglianza delle malattie infettive da tutti gli Stati Membri (28 Paesi) e dai paesi dello Spazio Economico Europeo (3 Paesi).

Lo stesso vale per la Campilobatteriosi, sorvegliata a sua volta a livello europeo nella Rete Enternet (rete di sorveglianza di laboratorio).

IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E PRODUZIONI ZOOTECNICHE

Farmaco Veterinario

Autorizzazione attività di Commercio all'ingrosso e vendita diretta di medicinali Veterinari

La normativa di riferimento è il Reg. 2019/6 e il Decreto di applicazione della normativa comunitaria
Resta fermo il flusso procedimentale che vede sempre il SUAP competente l'ente abilitato a trasmettere l'istanza dell'operatore ai Servizi Veterinari ASL ed al Servizio di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione Abruzzo.

LINEE-GUIDA PER LA VENDITA E COMMERCIO - INGROSSO E DETTAGLIO - DEI FARMACI VETERINARI (Reg_ 2019/6)

Compiti del servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione Abruzzo
Il Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione Abruzzo rilascia le autorizzazioni, con determina dirigenziale, previste dal Reg 2019/6 alle condizioni e modalità di seguito descritte.
La domanda per il rilascio dell'autorizzazione sia per il commercio all'ingrosso che per la vendita al dettaglio, va redatta ed inoltrata al Servizio Veterinario del Dipartimento Sanità della Regione, per il tramite del Servizio Veterinario di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche dell'Azienda USL territorialmente competente.

Condizioni per il rilascio dell'autorizzazione all'esercizio di attività di commercio all'ingrosso di medicinali veterinari.

Detenzione, fornitura e impiego dei medicinali veterinari (ART. 17) e Autorizzazione alla distribuzione all'ingrosso di medicinali veterinari

1. Le autorità competenti alla adozione del provvedimento di distribuzione all'ingrosso dei medicinali veterinari di cui all'articolo 99 del regolamento, sono le regioni per i distributori all'ingrosso stabiliti nel loro territorio.
2. Nella domanda per il rilascio dell'autorizzazione di cui al comma 1, oltre a quanto previsto dall'articolo 100 del regolamento, il richiedente dichiara sotto la propria responsabilità ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445 di:
a) non avere riportato condanne penali per truffa o per commercio di medicinali guasti adulterati o contraffatti;
b) essere iscritto nel registro delle imprese presso la Camera di commercio competente per territorio;
c) disporre di almeno una persona designata come responsabile del magazzino in possesso dei requisiti di cui al comma 3. La responsabilità di più magazzini appartenenti allo stesso titolare può essere affidata a una stessa persona, purché le attività da questa svolte in ciascun magazzino siano compatibili tra loro;
d) avere implementato le misure di buone pratiche di distribuzione ai sensi del regolamento di esecuzione (UE) 2021/1248 del 29 luglio 2021.
3. La persona designata di cui al comma 2, lettera c), deve essere in possesso dei seguenti requisiti:
a) 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 iscrizione all'albo del relativo ordine professionale;
b) non aver riportato condanne penali per truffa o per commercio di medicinali guasti, adulterati o contraffatti.
4. La persona designata di cui al comma 2, lettera c), deve svolgere la propria attività a carattere continuativo nella sede indicata nell'autorizzazione con un orario compatibile con le necessità derivanti dalle dimensioni dell'attività di distribuzione espletata.
5. Alla domanda per il rilascio dell'autorizzazione di cui al comma 1 è allegata la seguente documentazione:
a) una planimetria dei locali corredata da una relazione descrittiva delle condizioni degli stessi;
b) la dichiarazione ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445, da parte della persona designata di cui al comma 2, lettera c), del presente decreto, di iscrizione al relativo albo professionale e di accettazione dell'incarico con la precisazione di eventuali incarichi in altri magazzini.

6. Quando l'esercizio dell'attività di distribuzione all'ingrosso è effettuato in più magazzini con sedi diverse, l'autorizzazione di cui al comma 1 deve essere richiesta per ognuno di essi.
7. Il richiedente mette a disposizione dell'autorità competente, ove richiesto, il manuale di qualità o la strategia di documentazione equivalente di cui al capo II del regolamento di esecuzione (UE) 2021/1248 del 29 luglio 2021.
8. Parere favorevole del servizio veterinario di Igiene degli Allev. E Produzioni Zootecniche della ASL territorialmente competente;
9. Ricevuta di versamento della tariffa stabilita per tali finalità.
(Distribuzione all'ingrosso da parte dei titolari delle autorizzazioni all'immissione in commercio)
I titolari dell'autorizzazione all'immissione in commercio dei medicinali veterinari, per la distribuzione all'ingrosso dei medicinali veterinari di cui sono titolari, possono avvalersi dei depositi di cui all'articolo 19 del presente decreto, o di altri distributori all'ingrosso autorizzati.
Il termine per il rilascio dell'autorizzazione, 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; 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 di igiene degli allevamenti e prod. Zoot. Della ASLcompetente per territorio, a seguito di sopralluogo del servizio veterinario della Regione Abruzzo volto ad accertare la sussistenza dei requisiti di idoneità dei locali e delle attrezzature ai sensi della normativa vigente. 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.

Vendita al dettaglio e vendita diretta

1. La vendita al dettaglio dei medicinali veterinari è effettuata dal farmacista in farmacia e negli esercizi commerciali di cui all'articolo 5, comma 1, del decreto-legge 4 luglio 2006, n. 223, dietro presentazione di prescrizione veterinaria, se prevista come obbligatoria. È esclusa la vendita dei medicinali richiamati dall'articolo 45 del decreto del Presidente della Repubblica 9 ottobre 1990, n. 309, da parte degli esercizi commerciali di cui all'articolo 5, comma 1, del citato decreto-legge n. 223 del 2006.
2. La vendita diretta avviene sotto la responsabilità di persona iscritta all'albo dell'Ordine dei farmacisti e previo rilascio dell'autorizzazione di cui al comma 3. Ai fini del presente decreto, per «vendita diretta» si intende:

a) la vendita effettuata dai titolari di autorizzazione alla distribuzione all'ingrosso agli operatori di stabilimenti in cui si allevano e si detengono professionalmente animali, ai direttori sanitari delle strutture di cura degli animali e ai medici veterinari nell'esercizio dell'attività zooiatrica;
b) la vendita effettuata dai titolari di autorizzazione alla distribuzione all'ingrosso senza obbligo di ricetta veterinaria;
c) la vendita di medicinali veterinari autorizzati ai fini della fabbricazione dei mangimi medicati da parte dei fabbricanti, dei titolari di autorizzazione all'immissione in commercio e dei titolari di autorizzazione alla distribuzione all'ingrosso, ai titolari di stabilimenti autorizzati alla fabbricazione di mangimi medicati di cui al regolamento (UE) 2019/4 dell'11 dicembre 2018.

3. L'autorizzazione all'esercizio dell'attività di vendita diretta di medicinali veterinari è rilasciata dalla Regione a condizione che il richiedente soddisfi i seguenti requisiti:

a) sia in possesso dell'autorizzazione alla distribuzione all'ingrosso di medicinali veterinari, rilasciata ai sensi dell'articolo 99 del regolamento e dell'articolo 17 del decreto; tale requisito non è richiesto ai fabbricanti di medicinali veterinari autorizzati ai fini della fabbricazione dei mangimi medicati qualora, in relazione a tali prodotti, siano titolari dell'autorizzazione in commercio;
b) non abbia riportato condanne penali per truffa o per commercio di medicinali guasti, adulterati o contraffatti;

c) disponga di una persona responsabile della vendita diretta iscritta all'albo dell'Ordine dei farmacisti che non abbia riportato condanne penali anche non definitive, per truffa o per commercio di medicinali guasti, adulterati o contraffatti.

4. L'incarico di farmacista responsabile della vendita diretta è incompatibile con la figura di direttore o titolare di farmacia.

5. La responsabilità della vendita diretta in più magazzini appartenenti allo stesso titolare può essere affidata a una stessa persona purché in ciascun magazzino sia garantita la presenza della persona responsabile di cui al comma 3, lettera c), durante gli orari di vendita.

6. Nel caso in cui l'esercizio dell'attività di vendita diretta di medicinali veterinari sia effettuato in più magazzini con sedi diverse facenti capo a un unico titolare, l'autorizzazione di cui al comma 3, deve essere richiesta per ognuno di essi.

7. L'autorizzazione di cui al comma 3 riporta almeno le generalità del titolare e la sede fisica in cui avviene la vendita diretta.

8. L'autorità competente conserva le seguenti informazioni relative all'autorizzazione:

a) le generalità della persona responsabile della vendita di cui al comma 3, lettera c);
b) i giorni e gli orari di vendita.

9. Ogni modifica delle informazioni riportate nell'autorizzazione è comunicata all'autorità competente che ha rilasciato l'autorizzazione.

10. Le regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano stabiliscono le procedure per il rilascio dell'autorizzazione (con le modalità della DGR 372/2009).

(Prescrizioni a carico del titolare dell'autorizzazione alla vendita al dettaglio o diretta)

1. I rivenditori al dettaglio di medicinali veterinari si riforniscono di medicinali veterinari soltanto dai titolari di un'autorizzazione alla distribuzione all'ingrosso, dai fabbricanti e dai titolari delle autorizzazioni all'immissione in commercio.

2. Fermo restando il rispetto della normativa nazionale in materia di vendita al dettaglio e gli obblighi di cui all'articolo 103, paragrafi 3 e 5, del regolamento, il titolare dell'autorizzazione alla vendita al dettaglio e della vendita diretta di medicinali veterinari osserva le seguenti disposizioni:

a) rendere i locali e le attrezzature accessibili in ogni momento al personale incaricato dell'ispezione;
b) avvalersi sia in fase di approvvigionamento che in fase di distribuzione di sistemi o di apparecchiature idonee a garantire, secondo i requisiti tecnici previsti dalla Farmacopea ufficiale, la corretta conservazione dei medicinali veterinari, anche durante il trasporto, ove previsto;
c) comunicare preventivamente all'autorità competente che ha rilasciato l'autorizzazione alla vendita diretta qualsiasi modifica dei requisiti e delle condizioni richieste ai fini del rilascio dell'autorizzazione.

(Vendita in altri esercizi commerciali)

1. La distribuzione all'ingrosso e la vendita dei medicinali veterinari non soggetti a prescrizione veterinaria di cui all'articolo 5, paragrafo 6, del regolamento, può essere effettuata anche in esercizi commerciali diversi da quelli di cui all'articolo 23 del decreto.

2. La vendita al dettaglio dei medicinali veterinari ad azione antiparassitaria e disinfestante per uso esterno può essere effettuata anche in esercizi commerciali diversi da quelli di cui all'articolo 23 del presente decreto, purché non sia previsto obbligo di prescrizione veterinaria.

3. Gli esercizi commerciali di cui al presente articolo si approvvigionano dei predetti medicinali veterinari dai fabbricanti e dai grossisti autorizzati nonché dai depositari di cui all'articolo 19 del decreto, o dai titolari di autorizzazione all'immissione in commercio.

Vendita al dettaglio di medicinali veterinari a distanza

1. È consentita la vendita al dettaglio a distanza dei soli medicinali veterinari non soggetti all'obbligo di prescrizione veterinaria.

2. Fatte salve eventuali disposizioni territoriali in materia, il rivenditore al dettaglio registra la propria attività, secondo quanto previsto dall'articolo 104 del regolamento.
3. La vendita al dettaglio a distanza dei medicinali veterinari è soggetta al rispetto della normativa vigente in materia di vendita al dettaglio di medicinali veterinari nonché di tutti gli altri obblighi di cui al regolamento e al presente decreto. I soggetti cui agli articoli 23 e 26 del decreto, garantiscono il rispetto delle condizioni di conservazione anche durante il trasporto.
4. Al fine di garantire la sicurezza dei medicinali veterinari venduti a distanza al pubblico mediante i servizi della società dell'informazione di cui all'articolo 2, comma 1, lettera a), del decreto legislativo 9 aprile 2003, n. 70, il Ministero della salute è l'autorità competente a emanare disposizioni per impedire l'accesso ai siti web individuati come promotori di pratiche illegali da parte degli utenti, mediante richieste di connessione alla rete internet provenienti dal territorio italiano ai sensi degli articoli 14, comma 3, 15, comma 2, e 16,
comma 3, del decreto legislativo 9 aprile 2003, n. 70.

Si ricorda che ai sensi dell'art 29, i mangimi medicati contenenti medicinali veterinari antimicrobici non sono utilizzati per la profilassi ai sensi dell'articolo 17, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2019/4 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 dicembre 2018.
La Regioni collaborando con il Ministero della salute ai fini del contrasto alla resistenza agli antimicrobici promuove corsi di formazione e attività divulgative per operatori e medici veterinari, dandone annualmente comunicazione al Ministero della salute. Per favorire un impiego consapevole degli antimicrobici, le ASL, gli Ordini Provinciali, le organizzazioni e le associazioni di categoria promuovono corsi di formazione e attività divulgative per i medici veterinari e per gli operatori, dandone annualmente comunicazione alla Regione Dipartimento Sanità servizio Veterinario. Le spese di partecipazione alle attività formative e divulgative sono a carico dei medici veterinari e degli operatori.

Provvedimenti di sospensione e revoca delle autorizzazioni.
Qualora i competenti servizi delle ASL o della Regione deputati alle ispezioni e verifiche sul territorio rilevino la mancata osservanza delle disposizioni di cui al presente titolo, notificano al titolare delle autorizzazioni e al responsabile del procedimento autorizzativo 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
d) nonchè 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 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 servizio veterinario regionale la sospensione o revoca dell'autorizzazione, da comunicare all'interessato.
La sospensione dell'autorizzazione 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 provvedimento, l'autorizzazione rilasciata ai sensi delle norme, è revocata.
Il Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare del Dipartimento per la Salute e il Welfare della Regione Abruzzo, al fine di accertare la corretta applicazione delle disposizioni stabilite in materia e per uniformare le procedure su tutto il territorio regionale, può effettuare verifiche, sopralluoghi ed audit in qualsiasi momento, presso le strutture operanti sul territorio.
Cambio di ragione sociale e modifiche strutturali e/o impiantistiche senza sopralluogo

i. Il legale rappresentante della struttura presenta al Servizio Veterinario Regionale - per il tramite del SUAP territorialmente competente - domanda di cambio della ragione sociale avendo cura di inoltrare contestualmente copia di essa alla predetta ASL;

Competenze del Servizio della ASL.

i. Verifica la correttezza formale dell'istanza;
ii. Accerta che a seguito di tale variazione non siano mutati i requisiti igienico-sanitari e strutturali;
iii. esprime il proprio parere favorevole (in ordine alla conservazione, da parte della struttura, dei requisiti di conformità alle norme di riferimento);
iv. Trasmette al Servizio Regionale la domanda, solo se accompagnata dal proprio parere favorevole;

Competenze del Servizio Regionale

- Il Servizio Regionale, acquisita la richiesta di variazione della ragione sociale, prende atto della sua effettiva regolarità ed apporta, con nuovo provvedimento, la variazione alla precedente autorizzazione;
- notifica il nuovo provvedimento al SUAP del Servizio Veterinario della ASL;
- ne dà comunicazione al Ministero della Salute.
- Tutte le modifiche strutturali, impiantistiche e della tipologia produttiva, apportate nel tempo agli stabilimenti e rilevanti sotto l'aspetto igienico-sanitario, devono essere segnalate al Servizio Veterinario della ASL competente per territorio, poiché, accertato il mantenimento dei requisiti previsti dalle norme, sono soggette a formale autorizzazione.

<u>Modifiche strutturali e/o impiantistiche Significative</u>

i. Il legale rappresentante dello stabilimento trasmette al Servizio Veterinario Regionale - per il tramite del SUAP territorialmente competente - la comunicazione relativa alle modifiche apportate. Tale comunicazione deve essere corredata della seguente documentazione:
    1. Planimetria aggiornata dello stabilimento, in scala 1:100, dalla quale risulti evidente l'attuale destinazione d'uso di locali;
    2. Relazione tecnico-descrittiva aggiornata, degli impianti con indicazioni relative allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi ed alle emissioni in atmosfera.
    3. Ricevuta del versamento;

Competenze del Servizio della ASL

i. Verifica la correttezza formale dell'istanza;
ii. Verifica che le modifiche apportate siano compatibili con i requisiti igienico sanitari e strutturali previsti dalla normativa di riferimento;
iii. ove la predetta verifica si concluda con esito positivo, trasmette copia della comunicazione e relativa documentazione, al Servizio Veterinario Regionale unitamente al proprio parere favorevole
iv. Redige verbale di ispezione in loco.

Competenze del Servizio Regionale

- Il Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione Abruzzo, acquisita la documentazione, relativa alle modifiche apportate, adotta il provvedimento di "modifica" e lo invia al SUAP .

Compiti del servizio veterinario di igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche delle ASL
Le ASL, nell'ambito delle proprie competenze istituzionali, vigilano costantemente sull'osservanza delle disposizioni ed effettuano controlli puntuali secondo le disposizioni di farmacosorveglianza mediante una visita in loco almeno ogni anno per il controllo degli ambienti, dell'igiene e dei registri negli impianti di vendita.

Autorizzazioni per scorte di medicinali
Modalità di tenuta delle scorte per attività zooiatrica.

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 di Igiene degli allevamenti e produzione zootecniche della ASL competente per territorio.
Nella richiesta di autorizzazione come da modello allegato B, il titolare deve indicare l'ubicazione dei locali ed il nominativo del medico veterinario responsabile della scorta.
Documenti da allegare:

- Dichiarazione scritta di accettazione da parte del Medico/i veterinario/i responsabile/i con l'indicazione di ulteriori eventuali strutture di cui risultano responsabili delle stesse mansioni;
- Ricevuta del versamento della tariffa prevista dal tariffario regionale (Del. GR 2183/1999);
- I locali destinati alla detenzione della scorta ai sensi del precedente comma devono essere resi accessibili su richiesta delle autorità di controllo.
- Nel caso disciplinato dal predetto comma, si applica anche quanto previsto dall'articolo 84, comma 3.

Modalità di tenuta delle scorte negli impianti di allevamento e custodia degli animali.
Le aziende che intendono detenere scorte di medicinali veterinari presentano domanda al servizio veterinario ASL competente sul territorio (allegato B). Il servizio veterinario ASL provvederà al sopralluogo presso i locali indicati nella domanda e verificherà la loro idoneità ed ubicazione nonché la sussistenza di valide motivazioni che giustifichino la richiesta.
Il rilascio del provvedimento autorizzativo è effettuato dal Servizio veterinario di della ASL competente per territorio, (allegato C). Le eventuali dimissioni dall'incarico di responsabile delle scorte da parte del veterinario devono essere da questi comunicate per scritto alla ASL competente almeno 15 gg. prima del verificarsi dell'evento.
Nella richiesta di autorizzazione, il titolare deve indicare l'ubicazione dei locali ed il nominativo del medico veterinario responsabile della scorta.
Documenti da allegare:

- Dichiarazione scritta di accettazione da parte del Medico/i veterinario/i responsabile/i con l'indicazione di ulteriori eventuali strutture di cui risultano responsabili delle stesse mansioni;
- Ricevuta del versamento della tariffa prevista dal tariffario regionale (Del. GR 2183/1999);
- I locali destinati alla detenzione della scorta ai sensi del precedente comma devono essere resi accessibili su richiesta delle autorità di controllo.

Scorte presso strutture sanitarie.
Le strutture sanitarie e di cura degli animali possono detenere scorte in base a quanto stabilito.
Nelle strutture veterinarie soggette ad autorizzazione secondo quanto previsto dalla Del. GR 750 del 30.07.2007, le scorte, ai sensi fdella normativa sono tenute sotto la responsabilità del Direttore sanitario della struttura il quale stabilisce un elenco aggiornato dei veterinari che afferiscono alla struttura (dipendenti o collaboratori) ai quali è concessa la facoltà di utilizzare i medicinali presenti nella scorta. Tale elenco deve essere esibito, su richiesta dell'Autorità di controllo. I farmaci prelevati dalla scorta di impianti di cura autorizzati, possono essere utilizzati dai medici veterinari figuranti nell'elenco, per gli interventi professionali urgenti da eseguire al di fuori delle strutture veterinarie autorizzate.
Negli studi veterinari la scorta viene tenuta sotto la responsabilità del titolare della struttura.
In tutte le tipologie di strutture veterinarie autorizzate all'esercizio dell'attività professionale, non è più necessario chiedere una specifica autorizzazione all'Azienda. ASL per la tenuta delle scorte, in quanto questa si considera insita nell'autorizzazione sanitaria all'apertura della struttura.

Per tutte le altre attività e casistiche non previste dal presente provvedimento si farà riferimento alle norme vigenti

Allegato A

DOMANDA DI AUTORIZZAZIONE ALL'ESERCIZIO DI ATTIVITÀ DI COMMERCIO ALL'INGROSSO
Reg_2019/6

Alla Regione ABRUZZO
Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare
via Conte di Ruvo n° 74
65100 PESCARA

e al Servizio Veterinario di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche della ASL di _____

Il/la sottoscritt__ _____
nat__ a _____ il _____ residente nel comune di _____ Via _____,
titolare dell'impianto _____ sito nel comune di _____,
Via _____

C.F., P.IVA |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|

CHIEDE

Ai sensi del Reg 2019/6

- l'autorizzazione all'esercizio di attività di commercio all'ingrosso di medicinali veterinari.
- l'autorizzazione per la vendita diretta;

A tal fine dichiara :

1. di non aver riportato condanne penali per truffa o per commercio di medicinali irregolari (art.66 c.2,p.to a);

4. di disporre di locali , istallazioni e attrezzature idonei e sufficienti a garantire una buona conservazione e una buona distribuzione dei medicinali (art.66 c.2,p.to c);
5. di disporre di personale responsabile del magazzino in possesso di diploma di laurea in _____, che non abbia riportato condanne penali per truffa o per commercio di medicinali irregolari, per un impegno minimo di 4 (quattro) ore giornaliere (art.66 c.2,p.to d);

Allega alla presente documentazione (autodichiarazione) comprovante l'esistenza dei requisiti di cui ai p.ti precedenti 1,2,3,4, e la seguente documentazione:

v. planimetria dei locali corredata da relazione descrittiva delle condizioni degli stessi;
vi. certificato di iscrizione alla camera di commercio;
vii. certificato di iscrizione al relativo albo professionale del responsabile di cui all' art.66 c.2,p.to d;
viii. dichiarazione di accettazione dell'incarico da parte del medesimo con precisazione di eventuali incarichi presso altri magazzini;
ix. dichiarazione relativa alle tipologie di medicinali veterinari o di materie prime farmacologicamente attive che si intendono commercializzare secondo le indicazioni di cui all'art.1, C.1,lettere a),c),e),f), D.Lgs 193/2006.
x. Ricevuta del versamento della tariffa regionale;
xi. Marca da bollo del valore corrente
xii. Ogni altro documento necessario per i requisiti di legge

Per ogni eventuale comunicazione si precisa che l'indirizzo a cui far pervenire la documentazione è ……..
Distinti saluti

_____ Li _____

Timbro e firma
del titolare dell'impianto

Allegato B

DOMANDA DI AUTORIZZAZIONE

alla detenzione di scorte di medicinali veterinari in impianti di cui al Reg 2019/6

Alla AZIENDA U.S.L.----------

Il/la sottoscritt__ _____

nat__ a _____ il _____ residente nel comune di _____ Via _____,

titolare dell'impianto sito nel comune di _____,

Via _____ condotto da (1) _____,

in cui viene svolta la seguente attività (2) _____

CHIEDE

Ai sensi del Reg_2019/06,

- Animali produttori di alimenti per l'uomo

[ ] -Animali non produttori di alimenti per l'uomo

[ ] l'autorizzazione a detenere adeguate scorte di medicinali veterinari presso il sopraindicato impianto di allevamento e/o custodia.

A tal fine dichiara che il Veterinario responsabile è il seguente: Dr. _____

nato a _____ il _____,suo eventuale sostituto è il Dr. _____

_____ nato a _____ il _____,

Dichiara inoltre che le scorte saranno depositate presso l'impianto, chiuse in idoneo locale / armadio

Allega alla presente la dichiarazione di accettazione del ¬Veterinario incaricato della tenuta delle scorte e ricevuta di versamento intestato alla ASL .

_____ Li _____

Timbro e firma

del titolare dell'impianto

(1) in caso di aziende in soccida .

(2) Specificare secondo i casi: consistenza e tipo di allevamento; tipo di attività svolta

Allegato C

REGIONE ABRUZZO

Azienda USL ……. ……
Servizio Veterinario di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni zootecniche

Autorizzazione alla detenzione di medicinali veterinari – Reg_2019/06

Vista la domanda presentata dal Sig. ……, nato a …… il …… e residente a ……., , nella sua qualità di titolare dell'impianto…… , sito in ……cod. az. n……, diretta ad ottenere l'autorizzazione alla detenzione di una adeguata scorta di farmaci veterinari;

Vista la dichiarazione di accettazione del Dr…….. dell'incarico di responsabile della custodia di tale scorta di medicinali;

Vista la relazione di sopralluogo redatta da personale questo servizio che attesta l'idoneità dei locali e delle attrezzature destinate alla detenzione dei farmaci veterinari;

Visto il D.Lgs. n° 193 del 6/04/2006;

SI AUTORIZZA

il Sig. ……. alla detenzione di una scorta di farmaci ad uso veterinario presso il proprio impianto, sito in …… nel rispetto degli adempimenti previsti dal Reg 2019/06.

Il titolare dovrà dare tempestiva comunicazione di ogni eventuale variazione riguardante la denominazione, ragione sociale, sede dell'impianto, luogo di detenzione della scorta nonché il veterinario responsabile della custodia dei medicinali.

Il titolare dell'autorizzazione è tenuto a rispettare gli obblighi previsti dal Decretyo vigente.

IL RESPONSABILE

* Cancellare il riferimento non pertinente

LINEE-GUIDA PER LA VENDITA E COMMERCIO DEI MANGIMI MEDICATI di cui al Reg 2019 /4

La Regione per definire le procedure relative al settore dei mangimi medicati, si richiama alle diverse indicazioni fornite dal Ministero della Salute e si riportano alcuni stralci del documento già approvato in CSR. Per l'attuazione dei controlli ufficiali e delle altre attività di controllo ufficiale per la verifica delle disposizioni di cui al regolamento e al presente decreto si applicano, le disposizioni di cui al decreto legislativo n. 27 del 2021.

(Competenze autorizzative, registrazione e riconoscimento degli operatori del settore dei mangimi)

1. Le regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano sono le Autorità competenti per il riconoscimento degli stabilimenti, previo sopralluogo, dell'Azienda sanitaria locale competente, ai sensi dell'articolo 13, paragrafo 3, del regolamento.
2. Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano territorialmente competenti rilasciano, per ogni stabilimento di cui al comma 1, un numero di riconoscimento individuale nel formato previsto all'allegato V, capo II, del regolamento (CE) n. 183/2005.
3. Nel caso in cui il riconoscimento di cui al comma 1 sia rilasciato ad uno stabilimento già riconosciuto anche ai sensi dell'articolo10 del regolamento (CE) n. 183/2005, l'autorità competente attribuisce allo stabilimento lo stesso numero di riconoscimento individuale già assegnato a condizione che nell'atto autorizzativo siano dettagliate le attività svolte ai sensi del regolamento.
4. Nel caso in cui il riconoscimento di cui al comma 1 sia rilasciato ad uno stabilimento in possesso di un numero di registrazione o di identificazione rilasciato ai sensi del regolamento (CE) n. 183/2005 o del regolamento (CE) n. 767/2009 in un formato conforme a quanto previsto dal regolamento, l'autorità competente attribuisce allo stabilimento il medesimo numero di riconoscimento individuale anteponendovi il carattere α.
5. Le regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, anche per il tramite delle Aziende sanitarie locali competenti, revocano le autorizzazioni rilasciate ai sensi del decreto legislativo del 3 marzo 1993, n. 90, agli operatori del settore dei mangimi che esercitano attività non soggette al riconoscimento di cui all'articolo 13, paragrafo 1, del regolamento.
6. Gli operatori che esercitano le attività non assoggettate al riconoscimento di cui all'articolo 13, paragrafo 2, del regolamento, notificano la propria attività all'Azienda sanitaria locale competente ai fini della registrazione degli stabilimenti
7. In materia di sospensione, revoca o modifica della registrazione e riconoscimento di cui al comma 1, si applicano la disposizione di cui agli articoli 14, 15 e 16 del regolamento (CE) 183/2005.
8. Le spese relative alla registrazione e al riconoscimento degli stabilimenti sono a carico degli operatori del settore dei mangimi. Per la determinazione delle tariffe si applicano le disposizioni di cui agli articoli 6, comma 13, e 13, comma 6, nonché dell'allegato 2, sezione 8, del decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 32.

(Anagrafiche ed elenchi)

In attuazione dell'articolo 14 del regolamento, le regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, anche per il tramite delle Aziende sanitarie locali competenti, iscrivono gli stabilimenti riconosciuti ai sensi dell'articolo 13, paragrafo 1, del regolamento e quelli registrati di cui all'articolo dell'articolo 13, paragrafo 2 del regolamento, nel Sistema Informativo Nazionale Veterinario per la Sicurezza degli Alimenti (SINVSA), indicando l'attività svolta e il numero di riconoscimentoindividuale.

(Obblighi degli operatori del settore dei mangimi)

1. Gli operatori del settore dei mangimi effettuano la produzione, lo stoccaggio, il trasporto, l'utilizzo e l'immissione sul mercato dei mangimi medicati e dei prodotti intermedi conformemente ai requisiti e alle prescrizioni di cui al Capo II e Capo IV del regolamento e del presente decreto.

2. In attuazione delle prescrizioni di cui all'allegato I, sezione 4, del regolamento, gli operatori del settore dei mangimi, per effettuare le analisi ivi previste, si avvalgono di un laboratorio accreditato di cui all'articolo 11 del decreto legislativo n. 27 del 2021, salvo che non dispongano di un laboratorio di analisi interno, autorizzato tramite il riconoscimento dello stabilimento.
3. In attuazione dell'allegato 1, sezione 6, del regolamento, l'operatore del settore dei mangimi è obbligato a mantenere registrazione delle informazioni di cui al punto 2 di tale sezione, ove queste non siano già soggette a obblighi di registrazione nel sistema informativo di tracciabilità di cui all'articolo 2, comma 1, lettera d), del presente decreto.
4. Gli operatori del settore dei mangimi che producono mangimi medicati o prodotti intermedi verificano le prestazioni del loro impianto di produzione per quanto riguarda la contaminazione crociata e l'omogeneità come parte del piano relativo al controllo di qualità di cui all'allegato I, sezione 4, punto 1, del regolamento, con frequenza almeno annuale.
5. Gli operatori del settore dei mangimi che producono mangimi medicati o prodotti intermedi verificano la conformità dei mangimi che immettono sul mercato o producono per autoconsumo, per quanto riguarda il titolo delle sostanze attive, la durata minima di conservazione, i livelli massimi di contaminazione crociata nei mangimi non bersaglio e i criteri di omogeneità come parte del controllo di qualità di cui all'allegato I, sezione 4, punto 2, del regolamento, con frequenze stabilite in base alla propria attività.

(Prescrizione di mangimi medicati e prodotti intermedi)
1. La prescrizione veterinaria per mangime medicato di cui all'articolo 16 del regolamento, può essere rilasciata esclusivamente da un medico veterinario iscritto all'ordine professionale, è redatta in formato elettronico tramite il sistema informativo di tracciabilità e contiene le informazioni di cui all'allegato V del regolamento.
2. Nella consegna di mangimi medicati trasportati in autocarri cisterna o altri contenitori analoghi è consentita una tolleranza del 5 per cento in più o in meno tra il peso effettivo del prodotto scaricato presso l'allevamento ed il peso indicato sulla prescrizione veterinaria per mangime medicato.

(Produzione di mangimi medicati per autoconsumo ed uso in azienda di mangimi medicati)
1. Fatto salvo quanto previsto dagli articoli 16 e 17 del regolamento, il medico veterinario può prescrivere prodotti intermedi o medicinali veterinari autorizzati per la fabbricazione di mangimi medicati esclusivamente ad un operatore del settore dei mangimi riconosciuto ai sensi dell'articolo 13, paragrafo 1, del regolamento per la produzione di mangimi medicati per autoconsumo.
2. L'operatore del settore dei mangimi di cui al comma 1, può fornire i mangimi medicati prodotti ad altre aziende di sua proprietà, anche non contigue, purché in possesso di specifica prescrizione veterinaria per mangime medicato riferita all'azienda di destinazione.
3. La prescrizione di cui al comma 1, consente all'operatore del settore dei mangimi di rifornirsi dei medicinali veterinari e dei prodotti intermedi prescritti dal medico veterinario, nella quantità necessaria per assicurare la durata del trattamento e per ridurre al minimo eventuali rimanenze.
4. Ferma restando la validità della prescrizione di cui all'articolo 16, paragrafo 8, del regolamento, il detentore degli animali come definito ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 2, lettera j), del regolamento, può ritirare in più volte il mangime medicato prescritto in un periodo di tempo pari alla durata del trattamento indicata sulla prescrizione e comunque non superiore a quanto previsto all'articolo 16, paragrafo 7, del regolamento.
5. I margini di tolleranza consentiti di cui all'allegato IV del regolamento si applicano anche ai mangimi medicati prodotti dall'operatore del settore dei mangimi di cui al comma 1, qualora, in caso un controllo ufficiale, il quantitativo di sostanza attiva rilevato all'analisi si discosti dalla quantità prescritta dal medico veterinario.

(Disposizioni specifiche per i prodotti intermedi)

1. In attuazione dell'articolo 4, paragrafo 3 del regolamento, la produzione di prodotti intermedi, è ammessa solo in stabilimenti riconosciuti ai sensi dell'articolo 13, paragrafo 1 del regolamento, per la produzione industriale di mangimi medicati, ed è soggetta alla prescrizione veterinaria, di cui all'articolo 16 del regolamento, eccetto che nei casi previsti dall'articolo 8 del regolamento.
2. I detentori degli animali possono utilizzare prodotti intermedi, dietro prescrizione medico veterinaria, solo se hanno il controllo di stabilimenti riconosciuti ai sensi dell'articolo 13, paragrafo 1, del regolamento per la successiva produzione di mangimi medicati per autoconsumo.
3. Non è ammesso l'utilizzo di prodotti intermedi da parte dei detentori di animali da compagnia.

(Disposizioni specifiche per la contaminazione crociata e l'omogeneità)
1. In attuazione dell'articolo 7, paragrafo 5, del regolamento, nelle more della definizione da parte della Commissione europea, i livelli massimi specifici di contaminazione crociata per le sostanze attive nei mangimi non bersaglio sono stabiliti nell'allegato I del decreto.
2. Con decreto del Ministero della salute, previo parere dell'Istituto superiore di sanità e del Centro di referenza nazionale per la sorveglianza e il controllo degli alimenti per gli animali possono essere stabiliti ulteriori livelli massimi specifici di contaminazione crociata per le sostanze attive nei mangimi non bersaglio nelle more della loro definizione da parte della Commissione europea.
3. Il Ministero della salute con decreto, previo parere dell'Istituto superiore di sanità e del Centro di referenza nazionale per la sorveglianza e il controllo degli alimenti per gli animali, può stabilire criteri di omogenea dispersione dei medicinali veterinari nei mangimi medicati e nei prodotti intermedi, finché alla determinazione degli stessi non provveda la Commissione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento.

(Sistemi di farmacovigilanza e raccolta di dati sui medicinali antimicrobici relativamente al settore dei mangimi medicati e dei prodotti intermedi)
1. Ai fini della raccolta dati di cui all'articolo 57 del regolamento (UE) n. 6/2019, gli operatori del settore dei mangimi che effettuano la produzione industriale di mangimi medicati o di prodotti intermedi inseriscono nel sistema informativo di tracciabilità, attraverso la prescrizione del mangime medicato, le informazioni relative alle confezioni dei medicinali veterinari utilizzati per la produzione del mangime medicato o del prodotto intermedio, compreso il numero dell'autorizzazione all'immissione in commercio e la quantità del medicinale veterinario utilizzata nel mangime.

(Sistema di raccolta e smaltimento dei mangimi medicati e dei prodotti intermedi inutilizzati o scaduti)
1. In attuazione dell'articolo 18 del regolamento, il detentore di animali, direttamente o tramite accordi stipulati con l'operatore del settore dei mangimi che gli ha fornito i mangimi, provvede alla raccolta e allo smaltimento presso ditte specializzate dei mangimi medicati e dei prodotti intermedi, qualora questi siano scaduti o non siano stati effettivamente utilizzati per il trattamento indicato nella prescrizione veterinaria di mangimi medicati.
2. Il detentore di animali, eccetto il detentore di animali da compagnia, registra, entro quarantotto ore, nel sistema informativo di tracciabilità le attività effettuate ai sensi del comma 1. 3. I mangimi medicati e i prodotti intermedi di cui al comma 1, devono essere opportunatamente identificati e separati dagli altri mangimi durante la permanenza in azienda prima della raccolta e dello smaltimento.

(Sanzioni)
Per le sanzioni si faccia riferimento alle specifiche norme.

L'operatore del settore che intende svolgere l'attività di produzione e commercio di mangimi medicati e prodotti intermedi deve pertanto presentare alla Regione per il tramite del SUAP una domanda al fine di

ottenere la relativa autorizzazione.
A tal proposito, nel rilevare che pervengono a questo Ufficio domande con documentazione difforme e spesso incompleta per ottenere l'autorizzazione in oggetto, si ritiene opportuno fornire agli operatori del settore un elenco puntuale della documentazione da inviare in allegato alla domanda, e dei requisiti dei locali destinati a tale attività.

A) DOMANDA DI AUTORIZZAZIONE E DOCUMENTAZIONE ALLEGATA
Distributori già in possesso dell'autorizzazione ai sensi dell'art. 66 del D.Lvo 193/06 e successive modifiche.
La domanda di estensione (vedi fax-simile in allegato 2) da inviare deve essere prodotta dal titolare; alla domanda devono essere allegati i seguenti documenti:

1) Planimetria dello stabilimento in cui figurino i locali di vendita e deposito dei mangimi medicati e dei prodotti intermedi e sia evidente la separazione fisica di questi dalle altre categorie di prodotti, in scala non inferiore al: 1000 (preferibilmente l: 100) effettuata da un tecnico abilitato iscritto all'albo (in duplice copia) e controfirmata dal legale rappresentante della ditta.
2) Attestazione di versamento di € 325,37 sul c/c postale n° 11281011 intestato alla Regione Abruzzo: "rilascio autorizzazione distribuzione di mangimi medicati e prodotti intermedi";
3) Fotocopia del Decreto autorizzativo ottenuto ai sensi dell'art. art. 66, comma l del D.Lvo 193/2006;

L'attività di vendita può iniziare dal momento in cui l'operatore presenta domanda di estensione alla Regione e contestualmente invia comunicazione all' A.S.L. competente per territorio.
La Regione – DPF011-, esaminata e valutata la documentazione pervenuta, rilascerà, in caso favorevole, un'autorizzazione.
Resta inteso che il Servizio Veterinario dell'ASL., nel corso dell'attività ispettiva programmata, provvederà a constatare il mantenimento dei requisiti di cui al Decreto ministeriale sopracitato, compilando il verbale di sopralluogo di cui all'allegato 7 del PNAA.

Distributori che intendono iniziare l'attività ex-novo o in possesso dell'autorizzazione per il commercio dei prodotti per la zootecnia.
La domanda di autorizzazione (vedi fax-simile in allegato 1) da inviare alla Regione deve essere prodotta con allegati i seguenti documenti:

1) Planimetria dello stabilimento in cui figurino i locali di vendita e deposito dei mangimi medicati e dei prodotti intermedi e sia evidente la separazione fisica di questi dalle altre categorie di prodotti, in scala non inferiore al: 1000 (preferibilmente l: 100) effettuata da un tecnico abilitato iscritto all'albo (in duplice copia) e controfirmata dal legale rappresentante della ditta;
2) Atto costitutivo della società e relativo statuto (copia autentica) o certificato di iscrizione alla camera di commercio (con valore di certificazione) *;
3) Atto pubblico attestante la disponibilità dei locali (contratto di affitto, atto di acquisto, ecc);
4) Certificato di vigenza del tribunale o in alternativa autocertificazione corredata di fotocopia del documento d'identità del dichiarante che accerti che nei confronti della ditta richiedente non siano in corso procedure concorsuali di qualsiasi genere;
5) Attestazione di versamento di E 325,37 sul c/c postale n° 11281011 intestato a: Regione Abruzzo causale di versamento: "Rilascio autorizzazione distribuzione di mangimi medicati e prodotti intermedi;

* Nei casi di ditte individuali inviare il certificato di iscrizione alla camera di commercio.
L'attività di vendita può iniziare dal momento in cui l'operatore riceve il parere favorevole dal servizio veterinario della ASL in seguito al sopralluogo ispettivo.
II relativo verbale di sopralluogo dovrà essere inviato dal servizio veterinario dell'ASL. Alla Regione che valutata la documentazione pervenuta, rilascerà, in caso favorevole, un provvedimento autorizzativo.

B) REQUISITI DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

- I locali e le attrezzature devono essere idonei e sufficienti alla corretta conservazione dei prodotti e al regolare svolgimento dell'attività di vendita;
- Le dimensioni dei locali devono essere tali da consentire un deposito ordinato dei prodotti;
- I locali devono essere isolati dal punto di vista termico, protetti dai raggi solari e distanti da fonti di calore.
- I mangimi medicati e i prodotti intermedi devono essere facilmente identificabili;
- I mangimi medicati e i prodotti intermedi devono essere conservati in modo separato dai farmaci veterinari, dai prodotti per la zootecnia e dalle altre tipologie di mangimi;
- Gli imballaggi dei mangimi medicati e dei prodotti intermedi devono essere efficacemente sollevati dal suolo per esempio tramite pedane.
- Gli operatori devono essere dotati del registro di carico/scarico in cui annotare le indicazioni previste dal D.Lvo 90/1993, art.1, comma l, lettera f, numeri 2, 3 e 4, da conservare per almeno tre anni.

Il servizio veterinario dell'ASL competente per territorio, durante il sopralluogo ispettivo, dovrà valutare la presenza o assenza dei requisiti elencati sopra e, in particolare, dovrà valutare l'adeguatezza dei locali e delle attrezzature in funzione della corretta conservazione dei mangimi medicati e dei prodotti intermedi e della reale separazione fra questi e le altre categorie di prodotti, compilando il verbale di cui all'allegato 7 del PNAA.
Sarà cura dello stesso Servizio Veterinario di Igiene degli Allevamenti e Produzioni Zootecniche della ASL competente inserire i dati sul Sistema Informativo nazionale.
Il competente servizio veterinario della regione Abruzzo può emanare direttive e circolari per disciplinare l'applicazione delle misure sanitarie inerenti la disciplina dei mangimi medicati.

DOMANDA DI AUTORIZZAZIONE ALLA DISTRIBUZIONE DI MANGIMI MEDICATI E PRODOTTI INTERMEDI
Distributori già in possesso dell'autorizzazione per la vendita di prodotti per la zootecnia o che vogliono iniziare l'attività ex-novo.
Carta da Bollo

Regione Abruzzo Direzione Sanità
Servizio Veterinario
Via Conte di Ruvo, 74
65100 P E S C A R A

Al Servizio Veterinario di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zoo.che dell'Azienda USL di
_____

Il sottoscritto _____in qualità di legale rappresentante della Ditta _____ con sede legale in _____sede operativa in _____

CHIEDE

di essere autorizzato a svolgere l'attività alla vendita di mangimi medicati e prodotti intermedi ai sensi del reg 2019/4

Alla domanda allega i seguenti documenti:

1) Planimetria dello stabilimento in cui figurino i locali di vendita e deposito dei mangimi medicati e dei prodotti intermedi e sia evidente la separazione fisica di questi dalle altre categorie di prodotti, in scala non inferiore al: 1000 (preferibilmente l: 100) effettuata da un tecnico abilitato iscritto

all'albo (in duplice copia) e controfirmata dal legale rappresentante della ditta;

2) Atto costitutivo della società e relativo statuto (copia autentica) o certificato di iscrizione alla camera di commercio (con valore di certificazione) *;

3) Atto pubblico attestante la disponibilità dei locali (contratto di affitto, atto di acquisto, ecc);

4) Certificato di vigenza del tribunale o in alternativa autocertificazione corredata di fotocopia del documento d'identità del dichiarante che accerti che nei confronti della ditta richiedente non siano in corso procedure concorsuali di qualsiasi genere;

5) Attestazione di versamento di E 325,37 sul c/c postale intestato a: Regione Abruzzo nella causale di versamento: "rilascio autorizzazione distribuzione di mangimi medicati e prodotti intermedi.

* Nei casi di ditte individuali inviare il certificato di iscrizione alla camera di commercio.

Li _____ Firma_____

DOMANDA DI ESTENSIONE ALLA DISTRIBUZIONE DI MANGIMI MEDICATI E PRODOTTI INTERMEDI

.

Distributori già in possesso dell'autorizzazione ai sensi dell' art. 66 del DL. vo 193/2006 e successive modifiche

Regione Abruzzo Direzione Sanità
Servizio Veterinario
Via Conte di Ruvo, 74
65100 P E S C A R A

Al Servizio Veterinario di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zoo.che dell'Azienda USL di

_____

Il sottoscritto _____ in qualità di legale rappresentante della Ditta _____ con sede legale in _____ e sede operativa in _____, grossista titolare dell'Autorizzazione Ministeriale n. _____ del _____ di cui all'art.31 del D. Lgs. 119/1992 e successive modifiche

C H I E D E

Di estendere l'attività alla vendita di mangimi medicati e prodotti intermedi ai sensi del Reg. 2019/4.
Alla domanda allega i seguenti documenti:

1) Planimetria dello stabilimento in cui figurino i locali di vendita e deposito dei mangimi medicati e dei prodotti intermedi e sia evidente la separazione fisica di questi dalle altre categorie di prodotti, in scala non inferiore al: 1000 (preferibilmente l: 100) effettuata da un tecnico abilitato iscritto all'albo (in duplice copia) e controfirmata dal legale rappresentante della ditta.
2) Attestazione di versamento di € 325,37 sul c/c postale n° intestato a: Regione Abruzzo, indicando nella causale di versamento: "rilascio autorizzazione distribuzione di mangimi medicati e prodotti intermedi (Reg 2019/4);
3) Fotocopia del Decreto autorizzativo ottenuto ai sensi dell'art. art. 66, comma l del D.Lvo 193/2006;

Li _____ Firma_____

Piano Regionale di Farmacosorveglianza

Programma di vigilanza e controlli sui farmaci veterinari e sulla farmacovigilanza

(Sistema nazionale di farmacovigilanza)

1. Il sistema nazionale di farmacovigilanza è interconnesso e integrato con il sistema di farmacovigilanza dell'Unione di cui al capo IV, sezione 5, del regolamento, in modo da garantire il completo svolgimento delle attività di farmacovigilanza relative alla sicurezza e all'efficacia e consentire una valutazione continua del rapporto beneficio/rischio dei medicinali veterinari autorizzati o registrati nonché dei mangimi medicati e dei prodotti intermedi di cui al regolamento (UE) 2019/4 dell'11 dicembre 2018.

2. Il sistema nazionale di farmacovigilanza è gestito, ognuno per gli aspetti di competenza, dal Ministero della salute, che svolge anche le funzioni di coordinamento, dalle regioni e dalle Province autonome di Trento e di Bolzano.

(Compiti e funzioni delle autorità competenti nel Sistema nazionale di farmacovigilanza)

1. Il Ministero della salute:

a) adotta congiuntamente alle regioni e alle Province autonome di Trento e di Bolzano, misure volte a promuovere le segnalazioni di sospetti eventi avversi di cui all'articolo 73, paragrafo 2, del regolamento, che possono essere segnalati da chiunque ne abbia avuto una conoscenza diretta;
b) rende pubbliche, sul proprio sito web, le informazioni di cui all'articolo 79, paragrafo 3, del regolamento;
c) promuove e coordina, anche in collaborazione con l'Istituto superiore di sanità e gli Istituti zooprofilattici sperimentali, studi e ricerche sull'impiego dei medicinali, sull'epidemiologia e predispone piani di prelievo dal circuito distributivo di campioni di medicinali veterinari autorizzati per l'esecuzione di controlli ordinari e straordinari.

2. Le regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, fatti salvi gli ulteriori compiti dalle stesse eventualmente individuati, nell'ambito delle loro competenze assicurano:

a) la formazione dei medici veterinari e di altri professionisti del settore sanitario;
b) l'esame delle segnalazioni di sospetti eventi avversi pervenute attraverso il sistema nazionale di farmacovigilanza, ai sensi dell'articolo 76 del regolamento, e l'integrazione con i dati eventualmente mancanti, acquisendo le opportune informazioni dal soggetto che ha effettuato la segnalazione;
c) la predisposizione e l'esecuzione di esami di laboratorio clinici e anatomoistopatologici e, se necessarie, le valutazioni epidemiologiche per la valutazione dell'evento avverso;
d) la trasmissione della segnalazione validata, entro dieci giorni dalla ricezione, attraverso il sistema nazionale di farmacovigilanza al Ministero della salute, affinché venga registrata nella banca dati di farmacovigilanza dell'Unione entro i termini di cui articolo 76, paragrafo 1, del regolamento;
e) la diffusione delle informazioni al personale sanitario nel settore della farmacovigilanza e alle autorità territorialmente competenti, secondo le indicazioni del Ministero della salute, ove emergano rischi per la salute pubblica, per la salute degli animali o per l'ambiente.

3. Per le attività di farmacovigilanza di cui al comma 2, le regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano possono istituire, nell'ambito degli stanziamenti di bilancio loro assegnati, centri regionali o pluriregionali di farmacovigilanza e possono avvalersi delle autorità territorialmente competenti, degli Istituti zooprofilattici sperimentali, delle Università e di altri centri specializzati.

(Segnalazione di sospetti eventi avversi)

1. I medici veterinari, i farmacisti e gli altri professionisti del settore sanitario accreditati nel sistema nazionale di farmacovigilanza segnalano senza ritardo ogni sospetto evento avverso derivante dall'utilizzo di un medicinale veterinario, di un mangime medicato o di un prodotto intermedio attraverso il medesimo sistema.

2. Chiunque ha motivo di ritenere che dall'utilizzo di un medicinale veterinario, di un mangime medicato o di un prodotto intermedio sono derivati sospetti eventi avversi, lo può comunicare attraverso il sistema nazionale di farmacovigilanza.

Le ASL, nell'ambito delle proprie competenze istituzionali, vigilano costantemente sull'osservanza delle disposizioni ed effettuano controlli puntuali secondo le disposizioni di farmacosorveglianza mediante una visita in loco almeno ogni anno per il controllo degli ambienti, dell'igiene e dei registri negli impianti di vendita
Ciascuna ASL provvede a:

- ispezionare almeno una volta l'anno le attività di deposito e e commercio all'ingrosso e vendita diretta di medicinali veterinari al fine di accertare la corretta registrazione e la tenuta della documentazione di carico-scarico delle sostenza attiva (ove applicabile) e dei medicinali veterinari venduti e la loro regolarità.
- Ispezionare almeno una volta l'anno i titolari di allevamenti DPA provvisti di scorta di impianto e allevaenti di animali DPA in cui viene dichiarata l'assenza di trattamenti.
- Ispezionare almeno una volta l'anno i fabbricanti di premiscele per alimenti medicamentosi autorizzati alla vendita diretta di medicinali veterinari, al fine di accertare la corretta registrazione e la tenuta della documentazione di carico e scarico delle premiscele vendute e la loro regolarità
- ispezionare entro un congruo tempo (cinque anni) le farmacie per definire la categoria del rischio di appartenenza (alto, medio, basso) e la conseguente frequenza dei controlli (rischio alto: almeno 1 controllo anno; rischio medio: almeno 1 controllo/2 anni; rischio basso: almeno 1 controllo/5 anni)
- ispezionare entro un congruo tempo (tre anni) le altre attività (allevamenti non DPA e di animali DPA senza scorta di impianto, impianti di cura, scorte proprie per attività zooiatrica) per definire la categoria del rischio di appartenenza (alto, medio, basso) e la conseguente frequenza dei controlli (rischio alto: almeno 1 controllo anno; rischio medio: almeno 1 controllo/2 anni; rischio basso: almeno 1 controllo/5 anni)
- ispezionare al termine del periodo di adeguamento prescritto gli operatori in cui sino state riscontrate non conformità in sede di controllo
- predisporre piani di controllo territoriale mirato
- assicurare vigilanza e controllo costante su modalità prescrittive

Per le check list fare riferimento a quelle disponibili sui siti Istituzionali;
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.
Contestualmente immettono su REV i dati concernenti le attività del Piano entro 15 gg dall'effettuazione degli stessi.
Al fine di agevolare la stesura del programma del Servizio, il numero dei controlli minimi da effettuarsi sono comunicati annualmente dal Servizio Regionale con il "Programma annuale dei controlli in sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare".
Il Servizio di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare annualmente estrae i dati disponibili da REV (ed eventualmente può chiedere integrazioni alle ASL) per la rendicontazione semestrale ed annuale al Ministero.

Strategia nazionale di contrasto dell'antibiotico-resistenza 2022-2025

Si basa sull'esperienza maturata nell'implementazione del primo Piano Nazionale di Contrasto all'Antimicrobico-Resistenza (PNCAR) 2017-2020, sulle esperienze di altri Paesi e sulle raccomandazioni europee ed internazionali. Utilizza un approccio integrato One Health, ha una durata pluriennale e permette un'applicazione flessibile delle attività, in base ai contesti locali.

Obiettivi strategici

- Promuovere l'uso appropriato degli antibiotici e ridurre la frequenza delle infezioni causate da batteri resistenti in ambito umano e animale;
- Promuovere l'innovazione e la ricerca nell'ambito della prevenzione, diagnosi e terapia delle infezioni resistenti agli antibiotici;
- Rafforzare l'approccio One Health, anche attraverso lo sviluppo di una sorveglianza nazionale coordinata dell'ABR e dell'uso di antibiotici, e prevenire la diffusione della resistenza agli antibiotici nell'ambiente;
- Rafforzare la cooperazione nazionale e la partecipazione dell'Italia alle iniziative internazionali nel contrasto all'ABR;
- Migliorare la consapevolezza della popolazione e promuovere la formazione degli operatori sanitari e ambientali sul contrasto all'ABR.
- Rafforzare la prevenzione e la sorveglianza delle infezioni correlate all'assistenza (ICA) in ambito ospedaliero e territoriale;

Delibera di Giunta Regionale d' Abruzzo n. 204 del 06/04/2023
Piano Nazionale di Contrasto all'Antibiotico-Resistenza (PNCAR) 2022-2025". Recepimento dell'Intesa Stato-Regioni repertorio atto n. 233/CSR del 30/11/2022 e istituzione del "Gruppo tecnico regionale per il coordinamento e il monitoraggio integrato delle strategie di contrasto all'Antimicrobico Resistenza (AMR) in ambito umano, veterinario e ambientale e alle Infezioni Correlate all'Assistenza (ICA)".

Allegato B

Obiettivi	**Azioni**	**Termine periodo di completamento**	**Indicatori PNCAR** **Regione/AA.SS.LL.**
Governo della strategia nazionale di contrasto all'antibiotico-resistenza			
1. Recepire e applicare il PNCAR a livello regionale	Istituire o aggiornare il Gruppo tecnico di coordinamento e monitoraggio del PNCAR a livello regionale che includa i referenti delle diverse componenti operative del Piano stesso	Entro il 1° semestre 2023	Istituzione del Gruppo Tecnico di Coordinamento (GTC)
	Adottare con atto formale un Piano regionale di contrasto all'ABR che declini a livello regionale i principi del PNCAR secondo un approccio One Health	Entro il 2° semestre 2023	Atto formale di adozione del PNCAR

	Monitorare l'implementazione e il raggiungimento degli obiettivi del Piano regionale in linea con le indicazioni del PNCAR	Per tutta la durata del Piano	Almeno il 66% delle azioni del Piano regionale sono state realizzate entro i termini stabiliti
La sorveglianza dell'antibiotico-resistenza in ambito umano e veterinario			
2. Rafforzare la sorveglianza dell'Antibiotico-Resistenza (ABR) AR-ISS	Migliorare la copertura sul territorio e la tempistica dell'invio dati, con invio automatico	Per tutta la durata del Piano	• La Regione dispone di un sistema di sorveglianza delle resistenze agli antimicrobici (livello ospedaliero e territoriale) a partire dai laboratori pubblici regionali • Almeno il 50% dei laboratori di Microbiologia pubblici sono coinvolti nel sistema di sorveglianza • La Regione partecipa a sistema di sorveglianza (network) nazionali/ internazionali delle resistenze agli antimicrobici (es. AR-ISS) • La Regione realizza un report con cadenza almeno annuale delle resistenze agli antimicrobici a livello ospedaliero e territoriale • La Regione diffonde il report delle resistenze agli antimicrobici a tutte le Aziende Sanitarie/Strutture
3. Creare la rete dei laboratori di riferimento regionali per l'ABR e le ICA anche per segnalazioni e risposte ad allerte	Condividere un protocollo per la definizione e segnalazione rapida di microrganismi ALERT (es. microrganismi MDR e/o pan-resistenti agli antibiotici) o di eventi di particolare rilevanza (es. outbreak di organismi MDR)	Entro il 2° semestre 2023 (a seguito di condivisione di un protocollo generale a livello nazionale)	• La Regione ha formalmente definito una lista univoca di microrganismi ALERT da adottare a livello aziendale • La Regione ha predisposto linee di indirizzo per la segnalazione tempestiva di condizioni di particolare rilievo (es. microrganismi con profili di resistenza inusuali, infezioni rare o di particolare rilievo per gravitò e contagio) • La Regione ha istituito un flusso per la notifica tempestiva degli eventi epidemici in ambito assistenziale • La Regione ha predisposto la revisione della lista dei microrganismi ALERT con cadenza almeno biennale • La Regione monitora l'adozione a livello aziendale delle linee di indirizzo con cadenza almeno biennale (es. verifica la presenza di una procedura a livello aziendale)
	Creare un sistema strutturato e regolamentato per la condivisione di dati e informazioni dal livello locale/regionale a quello nazionale /europeo (EPIS) e viceversa, seguendo un approccio One Health	Entro il 1° semestre 2023	Protocollo di comunicazione delle informazioni

4. Creare un Sistema di monitoraggio dell'AMR nei microrganismi patogeni degli animali da produzione di alimenti e da compagnia	Elaborazione di Linee Guida sui requisiti per l'esecuzione di test di sensibilità agli antibiotici per i batteri patogeni nelle principali specie da produzione di alimenti e da compagnia	Entro il 1° semestre 2023 (dopo pubblicazione delle Linee Guida nazionali)	Adozione delle Linee Guida con atto formale
	Censimento dei laboratori pubblici (anche quelli diversi dall'IZS) e/o privati che eseguono test di sensibilità agli antibiotici per i batteri patogeni nelle principali specie zootecniche e da compagnia	Entro il 1° semestre 2023	La Regione promuove l'adozione delle Linee Guida anche da parte di una % di laboratori privati definita al 2025
	Realizzazione di un applicativo per la raccolta, la gestione e la consultazione dei dati di antibiotico-resistenza dei batteri patogeni degli animali da reddito e da compagnia prodotti dai laboratori presenti nel territorio nazionale	Entro il 2° semestre 2023	• La Regione favorisce l'adozione e l'utilizzo dell'applicativo da parte dell'IZS competente per territorio monitorando le percentuali di adesione con cadenza annuale • La Regione promuove l'adozione e l'utilizzo dell'applicativo nei laboratori privati che garantiscono la produzione di dati armonizzati a quanto previsto dalle Linee Guida summenzionate • La Regione dispone di accesso ed effettua download dei dati di competenza per tutte le azioni successive e le valutazioni di Sanità Pubblica Veterinaria regionale
	Condivisione e divulgazione dei dati risultanti dal monitoraggio	Entro il 2° semestre 2025	• La Regione utilizzando i dati provenienti dai sistemi di monitoraggio continuo delle resistenze agli antimicrobici realizza un report sulle resistenze agli antimicrobici in ambito veterinario per gli animali DPA e da compagnia con cadenza almeno annuale • La Regione effettua attività di formazione e comunicazione per promuovere la consultazione dell'applicativo tra gli operatori sanitari delle Strutture aziendali interessate e tra gli operatori del settore, ad esempio attraverso l'invio di materiale alle singole Strutture, sito regionale, sito aziendale, Veterinari libero professionisti, etc.

Obiettivi	**Azioni**	**Termine periodo di completamento**	**Indicatori PNCAR** **Regione/AA.SS.LL.**
La sorveglianza del consumo degli antibiotici			
5. Modello integrato di sorveglianza dell'uso degli antibiotici in ambito umano e	Rapporto nazionale sull'uso degli antibiotici in ambito sia umano sia veterinario da correlare con i dati di antibiotico-resistenza	Per tutta la durata del Piano	Predisporre e diffondere un report annuale sui dati di competenza territoriale

veterinario (Modello One Health) a livello nazionale	Promuovere il confronto a livello nazionale delle esperienza regionali di monitoraggio dell'uso di antibiotici in armonia anche con quanto previsto dal Piano Nazionale della Prevenzione 2020-2025	Per tutta la durata del Piano	Predisporre procedure per la comunicazione all'autorità centrale delle esperienze e dei risultati in materia svolte sul territorio di competenza anche da parte di Associazioni di categoria, Università, le società scientifiche e gli enti di formazione
	Rendere disponibili report regionali, locali (Azienda Sanitaria), di allevamento/ specie/ categoria per la verifica dei trend di vendita e di consumo delle diverse classi di antibiotici e formulazioni farmaceutiche	Entro il 2° semestre 2023	La Regione utilizzando i dati provenienti dai sistemi informativi in uso realizza un report sui consumi degli antibiotici per gli animali DPA e da compagnia dandone ampia diffusione, con cadenza annuale
	Analisi "periodica" del consumo di antibiotici – sopra una determinata soglia - con conseguenti interventi, laddove necessario, anche di formazione/informazione	Per tutta la durata del Piano	• La Regione sulla base dei sistemi informativi resi disponibili, monitorano l'andamento degli indicatori di consumo dell'ABR ed eseguono le necessarie verifiche di cui alla normativa vigente nei casi di superamento di una determinata soglia • La Regione effettua attività di formazione e comunicazione agli operatori sanitari delle Strutture Aziendali, ai veterinari libero-professionisti e agli operatori del settore soprattutto per quelle realtà (sistemi produttivi, specie/categorie allevate, etc.) per cui vi è stato il superamento di una determinata soglia di rischio
	Promozione dell'interoperabilità / integrazione dei diversi flussi informativi disponibili (es. farmaceutica, ricetta elettronica veterinaria, SDO, diagnostica di laboratorio) e di nuovi flussi (FSE e cartella clinica informatizzata) per il monitoraggio dell' appropriatezza a livello territoriale, ospedaliero e veterinario	Entro il 2° semestre 2023	Realizzazione dell'interoperabilità / integrazione a livello regionale dei diversi flussi informativi disponibili e di nuovi flussi per il monitoraggio dell'appropriatezza sia a livello territoriale che ospedaliero e veterinario
6. Monitoraggio dell'impatto delle azioni del PNCAR sulla riduzione del consumo inappropriato di antibiotici	Monitoraggio dell'impatto delle azioni sulla riduzione del consumo inappropriato di antibiotici in ambito territoriale	Per tutta la durata del Piano	• Riduzione ≥10% del consumo (DDD/1000 ab die) di antibiotici sistemici in ambito territoriale nel 2025 rispetto al 2022 • Riduzione ≥ 20% del rapporto tra il consumo (DDD/1000 ab die) di molecole ad ampio spettro e di molecole a spettro ristretto nel 2025 rispetto al 2022
	Monitoraggio dell'impatto delle azioni sulla riduzione del consumo inappropriato di antibiotici nella popolazione pediatrica	Per tutta la durata del Piano	• Incremento ≥30% ratio prescrizioni amoxicillina/amoxicillina+acido clavulanico • Riduzione ≥ 10% del consumo (DDD/1000 ab die) di antibiotici sistemici in ambito territoriale nel 2025 rispetto al 2022 • Riduzione ≥ 20% del rapporto tra il consumo (DDD/1000 ab die) di molecole ad ampio spettro e di molecole a spettro ristretto nel 2025 rispetto al 2022

	Monitoraggio dell'impatto delle azioni sulla riduzione del consumo inappropriato di antibiotici in ambito ospedaliero	Per tutta la durata del Piano	• Riduzione >5% del consumo (DDD/1000 ab die) di antibiotici sistemici in ambito ospedaliero nel 2025 rispetto al 2022 • Riduzione del consumo DDD/1000 ab die) di carbapenemi ≥ 10% in ambito ospedaliero nel 2025 rispetto al 2022 • Riduzione del consumo DDD/1000 ab die) di fluorochinoloni ≥ 10% in ambito ospedaliero nel 2025 rispetto al 2022 Incremento ≥30% ratio prescrizioni amoxicillina/amoxicillina+acido clavulanico
	Monitoraggio dell'impatto delle azioni sulla riduzione del consumo inappropriato di antibiotici in ambito veterinario	Entro il 1° semestre 2025	• Riduzione ≥30% del consumo totale di antibiotici totali (mg/PCU) nel 2025 rispetto al 2020 • Riduzione ≥20%del consumo di antibiotici autorizzati in formulazioni farmaceutiche per via orale (premiscele, polveri e soluzioni orali) nel 2025 rispetto al 2020 • Mantenimento a livelli sotto la soglia dell'1 mg/PCU dei consumi (mg/PCU) delle polimixine • Mantenimento a livelli sotto la soglia europea dei consumi (mg/PCU) delle classi di antibiotici considerati critici per l'uomo • Riduzione ≥ 10% del numero totale delle prescrizioni veterinarie di antimicrobici HPCIAs per animali da compagnia/deroga
		Entro il 1° semestre 2023	Valutare il consumo di antimicrobici nelle diverse specie animali e categorie utilizzando le DDD totali, critici, formulazioni orali
		Entro il 1° semestre 2024	Definire una % di riduzione del consumo distinto per specie/categoria animale

Obiettivi	**Azioni**	**Termine periodo di completamento**	**Indicatori PNCAR** **Regione/AA.SS.LL.**
La Sorveglianza delle Infezioni Correlate all'Assistenza			
7. Consolidare, rendere stabili ed estendere le sorveglianze nazionali esistenti o di recente istituzione e renderle in grado di fornire dati omogenei, rappresentativi, tempestivi e adeguati	Promuovere sorveglianze pilota, anche solo a livello locale, in reparti a particolare rischio (es. ICA in ambito occupazionale) e in popolazioni più vulnerabili (es. unità di terapie intensive neonatali) per individuare precocemente sottogruppi di soggetti suscettibili e infezioni correlate all'utilizzo di dispositivi medici invasivi o adattare	Per tutta la durata del Piano	Il sistema prevede la sorveglianza delle ICA secondo un protocollo adottato conforme a documenti di riferimento nazionali o internazionali, nelle categorie di pazienti a maggior rischio (es. emodializzati, ematologici, etc.), per contesti operativi ad alto rischio

	flussi esistenti al contrasto delle ICA (es. sistema di monitoraggio degli eventi sentinella)		
	Proseguire e rafforzare le attività iniziate per il triennio 2017-2020 per estendere prioritariamente a livello nazionale le sorveglianze esistenti (es. infezioni del sito chirurgico, infezioni in terapie intensive, studi di prevalenza nazionali)	Entro il 1° semestre 2023	Atto formale di recepimento del SNS-ICA con attivazione della componente di studi di prevalenza almeno quinquennali nelle strutture per acuti e nelle Strutture Residenziali territoriali, della componente di sorveglianza delle infezioni in Terapia Intensiva, della componente della sorveglianza delle infezioni del sito chirurgico
	Attivare le sorveglianze di recente proposta di istituzione (MRSA, C. difficile) e sistemi di allerta	Entro il 1° semestre 2023	Documento di recepimento e attivazione
	Attivare la sorveglianza del consumo di soluzione idro-alcolica per l'igiene delle mani o altro monitoraggio dell'implementazione dei programmi sull'igiene delle mani	Entro il 1° semestre 2023	Atto formale di istituzione della sorveglianza di consumo del gel idroalcolico, ed eventuali ulteriori interventi di prevenzione mediante adozione di un programma annuale per implementare e sostenere la corretta igiene delle mani
8. Analisi, trasmissione e diffusione dei dati	Eseguire e diffondere l'analisi periodica dei dati aggregati inviati dalle Regioni/PPAA (almeno una volta all'anno) per ciascun sistema di sorveglianza inclusa nel Sistema di Sorveglianza Nazionale e garantire l'invio periodico a ECDC e WHO (GLASS) dei dati raccolti dai sistemi di sorveglianza nazionali	Entro il 1° semestre 2023 e per tutta la durata del Piano	Trasmissione almeno annuale dei dati di sorveglianza delle ICA delle Terapie Intensive; delle infezioni del sito chirurgico; ND delle infezioni occupazionali, del consumo di soluzione idro-alcolica; ND delle infezioni da C. *difficile* e MRSA; ND degli studi di prevalenza, degli eventi sentinella e focolai) con un coinvolgimento di almeno il 50% delle strutture pubbliche per ogni sorveglianza

Obiettivi	**Azioni**	**Termine periodo di completamento**	**Indicatori PNCAR** **Regione/AA.SS.LL.**
9. Recepire e monitorare a livello regionale il Piano Nazionale di Sorveglianza delle ICA stabilizzando e sviluppando in modo omogeneo le attività di	Garantire la presenza di un referente regionale istituzionale e di un referente tecnico per la sorveglianza delle ICA, che faccia parte del gruppo di coordinamento regionale (del PNCAR o specifico per le ICA), che promuova anche il confronto tra regioni e la condivisione di buone pratiche	Per tutta la durata del Piano	Atto formale dell'identificazione e sua comunicazione al Coordinamento Interregionale della Prevenzione e al Coordinamento ISS. Aggiornamento/ Conferma annua dei referenti
	Programmare lo sviluppo di sistemi di sorveglianza regionale delle ICA in base alle indicazioni del Piano	A partire dal 1° semestre 2023	

sorveglianza	Nazionale di sorveglianza delle ICA e del Piano Nazionale di Prevenzione		
	Implementare sistemi di sorveglianza regionale delle ICA in base alle indicazioni del Piano Nazionale di Sorveglianza delle ICA e del Piano Nazionale di Prevenzione	A partire dal 2° semestre 2023	• Atto formale di adozione del Piano regionale ICA e sua trasmissione al Coordinamento ISS • Le Regioni recepiscono e aderiscono con atto formale che comprenda la pianificazione della realizzazione e sviluppo ad almeno 3 delle sorveglianze nazionali
	Identificare il network regionale per la sorveglianza delle ICA e assicurarne la continuità e stabilità	A partire dal 2° semestre 2023	Atto formale di costituzione di Gruppi Operativi Aziendali per le sorveglianze, la prevenzione e il controllo delle ICA con la presenza di un responsabile
	Identificare laboratori di riferimento, promuovere la creazione di network, assicurare la partecipazione alla sorveglianza per eventi sentinella, di cluster/ epidemie, attivare una sorveglianza genomica in alcuni laboratori di riferimento, e garantire l'integrazione tra sorveglianza di laboratorio e sorveglianza epidemiologica basata sul paziente	2° semestre 2023	• Invio al coordinamento ISS dell'elenco dei Laboratori di riferimento per la sorveglianza delle ICA e della documentazione dell'attivazione del network dei laboratori e dell'elenco dei riferimenti nei laboratori tenendo in considerazione l'intero contesto di contrasto all'AMR • Scrittura di un protocollo per la sorveglianza genomica e identificazione dei laboratori partecipanti • Coinvolgimento di almeno il 50% delle U.O. di Microbiologia pubblica
	Definire regolari attività di monitoraggio, diffusione e trasmissione dei dati	A partire dal 1° semestre 2023	Pubblicazione annua del/dei Report sulla sorveglianza delle ICA a livello ospedaliero e territoriale, delle Strutture Private Accreditate con una diffusione anche mediante sito web. Per conoscenza, invio dei rapporti annuali al MdS

Obiettivi	**Azioni**	**Termine periodo di completamento**	**Indicatori PNCAR** **Regione/AA.SS.LL.**
Prevenzione e controllo delle infezioni e delle Infezioni Correlate all'Assistenza in ambito umano			
10. Definizione di un sistema di monitoraggio e accreditamento	Monitoraggio dell'implementazione del Piano nazionale per la prevenzione e il controllo delle ICA e dei piani regionali secondo gli indicatori concordati	A partire dal 1° semestre 2024	Diffusione di un report annuale con il grado di implementazione delle strategie a livello regionale

11. Recepimento a livello regionale del Piano Nazionale per la prevenzione e il controllo delle ICA	Recepimento del Piano e individuazione di un referente regionale coadiuvato da un gruppo multidisciplinare regionale per la prevenzione e il controllo delle ICA che faccia parte del gruppo di coordinamento regionale AMR, che promuova anche il confronto tra regioni e la condivisione di buone pratiche	Entro il 1° semestre 2024	L'Atto di recepimento del Piano nazionale include nel gruppo di coordinamento regionale il referente regionale per le ICA
	Emanare un documento regionale attuativo del Piano nazionale di prevenzione e controllo delle ICA e delle indicazioni nazionali sulla organizzazione competenze che dia indicazioni alle Aziende sulla organizzazione per la prevenzione e il controllo delle ICA e che identifichi un team regionale multidisciplinare e in ogni azienda un comitato/team che si occupi delle le buone pratiche di prevenzione ICA in connessione con gli altri temi per il contrasto all'ABR (es. antimicrobial e diagnostic stewardship, sorveglianza, ecc.)	Entro il 1° semestre 2024	Atto regionale di adozione del documento sull'organizzazione per il controllo delle ICA
	Predisporre un piano regionale attuativo del Piano nazionale (in coerenza con contenuti e tempistica fissata a livello nazionale), con standard e indicatori, da aggiornare con le stesse scadenze del Piano nazionale e in collegamento con professionisti operanti negli ambiti del Miglioramento della Qualità e del Rischio Clinico/Sicurezza del Paziente	Entro il 2° semestre 2024	Atto regionale di adozione del Piano regionale

Obiettivi	**Azioni**	**Termine periodo di completamento**	**Indicatori PNCAR** **Regione/AA.SS.LL.**
Prevenzione delle zoonosi			
		Entro il 1° semestre 202	Recepimento del documento

12. Rafforzare le conoscenze sui principali microrganismi zoonosici e migliorarne l'integrazione nei settori umano e veterinario	Definire un elenco e una classificazione (per priorità) dei principali microrganismi zoonosici e dei geni di resistenza di interesse sia nel settore umano che veterinario		
	Predisporre protocolli, laddove possibile armonizzati, per l'allerta rapida e per la gestione di eventuali cluster epidemici	Entro il 1° semestre 2023	Adozione del protocollo
13. Incentivare l'adozione di appropriate misure di prevenzione delle malattie trasmissibili («zoonosi»)	Sostenere l'adozione di protocolli vaccinali, oltre le profilassi di Stato, da parte di allevatori e di medici veterinari, per specie/ categoria, tipologia e periodo produttivo	Per tutta la durata del Piano	Implementazione di campagne attività formative sul territorio di competenza.
	Valutazione dello stato sanitario degli animali e quindi dell'allevamento (stewardship). Attraverso la valutazione degli ABMs (Animal-Based Measures, raccolti durante i controlli ufficiali per il benessere animale)	Per tutta la durata del Piano	Migliorare i controlli ufficiali utilizzando il sistema ClassyFarm
14. Rafforzare le conoscenze su malattie emergenti causate da microrganismi, potenzialmente zoonosici, che possono avere gravi conseguenze sulla sanità pubblica, sulla salute animale e sulla biodiversità	Informazione e formazione sulle malattie emergenti	Entro il 2° semestre 2024	Organizzazione di campagne informative e percorsi formativi
Uso prudente degli antibiotici in ambito umano			
15. Predisporre e promuovere le azioni necessarie alla strutturazione di un modello di *antimicrobial stewardship*	Predisporre un modello globale di *antimicrobial stewardship* che definisca gli standard operativi, le attività prioritarie, gli indicatori di processo e di risultato. In particolare il modello dovrà considerare: • il core minimo di competenze e attività e le risorse necessarie per la sua attuazione; • la disponibilità e l'utilizzo di servizi di diagnostica al fine di individuare aree e modalità opportune di implementazione del supporto microbiologico e della promozione dell'uso di algoritmi dedicati e test per la diagnosi rapida *evidence-based;* • La lista degli indicatori per monitorare l'adesione alle politiche e strategie indicate nel Documento di indirizzo e selezionare quelli da includere nel	Entro il 1° semestre 2023 (alcuni documenti attuativi potranno essere finalizzati successivamente)	Adozione di un documento per la strutturazione del modello regionale di antimicrobial stewardship in linea con le indicazioni del modello nazionale

	Nuovo Sistema di Garanzia dei LEA, per monitorare le azioni regionali di promozione dell'uso appropriato di antibiotici; • Gli ambiti e le modalità con cui le sorveglianze specifiche (ad es. la sorveglianza delle resistenze declinata nei diversi setting, la sorveglianza della profilassi antibiotica peri-operatoria) possano fornire i dati utili all'implementazione e al monitoraggio di programmi di intervento nazionali su temi prioritari.		
Uso prudente degli antibiotici in ambito veterinario			
16. Riduzione dell'uso degli antimicrobici per metafilassi e per profilassi negli animali da produzione di alimenti	Revisione di linee guida nazionali e di settore (bovine da latte, suini e conigli) sull'utilizzo razionale degli antibiotici nel settore zootecnico, con specifiche raccomandazioni per l'utilizzo limitato degli antibiotici per trattamenti metafilattici e profilattici	Entro il 1° semestre 2023	Recepimento linee guida nazionali e/o pubblicazione linee guida regionali sui siti istituzionali
	Sensibilizzazione e coinvolgimento di filiere/consorzi di settore anche sulla necessità di modificare eventualmente i disciplinari per fornire specifiche indicazioni operative, premi per le aziende virtuose, attività di informazione/formazione per gli associati	Per tutta la durata del Piano, con cadenza almeno annuale	Convocazione di riunioni e incontri formativi con filiere/consorzi di settore per promuovere le finalità del piano e gli adeguamenti delle procedure
17. Rafforzare l'uso prudente degli antibiotici negli animali da produzione di alimenti e negli animali da compagnia	Per gli animali da produzione di alimenti: Protocollo vincolante per l'utilizzo di alcune classi di antibiotici impiegate per la somministrazione a gruppi di animali per via orale (es. nell'acqua da bere o nell'alimento)	Entro il 1° semestre 2023	Recepimento e divulgazione del protocollo
	Per gli animali da produzione di alimenti: Predisposizione di linee guida di settore sull'uso prudente di antibiotici per specie di particolare rilevanza in relazione alla problematica AMR (avicoli, vitelli e vitelloni da carne, acquacoltura)	Entro il 2° semestre 2025	Recepimento linee guida nazionali e/o pubblicazione linee guida regionali sui siti istituzionali
	Negli animali da compagnia: Campagne di sensibilizzazione per i veterinari liberi professionisti del settore degli animali da compagnia e per i proprietari sull'uso responsabile e prudente di antibiotici, richiamando al rispetto delle specifiche disposizioni normative	Per tutta la durata del Piano	Predisposizione di infografica stampabile

	Negli animali da compagnia: Revisione linee guida di settore	Entro il 1° semestre 2024	Recepimento linee guida nazionali e/o pubblicazione linee guida regionali sui siti istituzionali
Formazione			
18. Attivare la diffusione di conoscenze, competenze e consapevolezze che favoriscano l'adozione delle misure di contrasto dell'ABR nelle scuole di ogni ordine e grado, nei percorsi universitari e nell' aggiornamento continuo dei professionisti	Includere principi AMR One Health nei curricula formativi dei percorsi universitari dell'area medica e odontoiatrica, infermieristica e delle professioni sanitarie, delle scienze biologiche, veterinaria e scientifico-tecnologica e tematiche AMR One Health e la formazione sull'uso corretto degli antibiotici tra le attività formative e professionalizzanti di TUTTE le scuole di specializzazione mediche	Entro il 2° semestre 2025	Gestitone dell'offerta insieme alle Università e agli Ordini professionali
	Predisporre corsi monografici obbligatori relativi all'uso degli antibiotici nel percorso di formazione per Medici di Medicina Generale	Entro il 2° semestre 2025	Adozione del programma formativo standard in ≥25% delle regioni
	Individuare, per tutte le specialità, una quota di Crediti ECM nel triennio che devono essere acquisiti sui temi del contrasto all'ABR/AMR, inclusi: uso appropriato degli antimicrobici, sorveglianza prevenzione e controllo delle infezioni, vaccinazioni, bio-sicurezza e il benessere animale negli allevamenti e il monitoraggio nelle matrici ambientali	Entro il 2° semestre 2025	Adozione del programma formativo standard in ≥25% delle regioni

Obiettivi	**Azioni**	**Termine periodo di completamento**	**Indicatori PNCAR** **Regione/AA.SS.LL.**
	Definire il programma del percorso formativo standard per medici, odontoiatri, medici, veterinari, infermieri, biologi, farmacisti e OSS, operanti nel settore pubblico e privato, sui temi del contrasto all'ABR/AMR, uso appropriato degli antimicrobici, sorveglianza, prevenzione e controllo delle infezioni, inclusi le vaccinazioni, la biosicurezza e il benessere animale negli allevamenti e il monitoraggio nelle matrici ambientali	Entro il 2° semestre 2025	Adozione del programma formativo standard in ≥25% delle regioni

19. Attuare il piano straordinario di formazione sulle ICA destinato a tutto il personale sanitario e non sanitario, incluso socio-sanitario, degli ospedali, previsto dal PNRR	Predisporre il pacchetto formativo standard e FAD	Entro il 2° semestre 2024	Primo slot di operatori formati da tutte le regioni
Informazione, Comunicazione, Trasparenza			
20. Effettuare indagini conoscitive sulle percezioni e l'utilizzo degli antibiotici in target rilevanti di popolazione	Inserire stabilmente l'ABR tra i temi indagati dalle Sorveglianze Passi (Progressi delle Aziende Sanitarie per la Salute in Italia) e Passi d'Argento – per raccogliere informazioni sull'evoluzione del grado di conoscenza e consapevolezza del rischio ABR e del livello di adozione di buone pratiche nella popolazione	Per tutta la durata del Piano e oltre la sua vigenza	Sviluppare un modulo AMR del questionario standard Passi e Passi d'Argento
21. Rafforzare la consapevolezza sul rischio infettivo, sull'ABR e sullo stato di avanzamento del Piano migliorando la trasparenza dell'informazione	Migliorare la trasparenza sulle azioni messe in essere per il contrasto dell'ABR	Per tutta la durata del Piano e oltre la sua vigenza	Elaborazione di un documento sulla trasparenza
	Prevedere che le ASL organizzino un Workshop sul tema ABR e predispongano report che illustrino le attività di sorveglianza attuate e i risultati conseguiti (a cura di Direzione Sanitaria, CIO, Farmacia, Unità di Rischio clinico…) da rendere pubblici e visibili sui siti internet delle strutture	Per tutta la durata del Piano	Organizzazione di un seminario/ workshop annuale di presentazione dei dati e degli esiti delle attività di contrasto alle ICA e all'ABR. Incontri formativi, almeno n. 1/anno

Obiettivi	**Azioni**	**Termine periodo di completamento**	**Indicatori PNCAR** **Regione/AA.SS.LL.**
Aspetti etici dell'antibiotico-resistenza			
22. Promuovere la riflessione tra i medici e gli altri professionisti sanitari sugli aspetti etici dell'ABR	Svolgere incontri a livello locale coinvolgendo gli Ordini dei medici, degli infermieri, dei farmacisti e di eventuali altre professioni sanitarie	Entro il 2° semestre 2023 e per tutta la durata del piano	Organizzare ogni anno un incontro sugli aspetti etici dell'ABR in almeno il 50% delle Regioni/PPAA
23. Favorire la comunicazione	Organizzare corsi di formazione sulla relazione medico-medico e medico-paziente	Entro il 2° semestre 2023 e per tutta la durata del piano	Organizzare ogni anno un corso di formazione sulla relazione in almeno il 50% delle Regioni/PPAA

sui temi etici tra medico e medico e tra medico e paziente, aumentando la capacità relazionale	Garantire il tempo necessario ad una buona comunicazione durante la fase clinica medico-paziente	Entro il 2° semestre 2023 e per tutta la durata del piano	Garantire nei contratti e nelle convenzioni, all'interno dell'incontro clinico medico-paziente, il tempo di comunicazione
	Garantire la formazione curriculare nell'ambito bioetica e ABR	Entro il primo semestre 2023 e per tutta la durata del piano	Iniziare la formazione bioetica nell'ambito dell'ABR, nei curricula di studio universitari e specialistici
Cooperazione nazionale e internazionale			
24. Promuovere la cooperazione tra stakeholders nazionali	Promuovere la cooperazione tra settore veterinario e settore agricolo per la definizione di idonee strategie di riduzione del consumo degli antimicrobici che contemplino anche misure di incentivazione per il settore produttivo	Entro il 1° semestre 2023	Documento formale per l'ampliamento del gruppo di lavoro istituto ai sensi del PNCAR 2017-2020 al settore dell'agricoltura così da condividere strategie di pianificazione e di intervento
	Definire azioni per stimolare la cooperazione tra i diversi settori in termini di collaborazione in progetti di sorveglianza dell'AMR e della stewardship antibiotica	Entro il 2° semestre 2023	Almeno il 70% delle Regioni produce un documento di sintesi delle iniziative presenti sui rispettivi territori dei diversi stakeholder
	Promuovere iniziative di confronto tra le amministrazioni pubbliche competenti e i rappresentanti del territorio	Per tutta la durata del Piano	Organizzare incontri e momenti formali di condivisione per rendere noti gli obiettivi, le azioni e gli indicatori del PNCAR

Le attività della Medicina Veterinaria e le startegie per il periodo 2021/2027 sono indicate dalla commissione UE nella Decisione 2020/1729 di cui riportiamo alcuni passaggio.

Art. 1 Oggetto e ambito di applicazione

1) La presente decisione stabilisce norme armonizzate per il periodo 2021-2027 per quanto riguarda il monitoraggio e le relazioni sulla resistenza agli antimicrobici (antimicrobial resistance — AMR) cui devono provvedere gli Stati membri conformemente all'articolo 7, paragrafo 3, e all'articolo 9, paragrafo 1, della direttiva 2003/99/CE, nonché all'allegato II, parte B, e all'allegato IV della stessa.
2) Il monitoraggio e le relazioni sull'AMR riguardano i seguenti batteri:

a) Salmonella spp.;
b) Campylobacter coli (C. coli);
c) Campylobacter jejuni (C. jejuni);
d) Escherichia coli (E. coli) indicatore commensale;
e) Salmonella spp. ed E. coli che producono i seguenti enzimi:
   i. Beta-lattamasi ad ampio spettro (ESBL);
   ii. Beta-lattamasi AmpC (AmpC);
   iii. Carbapenemasi.

3) Il monitoraggio e le relazioni sull'AMR possono riguardare Enterococcus faecalis (E. faecalis) ed Enterococcus faecium (E. faecium) indicatori commensali.

4) Il monitoraggio e le relazioni sull'AMR riguardano le seguenti popolazioni di animali da produzione alimentare e i seguenti alimenti:

a) polli da carne;
b) galline ovaiole;

c) tacchini da ingrasso;
d) bovini di età inferiore a un anno;
e) suini da ingrasso;
f) carni fresche di polli da carne;
g) carni fresche di tacchini;
h) carni fresche di suini;
i) carni fresche di bovini.

5) Gli Stati membri monitorano e redigono relazioni sulla resistenza agli antimicrobici in specifiche combinazioni di batteri/sostanze antimicrobiche/popolazioni di animali da produzione alimentare e carni fresche da essi ottenute conformemente agli articoli 3 e 4.

Art. 2 Definizioni

Ai fini della presente decisione si applicano le seguenti definizioni:

a) le definizioni di cui al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio;
b) le definizioni di cui al regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione (
c) le definizioni di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio d) le definizioni
d) di cui al regolamento (CE) n. 2160/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio
e) le definizioni di cui alla direttiva 2003/99/CE;
f) le definizioni di cui al regolamento (UE) 2019/6 del Parlamento europeo e del Consiglio
g) «lotto di macellazione»: un gruppo di animali provenienti dalla stessa mandria, allevati nelle stesse condizioni e avviati al macello lo stesso giorno.

Art. 3 Quadro di campionamento e analisi

1) Gli Stati membri campionano le diverse popolazioni di animali da produzione alimentare e le carni fresche da essi ottenute, come specificato all'articolo 1, paragrafo 4, e sottopongono a test gli isolati batterici da essi ottenuti al fine di verificare la sensibilità antimicrobica conformemente alle prescrizioni tecniche di cui alla parte A dell'allegato.

Per il monitoraggio della Salmonella spp. nelle popolazioni di polli da carne, galline ovaiole e tacchini da ingrasso, gli Stati membri possono tuttavia utilizzare isolati batterici già ottenuti per campionamento nel quadro dei programmi di controllo nazionali di cui all'articolo 5 del regolamento (CE) n. 2160/2003.

2) I laboratori nazionali di riferimento per l'AMR, o altri laboratori designati dall'autorità competente a norma

dell'articolo 37 del regolamento (UE) 2017/625, sono responsabili:

a) dell'esecuzione dei test di sensibilità antimicrobica degli isolati batterici di cui al paragrafo 1, conformemente alle prescrizioni tecniche di cui alla parte A, punto 4, dell'allegato;
b) dell'esecuzione del monitoraggio specifico di E. coli produttori di ESBL, AmpC o carbapenemasi, conformemente alle prescrizioni tecniche di cui alla parte A, punto 5, dell'allegato;
c) dell'applicazione del metodo alternativo di cui alla parte A, punto 6, dell'allegato.

Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e

del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/ 2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali) (GU L 95 del 7.4.2017, pag. 1).

Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari (GU L 338 del 22.12.2005, pag. 1). 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 (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55).

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 (GU L 325 del 12.12.2003, pag. 1).

Regolamento (UE) 2019/6 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 dicembre 2018, relativo ai medicinali veterinari e che abroga la direttiva 2001/82/CE (GU L 4 del 7.1.2019, pag. 43).

Uso prudente degli antibiotici in ambito veterinario

Gli obiettivi, le azioni, e gli attori, il periodo di completamento e gli indicatori sono descritti nell'allegato "A" del piano Nazionale così come recepito dalla DGR 204/2023 e la successiva DGR 640 del 09/10/2024 di realizzazione della piattaforma informatica per la sorveglianza e il monitoraggio del Piano. Per le parti non menzionate si rimanda alla programmazione annuale ed alla normativa di riferimento.

MANGIMI - PNAA

PIANO NAZIONALE ALIMENTAZIONE ANIMALE

ABBREVIAZIONI

AC – autorità competente
ASL - Azienda Sanitaria Locale
BDN – Banca dati nazionale
BSE - Encefalopatia Spongiforme Bovina
CE – Campione Elementare
CG – Campione Globale
CF – Campione Finale
CNS – Centro Nazionale dei Servizi
DG SANTE- Direzione Generale Della Salute e Tutela del Consumatore
DGSA – Direzione Generale della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari
D.lgs. – Decreto Legislativo
DM - Decreto Ministeriale
DPR - Decreto del Presidente della Repubblica
GUCE - Gazzetta Ufficiale Delle Comunità Europee
GURI - Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana
GUUE - Gazzetta Ufficiale Dell'Unione Europea
ICQRF - Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei Prodotti Agroalimentari
ISS - Istituto Superiore di Sanità
IZS - Istituto Zooprofilattico Sperimentale
NAS - Comando Carabinieri per la Tutela della Salute
NORV - Nucleo Operativo Regionale di Vigilanza Veterinaria

OGM - Organismi Geneticamente Modificati
OM - Ordinanza Ministeriale
OSA- Operatore del settore Alimentare
OSM - Operatore del settore dei Mangimi
PA - Provincia Autonoma
PAT – Proteine Animali Trasformate
PIF - Posti di Ispezione Frontaliera
PNAA - Piano Nazionale Alimentazione Animale
PNR - Piano Nazionale Residui
RASFF – Sistema di Allerta Rapido per Alimenti e Mangimi.
SSN - Servizio Sanitario Nazionale
SINVSA: Sistema Informativo Veterinario per la sicurezza alimentare
UAV – Commissione Europea-DGSANTE Ufficio Alimentare e Veterinario UAV
UVAC - Uffici Veterinari per gli Adempimenti

INTRODUZIONE

Il Piano Nazionale di controllo ufficiale sull'Alimentazione degli Animali, valido per gli anni 2018, 2019 e 2020, sostituisce e abroga il "Piano Nazionale di controllo ufficiale sull'Alimentazione degli Animali 2015-2017" pubblicato con nota prot. n. 26865 il 18 dicembre 2014 e i successivi Addenda.

La programmazione dei controlli ufficiali nella filiera dei mangimi prevede attività di verifica ispettiva e attività di campionamento a sua volta distinta in MONITORAGGIO e in SORVEGLIANZA.

Il PNAA 2018 - 2020 si presenta suddiviso in due sezioni principali: una parte generale descrittiva e una parte tecnica applicativa. Tutta la modulistica, le informazioni e gli approfondimenti di carattere pratico sono invece riportate sul sito del Ministero della Salute al fine di una più facile consultazione.

http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?id=1545&area=sanitaAnimale&menu=mangimi

Come i precedenti piani, questo piano pluriennale contiene disposizioni coerenti e complete per raggiungere gli obiettivi prefissati dalla normativa nazionale e comunitaria 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, anche per questo triennio, l'aggiornamento costante attraverso la pubblicazione di Addenda ed il conseguente adattamento alla normativa, ai nuovi orientamenti comunitari, allo sviluppo scientifico, al manifestarsi di rischi emergenti, 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 o dall'UAV.

Al fine della corretta ed uniforme applicazione sul territorio nazionale, le Regioni e le Province Autonome dovranno anch'esse predisporre il proprio piano di attività, che avrà durata triennale, secondo i criteri indicati nel Piano Nazionale.

La rendicontazione semestrale e la relazione annuale inviate dalle Regioni/Province Autonome sono indispensabili per la corretta applicazione e il buon andamento del PNAA triennale.

L'obiettivo fondamentale del PNAA è quello 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 del numero e della tipologia delle aziende del settore dei mangimi, della specie animale di destinazione del mangime, delle caratteristiche e dell'uso del mangime o di qualsiasi attività o processo che possa influire sulla sicurezza dei mangimi; nonché del livello di applicazione della normativa da parte degli operatori del settore dei mangimi (OSM).

Le Autorità Competenti programmano i controlli ufficiali sulla base dell'anagrafe degli operatori del settore dei mangimi prevista dal Regolamento (CE) n.183/2005 e della categorizzazione degli OSM in base al rischio.

I vari Centri di Referenza Nazionali ed i Laboratori Nazionali di Riferimento coordinano le attività analitiche, gestionali ed avviano idonei circuiti interlaboratorio tra gli II.ZZ.SS. relativi alle materie di propria competenza.
Le novità introdotte nel presente Piano sono:

- Semplificazione della rendicontazione del I° semestre e anticipazione al 31 luglio di ogni anno,
- Ricerca di residui di tetracicline nel PAT,
- Modifica del Capitolo 5 con inserimento di un programma di Monitoraggio per il controllo di:
    - residui di packaging nei mangimi contenenti ex-prodotti alimentari,
    - di impurità botaniche,
    - pesticidi e prodotti fitosanitari (esclusi gli organoclorurati) di cui Reg. (CE) n. 396/2005.
    - fluoro nelle materie prime per mangimi,
- Estensione della ricerca del GTH nei materiali dei Categoria 3,
- Modifica della programmazione dei controlli all'importazione al fine di attuare un aumento delle analisi di laboratorio a parità di partite campionate.

Nella **parte generale** del PNAA 2018-2020 sono illustrate sia le modalità operative per 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.
Nella **parte tecnica** del PNAA 2018-2020 sono invece descritti i programmi di campionamento specifici riferiti al controllo di particolari analiti presenti nei mangimi, raggruppati nei relativi capitoli di seguito illustrati.
La **modulistica** che riporta i fac-simile, le informazioni e gli approfondimenti di carattere pratico, utili all'esecuzione dei controlli è interamente presente sul sito del Ministero al seguente link:
http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?id=1545&area=sanitaAnimale&menu=mangimi

PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULL'ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI

PARTE GENERALE

Finalità

Nel suo complesso il PNAA 2018-2020 è finalizzato, così come la normativa comunitaria e nazionale, alla tutela della salute pubblica, e a garantire, tramite il controllo ufficiale dei mangimi, la salubrità, sicurezza e qualità degli stessi e conseguentemente dei prodotti di origine animale. Il piano è inoltre finalizzato a garantire la salute ed il benessere animale tramite l'uso di mangimi adeguati dal punto di vista igienico-sanitario.
Nell'ambito di detta finalità il PNAA si propone, tra l'altro, di:

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

Obiettivi

Gli obiettivi del PNAA sono definiti dal Ministero della Salute, (di seguito definito Ministero) Direzione Generale della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari, fatte salve le competenze delle altre amministrazioni.
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 II.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 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 al monitoraggio ed alla sorveglianza, razionale e di facile utilizzo, che assicuri le comunicazioni in tempi rapidi tra i vari organismi di controllo;
- verificare il possesso ed il mantenimento dei requisiti strutturali e funzionali da parte degli OSM, con particolare riguardo a:
    1. operazioni di produzione, lavorazione, trasformazione, stoccaggio, magazzinaggio, trasporto, distribuzione e somministrazione agli animali di mangimi;
    2. procedure e accorgimenti finalizzati ad evitare le contaminazioni (fisiche, chimiche e biologiche) ivi comprese le contaminazioni crociate;
    3. la "rintracciabilità", ovvero sistemi e procedure che consentano di individuare i fornitori che conferiscono agli OSM un mangime e le imprese alle quali gli OSM hanno fornito i propri prodotti;
    4. sistemi di autocontrollo degli OSM, basati, per coloro che effettuano operazioni diverse dalla produzione primaria e dalle operazioni ad essa correlate, sui principi dell'HACCP, 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 dei mangimi e dell'acqua di abbeverata ai requisiti previsti dalla vigente normativa.

Gli obiettivi rilevanti e prioritari per il triennio 2018-200 consistono in:

1. completamento e definizione dell'anagrafe delle imprese del settore dei mangimi ai sensi del Regolamento (CE) 183/2005 tramite il sistema SINVSA;
2. controllo ufficiale sull'applicazione delle restrizioni relative al divieto di utilizzo delle proteine animali trasformate (PAT) nell'alimentazione degli animali in virtù delle nuove disposizioni normative sui mangimi per l'acquacoltura;
3. controllo ufficiale dell'eventuale presenza di fenomeni di carry over da farmaci e additivi nei mangimi;
4. controllo ufficiale delle Micotossine nell'alimentazione degli animali (aflatossina B1, ocratossina A, zearalenone, deossinivalenolo, fumonisine, tossine T-2 e HT-2);
5. controllo ufficiale dei Contaminanti Inorganici e Composti Azotati, dei Pesticidi, e Radionuclidi nell'alimentazione degli animali;
6. controllo ufficiale dell'eventuale presenza di additivi vietati e delle sostanze farmacologicamente attive nell'alimentazione animale;
7. controllo ufficiale delle Diossine e PCB nell'alimentazione degli animali;
8. controllo ufficiale della contaminazione da *Salmonella* spp. nell'alimentazione degli animali
9. controllo ufficiale sulla presenza di OGM nei mangimi (comparto biologico e convenzionale);
10. orientamenti per la programmazione e relativa rendicontazione dei controlli sui mangimi di origine vegetale negli scambi intracomunitari.

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

L'attività extrapiano può essere programmata per quanto riguarda sia l'attività di Monitoraggio che di Sorveglianza: tale programmazione deve essere comunicata al Ministero.

Competenze

L'attuazione del PNAA, per le parti e negli ambiti territoriali di rispettiva competenza, è affidata alle Regioni ed alle Province Autonome, alle Aziende Sanitarie Locali (AA.SS.LL.), ai Posti di Ispezione Frontaliera (PIF), agli Uffici Veterinari Adempimenti Comunitari (UVAC), agli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (II.ZZ.SS.), all'Istituto Superiore di Sanità (ISS), ai Centri di Referenza Nazionali (CdRN) e ai Laboratori Nazionali di Riferimento (LNR).
In particolare:

- le Regioni e Province Autonome programmano, coordinano e verificano l'attività di controllo ufficiale sul territorio di loro competenza;
- le AA.SS.LL. espletano l'attività di campionamento, di AUDIT sugli OSM e di verifica ispettiva;
- i PIF eseguono i controlli sui mangimi provenienti dai Paesi terzi;
- gli UVAC predispongono i controlli sui mangimi di provenienza comunitaria;
- gli II.ZZ.SS. eseguono le analisi di laboratorio;
- l'ISS effettua le revisioni d'analisi;
- i vari CdRN e i LNR coordinano le attività analitiche, gestionali ed avviano idonei circuiti interlaboratorio tra gli II.ZZ.SS. relativi alle materie di propria competenza;
- l'attività di controllo ufficiale a livello nazionale, definita dal presente piano, è programmata e coordinata dal Ministero della Salute.

L**e Regioni e le Province Autonome, così come le AA.SS.LL., devono individuare un referente cui affidare, nel territorio di competenza, il coordinamento del Piano**. I nominativi di tali referenti devono essere trasmessi al Ministero contestualmente al Piano Regionale e alle programmazioni annuali successive. Eventuali sostituzioni del referente che dovessero avvenire nel corso dell'anno, dovranno essere ugualmente comunicati al Ministero.
Le Regioni e la Province Autonome 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.
Esse, inoltre, assicurano che i funzionari addetti al controllo ufficiale siano formati relativamente all'analisi dei pericoli legata alle varie materie prime utilizzate, ai processi produttivi ed ai mangimi finiti prodotti, alle problematiche e ai pericoli della contaminazione crociata, e al monitoraggio delle sostanze indesiderabili. Si ritiene utile coinvolgere, ove possibile, anche agli operatori del settore dei mangimi in tale attività formativa
Tale attività deve essere programmata attraverso il Piano Regionale e il suo svolgimento deve essere comunicata al Ministero della Salute attraverso la relazione annuale (Allegato 10) ed è oggetto di verifica in sede di Audit che l'ACC svolge ai sensi del Regolamento (CE) n. 882/2004 art. 4 par.6.
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, ICQRF, Guardia di Finanza, Polizia di Stato, ecc.).

Programmazione dell'attività

Il Piano Nazionale ha valenza triennale dal 1°gennaio 2018 al 31 dicembre 2020.
Le Regioni e le Province Autonome predispongono e adottano il proprio piano triennale (PRAA) e la successiva programmazione annuale, trasmettendolo al Ministero entro la data indicata nella nota di trasmissione del Piano Nazionale, per essere convalidato e per verificare che il PRAA risponda ai principi generali del PNAA.
Il PRAA, per essere considerato conforme a quanto previsto dal Piano nazionale, deve essere costituito da tutte le sezioni presenti nel PNAA e deve riportare indicazioni precise circa la modulistica e le procedure utili al controllo ufficiale per quanto attiene il loro reperimento e utilizzo. Inoltre, se reso pubblico, esso non deve riportare dati sensibili relativi ai nomi delle sostanze da ricercare, (es. principi attivi e/o coccidiostatici), i relativi numeri di campioni e i luoghi di prelievo individuati dall'analisi dei rischi locale. Eventuali modifiche che dovessero intervenire nel corso del triennio in base a particolari esigenze regionali dovranno anch'esse essere inoltrate al ministero per un'approvazione formale.
Inoltre i vari Piani Regionali devono essere costantemente aggiornati a seguito delle indicazioni fornite con eventuali Addenda, in virtù dei cambiamenti resesi necessari a livello nazionale, e re - inoltrati al Ministero.
Lo studio delle relazioni annuali e l'elaborazione dei dati di rendicontazione costituiscono 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 ufficiale.
Al fine di assicurare la piena coerenza con gli obiettivi del piano, le Regioni e le P.A. predispongono inoltre un programma di Audit presso le AA.SS.LL., ai sensi dell'articolo 4, par. 6 del Regolamento (CE) n. 882/04.Tale attività deve essere programmata attraverso il Piano Regionale e il suo svolgimento deve essere comunicato al Ministero della Salute attraverso la relazione annuale (Allegato 10).

Anagrafe delle imprese del settore dei mangimi

Il Ministero, le Regioni e Province Autonome, ognuno per quanto di competenza, assicurano l'implementazione del Sistema Informativo Nazionale per la gestione delle anagrafiche degli OSM, al fine di creare una banca dati completa, aggiornata e fruibile così come richiesto dal Reg. (CE) 183/2005, dal Regolamento (CE) n. 999/01, Regolamento (CE) n. 767/2009, dal Regolamento(CE) 1069/2009 e dal D.lgs. n. 90 del 3 Marzo 1993 e relativi decreti applicativi.
Al fine dell'inserimento delle anagrafiche nel sistema, tutte le Regioni e Province Autonome assicurano il completamento dell'inserimento degli operatori nel SINVSA (Sistema Informativo Nazionale Veterinario per la Sicurezza degli Alimenti), nella piattaforma VETINFO https://www.vetinfo.sanita.it/.
A tal fine il CNS (Centro Nazionale Servizi) dell'I.Z.S. di Abruzzo e Molise continua a fornire il supporto per il caricamento dei dati, tramite upload o cooperazione applicativa coi sistemi informativi regionali. Si raccomanda, pertanto, a tutte le amministrazioni coinvolte di prendere contatti ed avviare le attività necessarie per il completamento delle anagrafiche degli OSM sul SINVSA. Per la programmazione degli interventi sul territorio, le Autorità competenti devono tener conto dell'anagrafe nazionale delle imprese del settore dei mangimi già esistente, usufruendo eventualmente delle funzionalità del suddetto sistema.
Al fine della programmazione delle attività, degli obblighi informativi previsti dal regolamento e della trasparenza verso le altre amministrazioni e gli utenti, si sottolinea che le anagrafiche degli OSM devono fornire indicazioni circa l'attività svolta dagli operatori stessi.
IL SINVSA infatti è stato ideato per inserire per ogni operatore, il dettaglio dell'attività svolta, comprendendo sia le attività che necessitano di registrazione o riconoscimento ai sensi del reg.(CE) 183/05, sia le attività del settore dei mangimi medicati, dell'utilizzo di prodotti in deroga al feedban (reg. 999/01), nonché dei prodotti non conformi nell'UE. Sono inoltre presenti dei campi "remark" in cui definire il dettaglio delle materie prime utilizzate, ad esempio la tipologia dei prodotti in deroga utilizzati, e l'utilizzo o meno di OGM per alcune tipologie di attività svolta.
Si sottolinea che le Regioni e PA devono garantire la presenza di tali informazioni nel sistema, al fine di creare elenchi dettagliati e fruibili, fondamentali per la programmazione dei controlli e per garantire l'ottemperanza alla normativa.

Si sottolinea inoltre che a partire dal 1 settembre 2018, il sistema di prescrizione dei mangimi medicati e dei prodotti intermedi verrà effettuato esclusivamente via ricettazione elettronica, che andrà a sostituire in via definitiva la ricetta veterinaria cartacea.

Pertanto solo gli OSM inseriti sul SINVSA, per i quali le autorità competenti locali hanno inserito correttamente il dettaglio dell'attività prevista per gli operatori del settore dei mangimi medicati autorizzati ai sensi del D.lgs. 90/93, saranno abilitati alla distribuzione di mangimi medicati agli allevatori. Si precisa inoltre che l'art.5 comma 6 del Regolamento 183/2005, prevede che gli operatori del settore dei mangimi e gli agricoltori si procurano e utilizzano soltanto mangimi da stabilimenti registrati e/o riconosciuti a norma del Regolamento.
Al fine di definire un punto di inizio della filiera mangimistica, si ritiene pertanto opportuno ricordare che tutti gli operatori, che destinano uno o più mangimi, come definiti dal Reg.(CE) 178/02, all'alimentazione animale, sono tenuti al rispetto del Regolamento nonché alla corretta etichettatura dei prodotti, indicandone chiaramente l'uso in alimentazione animale.
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 in anagrafe, così come già indicato nelle Linee-Guida per l'applicazione del Regolamento (CE) n. 183/2005 del 28 dicembre 2005.
Le Autorità Competenti provvedono affinché gli operatori non mantengano registrazioni, riconoscimenti o autorizzazioni per i quali non svolgono più alcuna relativa attività. In caso di interruzione temporanea dell'attività da parte dell'OSM, le Regioni e PA prevedono un periodo massimo di un anno durante il quale la registrazione, il riconoscimento o l'autorizzazione sono sospesi. Oltre tale periodo, qualora l'attività non riprenda, gli OSM devono essere eliminati dall'anagrafe degli operatori e le autorizzazioni e i riconoscimenti devono essere revocati.
Si ricorda che ogni modifica dell'attività svolta deve essere notificata dall'OSM all'AC entro 30 giorni dalla modifica, pena la sanzione prevista all'articolo 3.2 e 4.2 del D.lgs. 142/2009.

Sopralluoghi ispettivi o ispezioni

Il programma di controllo sugli OSM prevede l'esecuzione di sopralluoghi ispettivi (o ispezioni), effettuati senza preavviso ed in base alla categorizzazione del rischio degli OSM, presso:

- gli operatori riconosciuti ai sensi dell'articolo 10 Regolamento (CE) n.183/2005;
- gli operatori registrati ai sensi dell'art 9 del Regolamento (CE) n.183/2005;
- gli operatori del settore dei mangimi medicati (D.lgs. n.90/93), registrati o riconosciuti ai sensi del Regolamento (CE) n.183/2005;
- gli operatori registrati o autorizzati ai sensi del ai sensi del reg.(CE) 999/01;
- n riferimento alle ispezioni presso gli OSM che producono e/o commercializzano prodotti non conformi nel territorio UE 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) (cfr. nota del Ministero della Salute n. prot. 19970 del 30/07/2015, recante aggiornamento delle procedure per le importazioni ed esportazioni di mangimi da e verso Paesi Terzi).

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 9 "Potenziamento del controllo ufficiale sui sistemi produttivi delle industrie mangimistiche").
Le ispezioni si suddividono in:

a) **ispezioni mirate:** programmate annualmente ed effettuate con regolarità. Tale programmazione deve essere riportata nel Piano Regionale.
b) **ispezioni su sospetto:** non sono programmate ma effettuate sulla base di:

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

c) ispezioni extrapiano: sono effettuate sulla base di:

- esigenze epidemiologiche;
- ricerche.

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

Gli Assessorati alla sanità delle Regioni e Province Autonome, trasmettono al Ministero, secondo le scadenze indicate al paragrafo "rilevazione dell'attività" e mediante la scheda ispezioni, gli esiti delle ispezioni mirate, delle ispezioni su sospetto e di quelle extrapiano.
Al fine di fornire all'OIE dati validi ed utili al fine dell'aggiornamento annuale dello status BSE, nella scheda di rendicontazione delle ispezioni, "scheda ispezioni" allegata del presente piano è inserita una sezione riguardante la rendicontazione delle ispezioni effettuate presso stabilimenti che producono mangimi per ruminanti e per più specie animali contemporaneamente ai mangimi per ruminanti (doppia linea), pet-food compreso. Sono esclusi gli impianti di trasformazione ai sensi dell'art 24 del Regolamento (CE) n. 1069. In tale sezione della scheda vanno riportate esclusivamente le non conformità sia ispettive che di campionamento relative esclusivamente alla profilassi della BSE, non devono essere riportate tutte le altre non conformità che saranno indicate nella restante sezione della scheda ispezioni. In caso di riscontro di non conformità ispettiva è necessario riportare il dettaglio della stessa comprendendo anche il nome o il numero di identificazione dell'OSM. È necessario, inoltre, il dettaglio di eventuali esiti non conformi per presenza di costituenti di origine animale vietati in campioni di mangime prelevati presso gli stessi OSM.
Inoltre al fine di rendere evidente l'attività dei servizi veterinari e poter disporre di un quadro degli operatori quanto più possibile vicino alla realtà si sottolinea che andranno riportate nella scheda ispezioni anche l'attività di controllo svolte presso i terminal portuali che non insistono su terreno del demanio marittimo e che quindi ricadono nella competenza dei servizi veterinari della ASL.
Se nel corso dello svolgimento dell'attività ispettiva 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, nonché le eventuali sanzioni applicate.
Gli Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province Autonome informano tempestivamente il Ministero tramite una relazione riportante le azioni intraprese, nonché le eventuali sanzioni applicate ed i provvedimenti di competenza.
Le frequenze delle ispezioni presso gli operatori, devono essere stabilite sulla base dell'analisi dei rischi. A tal fine deve essere utilizzato uno strumento di classificazione valido, come ad es. quello allegato (Allegato 9 e 9 bis) al presente piano, in modo da rendere più uniforme possibile sul territorio nazionale l'attività di classificazione degli impianti.
Si sottolinea che la categorizzazione in base al rischio degli OSM è la base per la pianificazione dei controlli ufficiali, così come previsto dall'art. 3 del Reg.(CE) 882/04, e dell'ottimizzazione delle risorse impiegate nell'attività di controllo.
Tale attività, volta ad individuare le priorità di controllo in funzione dei rischi delle attività interessate, dovrebbe essere estesa a tutte le categorie di operatori del settore dei mangimi, al fine di poter pianificare i controlli ufficiali in base al rischio e alle esigenze della realtà territoriale.
Per ogni livello di rischio attribuito agli OSM, le Regioni o le PA devono definire il corrispondente numero di controlli che corrispondono alla categoria di rischio identificato. Tali frequenze devono ovviamente garantire che ad operatori con rischio elevato, venga attribuita una frequenza di controllo superiore. Nel PRAA deve essere fornita evidenza al Ministero della Salute delle frequenze di controllo assegnate a ciascuna categoria di rischio degli OSM. La programmazione dei controlli in base al rischio è inoltre fondamentale al fine di distribuire ed utilizzare in maniera razionale ed efficace le risorse economiche e umane disponibili.
Si evidenzia inoltre come la conoscenza approfondita delle attività degli operatori e dei loro processi produttivi e impianti, sia fondamentale al fine di prendere in considerazioni i pericoli pertinenti e significativi per ogni OSM, in maniera particolare per coloro che effettuano attività peculiari nell'ambito dell'alimentazione animale.
Nello specifico si fa riferimento ad esempio agli operatori ricadenti nel campo di applicazione del Regolamento (UE) 225/2012 o a quelli che effettuano attività di essiccazione industriale di mangimi. A tal proposito, nella categorizzazione in base al rischio di quest'ultima attività, è fondamentale che l'autorità competente conosca e valuti i seguenti criteri di rischio:

- tipologia dell'impianto di essiccazione (l'essicazione diretta, ovvero con contatto diretto tra il flusso d'aria riscaldata e il materiale da essiccare è un criterio di rischio per il passaggio di sostanze indesiderabili, in particolare le diossine, nel mangime);
- qualità del combustibile (gasolio, GPL, metano etc…);
- capacità dell'impianto di portare il materiale al grado di umidità desiderato (essiccazione completa);
- manutenzione dell'impianto e in particolare dell'efficienza dei bruciatori;
- temperatura di essiccazione.

Si sottolinea che la categorizzazione degli OSM in base al rischio e la conseguente programmazione dei controlli ufficiali sul territorio regionale, è uno dei parametri che questo Ministero valuta nel corso degli AUDIT ai sensi dell'art. 4.6 del Reg.(CE) 882/04, al fine di verificare l'adeguatezza ed efficacia dei sistemi di controllo ufficiale messi in atto dalle Regioni/PA sul loro territorio.
Tuttavia, al fine di garantire un livello minimo dell'attività ispettiva sul territorio, si forniscono le seguenti frequenze ispettive minime presso gli operatori dell'intera filiera del settore dei mangimi.
Un'ispezione l'anno:

- stabilimenti di produzione di cui all'articolo 10, comma 1, lettera a), b), c) del Regolamento (CE) n. 183/2005;
- impianti di produzione di mangimi medicati e prodotti intermedi;
- aziende zootecniche che producono mangimi medicati per autoconsumo;
- imprese di produzione di cui all'articolo 5, comma 2, del Regolamento (CE) n. 183/2005, esclusi gli OSA che destinano o i sottoprodotti all'industria mangimistica;
- stabilimenti di produzione di alimenti per animali da compagnia;
- stabilimenti di trasformazione di oli vegetali greggi ad eccezione di quelli che rientrano nel campo di applicazione del Regolamento (CE) n. 852/2004;
- stabilimenti che operano la produzione/trattamento oleochimico di acidi grassi;
- stabilimenti di produzione di biodiesel;
- stabilimenti di miscelazione di grassi.

Un'ispezione ogni due anni:
stabilimenti di commercializzazione di cui all'articolo 10, comma 1, lettera a), b), del Regolamento (CE) n. 183/2005;

- impianti di distribuzione di mangimi medicati e prodotti intermedi;
- laboratori di analisi per autocontrollo aziendale o autorizzati all'esecuzione di analisi per conto terzi;
- impresedi commercializzazione e distribuzione di cui all'articolo 5, comma 2, del Regolamento (CE) 183/2005;
- operatori del settore alimentare che destinano i propri sottoprodotti come materie prime per mangimi agli operatori del settore dei mangimi;

Per le imprese di cui all'articolo 5, comma 1, del Regolamento (CE) n. 183/2005, dato l'elevato numero dei produttori primari, (agricoltori e allevatori) le ispezioni devono essere programmate in ambito regionale, in base al livello di rischio utilizzando lo strumento di classificazione degli operatori che si ritiene più opportuno e tenendo conto delle potenzialità operative del servizio di sanità pubblica, garantendo comunque l'effettuazione di una percentuale di ispezioni congrua con la necessità di garantire il controllo ufficiale degli operatori
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);
- della valutazione delle procedure in materia di buone prassi di fabbricazione (GMP), buone prassi igieniche (GHP), corrette prassi agricole e HACCP;
- della valutazione della capacità di garantire l'omogeneità e la stabilità dei mangimi, in caso di utilizzo di additivi, premiscele e premiscele medicate;
- dell'etichettatura;
- dei registri;
- del sistema di rintracciabilità delle materie prime e dei prodotti;
- delle procedure operative e modalità attuative relative all'autocontrollo;
- delle procedure di valutazione dei fornitori e verifica del loro regolare riconoscimento/registrazione.

Inoltre si raccomanda alle autorità di controllo di verificare durante l'attività ispettiva:

- che i produttori di mangimi conservino campioni degli ingredienti e di ciascuna partita di prodotto fabbricato e immesso sul mercato o di ciascuna porzione specifica di produzione (in caso di produzione continua) in quantità sufficiente secondo una procedura predeterminata dal fabbricante. Nel caso dei mangimi per animali non destinati alla produzione alimentare, il fabbricante del mangime deve conservare soltanto campioni del prodotto finito,
- che tali campioni siano conservati per assicurare la rintracciabilità (su base regolare in caso di fabbricazione di mangimi per autoconsumo), sigillati ed etichettati per agevolarne l'identificazione e in condizioni tali da escludere un cambiamento anomalo nella composizione del campione o una sua adulterazione,
- che tali campioni siano tenuti a disposizione delle autorità competenti almeno per un periodo appropriato a seconda dell'uso per il quale i mangimi sono immessi sul mercato.

Le Regioni e le Province Autonome nell'ambito delle verifiche ispettive presso le aziende agricole, che detengono animali, tengono conto anche delle disposizioni di cui al Regolamento (CE) n. 142/2011 per quanto riguarda i fertilizzanti organici e ammendanti diversi dallo stallatico.
I Servizi Veterinari nell'ambito delle verifiche ispettive, o in sede di audit, svolti al fine di categorizzare in base al rischio gli stabilimenti, verificano la presenza del documento dal quale si evince che l'OSM (datore di lavoro) ha effettuato la valutazione dei rischi derivanti da agenti fisici, chimici e biologici (di cui agli, art. 17 comma 1 lett. a, art. 28 e art. 29 comma 1 del D.lgs. n. 81/2008) in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro. Nel caso non sia presente tale documento deve essere effettuata apposita comunicazione al Servizio per la prevenzione e la sicurezza negli ambienti di lavoro (SPSAL) del Dipartimento di Prevenzione della ASL.
Le Regioni e le Province Autonome integrano 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.

Valutazione dell'etichettatura

L'etichettatura e la presentazione dei mangimi sono aspetti fondamentali al fine della sicurezza degli stessi, del loro corretto utilizzo e della trasparenza per gli utilizzatori.
Come riportato nella circolare del 27/09/2012 n. prot. 17460-P si rende necessario porre attenzione alla fondamentale distinzione tra la definizione di "etichetta" e di "etichettatura".
Se l'etichetta rappresenta un'indicazione che accompagna fisicamente il mangime (poiché è scritta, stampata, stampigliata, marchiata, impressa in rilievo o a impronta sull'imballaggio o sul recipiente contenente mangimi o ad essi attaccata), l'etichettatura è un concetto più ampio che comprende l'etichetta e l'insieme delle informazioni fornite su un determinato mangime con qualsiasi mezzo, (compresi imballaggi, contenitori, cartoncini, etichette, documenti commerciali, anelli e fascette) che accompagnano un dato mangime o che ad esso fanno riferimento, anche a fini pubblicitari.

È evidente che sia l'etichetta, che le informazioni di etichettatura, devono essere conformi alle prescrizioni del Regolamento (CE) n. 767/09, come da ultimo modificato negli allegati n. 2, 4, 6, 7 e 8 dal Regolamento (UE) 2017/2279, e sono oggetto di controllo ufficiale, pertanto si rende necessario che i Servizi Veterinari verifichino a campione l'etichettatura di alcuni mangimi prendendo in considerazione almeno i seguenti aspetti:

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

Si richiama l'attenzione sulla presenza di claims anche nell'etichettatura dei mangimi per gli animali da reddito spesso forniti all'acquirente su opuscoli o altro materiale informativo, come ad es. nel contesto di fiere e mostre di bestiame.
Tali controlli dovranno essere comunicati al Ministero della Salute attraverso la relazione annuale redatta secondo l'Allegato 10 del presente Piano.
Si ricorda l'applicazione, in caso di non conformità, del D.lgs.. n.26 del 3 febbraio 2017 contenente la Disciplina sanzionatoria per le violazioni delle disposizioni di cui al regolamento (CE) n. 767/2009 sull'immissione sul mercato e sull'uso dei mangimi.

L'autocontrollo nel settore mangimistico - 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 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. Inoltre, è stato rilevato che le industrie alimentari che destinano sottoprodotti all'industria mangimistica, seppur ricadenti negli obblighi dell'art.6 del regolamento 183/05, spesso non applicano le procedure basate sui principi HACCP alla gestione di tali sottoprodotti, considerando erroneamente che le procedure sviluppate per la produzione alimentare soddisfino gli obblighi previsti dalla normativa mangimistica.
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. Inoltre, è di fondamentale importanza che tali tematiche siano oggetto di formazione specifica per il personale addetto ai controlli ufficiali.
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. pietre, parti metalliche, parti di imballaggio), chimica (es. presenza di sostanze indesiderabili oltre i limiti consentiti, residui di principi attivi e additivi dovuti a cross-contaminazione e carry over) e biologica (es. presenza di microrganismi e loro prodotti).
L'operatore dovrà effettuare un'analisi dei pericoli, al fine di identificare quelli significativi in relazione ai propri prodotti e al proprio processo.

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, nonché delle relative misure di controllo.
L'analisi dei pericoli è fondamentale per lo sviluppo delle successive strategie e procedure da parte dell'operatore. Ne consegue ad esempio, che i piani di campionamento e analisi aziendali su materie prime e prodotti finiti, devono essere definiti dall'OSM in base all'analisi dei pericoli, in modo da poter dare evidenza dei criteri di scelta delle frequenze ed esami da effettuare.
Restano fermi eventuali controlli, le cui frequenze e modalità, sono imposizioni derivanti dalla normativa, ad esempio il monitoraggio obbligatorio delle diossine previsto dal Regolamento (UE) 225/2012, oppure le frequenze analitiche di autocontrollo previste per i produttori di mangimi medicati ai sensi del DM 16/11/1993.

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 fasi strategiche 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 non ha valore essenziale.
Gran parte dei CP sono in genere già gestiti dalle procedure dei prerequisiti operativi 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, controllo infestanti, ecc.).
Pertanto l'applicazione preventiva di un buon programma di prerequisiti e prerequisiti operativi e delle buone prassi limita o azzera, ove il processo produttivo lo permetta, 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 alle misure di controllo individuate, dovranno essere stabiliti dei limiti critici, che separano l'accettabile dall'inaccettabile e dalla relativa adozione di misure correttive.
Alcuni limiti critici sono stabiliti dalla normativa. L'operatore potrà eventualmente adottare valori più restrittivi ma fermo restando il rispetto di quelli imposti dalla legge.
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 se il CCP è mantenuto sotto controllo.
Di fatto il monitoraggio ideale di un CCP deve essere in grado di svelare una "tendenza" alla perdita di controllo prima ancora che essa provochi un problema di sicurezza nei mangimi.
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.) L'analisi di campioni di mangime 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.

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.

Ogniqualvolta 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 mancata 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.

Verbali di ispezione

Al fine di facilitare ed uniformare le attività di controllo su tutto il territorio nazionale le AA.SS.LL. territorialmente competenti possono eseguire le ispezioni presso gli OSM, avvalendosi delle check-list allegate al presente Piano.

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 è costituito da una parte invariabile (composta 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 in tutto) che vanno scelte e combinate in base a quanto svolto dall'operatore e che è 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 facilitarne 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 dell'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.

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 controllo ufficiale, l'Azienda Sanitaria Locale riporta sul verbale e comunica al legale rappresentante dell'impresa ed eventualmente (se diversa) 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.

Si sottolinea inoltre la necessità che la ASL comunichi all'ente pagatore i rilievi riscontrati che hanno una conseguenza per quanto riguarda l'erogazione dei premi della PAC.

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

Campionamento

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

1. consistenza patrimonio zootecnico da BDN (al 30/10/2017),
2. produzione di mangimi nazionale (dati ISTAT annuario ASI 2016),
3. non conformità 2015, 2016 e primo semestre 2017.
4. Anagrafe degli OSM-SINVSA

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

- all'anagrafe degli OSM presente su SINVSA,
- alla produzione di mangimi dati ISTAT ASI 2016,
- al patrimonio zootecnico aggiornato al 31/10/2017 (media dei singoli valori della tipologia di allevamento, bovino e bufalino, avicolo, acquacoltura, equini, suini, ovi-caprini. Per rendere il dato più fedele, è stata ridotta ad 1/3 la percentuale in peso dell'allevamento ovi-caprino rispetto agli altri allevamenti, ciò perché in Italia tale allevamento è prevalentemente brado-semibrado, per cui l'uso di mangimi industriali rispetto all'attività di pascolamento, è decisamente ridotto),
- alle non conformità rilevate (media delle non conformità degli ultimi 2 anni e ½.).

Le modalità di prelievo dei campioni per il controllo ufficiale dei mangimi sono fissate dal Regolamento (CE) n. 152/2009.

Ad ogni buon fine le "Linee guida per il campionamento ai fini del controllo ufficiale dei mangimi", pubblicate con nota prot. n. 8527 del 16 aprile 2014 dal Ministero della Salute, sono allegate al presente piano (Allegato 8). Si raccomanda di prestare la massima attenzione nei casi in cui sia necessaria la macinazione del campione per l'analisi delle Micotossine e degli OGM

Nel capitolo relativo alla ricerca degli additivi e dei principi farmacologicamente attivi, sono indicate alcune classi di sostanze, ciascuna delle quali riporta un numero minimo di molecole da ricercare. Pertanto quando è effettuato un campionamento ufficiale con riferimento ad una classe, resta inteso che l'analisi deve coprire almeno tutte le sostanze riferite alla stessa.

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

Ai fini del campionamento è disponibile il fac-simile di verbale di prelievo campioni (Allegato 1 e Allegato 1a).

Nel presente piano tutti i campionamenti, sia quelli relativi ai programmi di Monitoraggio sia quelli relativi ai programmi di Sorveglianza, devono essere effettuati in modo ufficiale con l'ottenimento di almeno n. 4 campioni finali.

A tal proposito si sottolinea che la nota del Ministero della Salute n. prot. DSVET-4333-P del 03/08/2011 avente per oggetto: "Gestione dei campioni per l'esecuzione dei controlli ufficiali sugli alimenti e mangimi di cui al Regolamento (CE) n. 882/2004" precisa che:

"*nel caso in cui sia conferito un campione per il quale l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale competente per territorio non disponga della metodica accreditata, su base continuativa o per circostanze impreviste, tale Istituto può subappaltare tale prova ad un laboratorio in possesso della prova accreditata. In tal caso il campione deve essere trasferito tal quale dal laboratorio ricevente al laboratorio in possesso della prova accreditata. Nel caso di controlli analitici per i quali è prevista una prima analisi di screening seguita da un'analisi di conferma, se il laboratorio non dispone del metodo di conferma accreditato, l'autorità competente dovrà procedere al prelievo di un ulteriore campione finale (pertanto n. 5 CF in totale) al fine di avere un ulteriore CF disponibile per l'inoltro dal suddetto laboratorio ad un altro I.Z.S. in possesso della prova accreditata, al fine del completamento dell'analisi"*.

Criteri di campionamento per l'analisi

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

1) casuale o non mirato: sono campionamenti ufficiali, a seconda del tipo di ricerca, programmati nell'ambito del **piano di Monitoraggio**, atti a valutare la prevalenza e 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 ritiene più adeguata. A tal fine si propone a titolo di esempio l'Allegato 5 "ripartizione casuale dei campioni".

2) mirato: sono campionamenti ufficiali in assenza di sospetto, programmati nell'ambito del **piano di Sorveglianza** tenendo conto di talune caratteristiche dei prodotti o processi che possono rappresentare potenziali rischi per gli animali, per l'uomo e per l'ambiente e delle precedenti non conformità. Non è previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata.

3) su sospetto: sono campionamenti ufficiali non programmati, ma effettuati sulla base di:

- sospetto di irregolarità, in base a filoni d'indagine, notizie anamnestiche, segnalazione da parte di altri organi di controllo;
- emergenze epidemiologiche;
- emergenze tossicologiche;
- eventi comunque straordinari;

In questi casi può essere 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, risulta utile potenziare le verifiche sulla presenza di principi farmacologicamente attivi e additivi (coccidiostatici) ciò deriva dalla necessità di acquisire ulteriori elementi di giudizio su questa tematica.

Non è previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata.

Si fa presente che il sequestro amministrativo richiamato nel presente PNAA fa riferimento a quanto disposto dal Reg. (CE) n. 882/2004 art. 54 "azioni in caso di non conformità" in particolare al par. 2 lett. b e lett. c.

L'implementazione dei criteri e le frequenze dei campionamenti stabiliti nei programmi di sorveglianza dalla parte tecnica del PNAA, devono basarsi essenzialmente sulla valutazione dei rischi considerando la tipologia dell'attività svolta dall'operatore del settore dei mangimi. In particolare devono essere presi in considerazione i seguenti punti:

- indirizzo produttivo dell'impianto;
- mangimi prodotti/commercializzati/trasportati/utilizzati;
- alimentazione degli animali in relazione alla fase produttiva (allattamento, svezzamento, finissaggio, ecc) e all'orientamento produttivo;

- non conformità pregresse;
- i principi farmacologicamente attivi utilizzati;
- gli additivi utilizzati;
- la qualità del sistema produttivo utilizzato (es. corretta miscelazione);
- la possibilità di contaminazione crociata;
- sistemi di autocontrollo (PRP, GMP, GHP, HACCP ecc.);
- Eventuali certificazioni volontarie di conformità a standard intesi alla sicurezza dei mangimi.

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

Oggetto del campionamento

Sono oggetto di campionamento:

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

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

Numerosità campionaria

La numerosità campionaria è stata concordata con i CdRN e i LNR come illustrato nella parte tecnica del PNAA 2018-2020. 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 eventuale modifica deve essere motivata e riportata nel Piano Regionale.

Verbale di prelevamento

L' **Allegato 1** rappresenta il fac-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 essere compilato in ogni sua parte in modo chiaro e leggibile e firmato dall'Autorità Competente e dal detentore del mangime.

Si evidenzia che il verbale deve essere redatto in più copie di cui una deve essere consegnata all'interessato, unitamente al Campione Finale.

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

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

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. Il laboratorio di analisi comunica tale circostanza la AC regionale e locale.

Campione in contraddittorio

Al fine di evitare il possibile contenzioso che può nascere tra produttori e 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 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 distribuirla uniformemente nell'arco dell'anno.

Analisi

Le analisi sono effettuate dagli Istituti Zooprofilattici Sperimentali territorialmente competenti in conformità a quanto previsto dagli articoli 11 e 12 del Regolamento 882/2004.

L'espressione dei risultati nel referto analitico deve essere nell'unità di misura e con lo stesso numero di cifre decimali previste dalla normativa per la sostanza oggetto di ricerca, ad esempio la presenza di aflatossina B1 in materie prime per mangimi dovrà essere espressa in mg/kg con solo 2 cifre decimali dopo la virgola, mentre la stessa sostanza rilevata in mangimi composti per bovini da latte, dovrà essere espressa in mg/kg con solo tre cifre decimali.

Si ricorda ai laboratori il contenuto della nota del Ministero della Salute prot. DGSAF 17658 del 25 luglio 2017, in merio all'espressione del risultato per le ricerche di additivi oligoelementi che non rispettano le tolleranze di etichettatura previste dall'allegato IV del reg.(CE) 767/09.

Per l'effettuazione di dette analisi i Laboratori Ufficiali devono garantire l'emissione del rapporto di prova al massimo entro 30 (trenta) giorni dalla data di accettazione del campione all'I.Z.S. territorialmente competente.

Per la ricerca di diossine e PCB si ricorda così come disposta dalla nota del Ministero prot. 13849 del 2 luglio 2014 oggetto: aspetti relativi alla gestione delle risposte analitiche a campioni ufficiali di mangime – Audit FVO 18-2 febbraio 2014, che i laboratori incaricati di eseguire le analisi devono garantire l'emissione del rapporto di prova entro 10 giorni lavorativi dal ricevimento del campione.

A tal fine gli II.ZZ.SS. devono provvedere quanto più possibile al contenimento dei "tempi morti" (ad es: accettazione, trasferimento ad altro laboratorio, preparazione dei campioni, refertazione, ecc…) attraverso uno studio approfondito ed eventuale adeguamento delle proprie procedure interne.

Allo scopo di rendere più efficiente l'attività di controllo ufficiale si deve tenere presente che il limite all'esecuzione delle prove analitiche è dato dalla presenza dei metodi accreditati presso gli IIZZSS, a tal fine le AA.SS.LL. o i PIF possono fare riferimento all'elenco delle prove disponibili presso il sito web di ACCREDIA.

Si evidenzia che qualora nessun laboratorio degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali disponga della prova accreditata per l'analita specifico, il laboratorio nazionale di riferimento (LNR), su richiesta di uno dei laboratori nazionali, provvederà al trasferimento dei metodi di analisi validati; in situazioni particolari e/o non prevedibili (e sempre nel caso in cui nessuno dei laboratori nazionali disponga della prova specifica accreditata), anche uno dei laboratori nazionali ufficiali della rete, può provvedere al trasferimento dei metodi di analisi validati.

Nel caso sia necessario l'effettuazione urgente di analisi (come in caso di Allerta o emergenze analoghe) per le quali non sono disponibili prove accreditate presso nessun laboratorio della rete IZS, i LNR o CdRN, competenti per la specifica materia, dovranno adoperarsi al fine di individuare un laboratorio esterno alla rete, anche privato o situato in un altro Paese Membro, che disponga della prova accreditata utile al fine di eseguire l'analisi necessaria. A tal fine verrà predisposto uno specifico protocollo operativo dove saranno individuati specifici compiti modalità operative.

Nell'ambito delle attività analitiche si ritiene necessario evidenziare l'importante ruolo ascrivibile ai laboratori nazionali di riferimento (LNR), come riportato agli articoli 32 e 33 del Regolamento n.882/2004 soprattutto al fine dell'armonizzazione dei metodi analitici.

Inoltre, gli II.ZZ.SS., mettono in atto e gestiscono le opportune modalità al fine di favorire l'implementazione tempestiva del sistema SINVSA con i risultati analitici sui campioni prelevati nel contesto del PNAA.

Qualora siano già esistenti piattaforme informative per la raccolta dei dati presso gli LNR o CdRN, sarà cura degli stessi in collaborazione con l'IZS Abruzzo e Molise/CNS, definire le modalità di comunicazione e di flusso dei dati tra i diversi sistemi informativi e il SINVSA.

I Laboratori Nazionali di Riferimento provvederanno inoltre all'elaborazione dei dati nazionali per il settore di competenza, anche al fine di soddisfare i vari debiti informativi nei confronti degli organismi terzi interessati (ad

es.: OIE, EFSA, Commissione Europea) e collaborare al meglio, nei loro ambiti di competenza, con i Laboratori Comunitari di Riferimento così come previsto dall'art. 33 del Regolamento 882/2004.

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 questo caso viene eseguita d'ufficio presso l'IZS che ha effettuato l'analisi di prima istanza, in conseguenza al riscontro della positività.

Protocollo operativo in caso di non conformità 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 6 e/o 7.

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

Le Regioni e Province Autonome devono trasmettere al Ministero, con ogni possibile urgenza, le non conformità riscontrate unitamente al verbale di prelievo e al rapporto di prova del laboratorio, utilizzando il fac-simile Allegato 3. In alternativa le Autorità Competenti possono trasmettere, al Ministero della salute, le informazioni relative alle non conformità di cui sopra, per mezzo del supporto informatico VETINFO-SINVSA.

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'eventuale 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.

Pertanto, qualora il campionamento risulti non conforme:

il laboratorio d'analisi, comunica immediatamente l'esito analitico riscontrato al Ministero della Salute, 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.

l'Azienda Sanitaria Locale comunica immediatamente all'OSM la non conformità e adotta i seguenti provvedimenti (oltre ad attivare il sistema IRASFF se del caso):

- sequestra, se presente, la partita oggetto del campionamento (se il prelievo è effettuato in allevamento deve essere comunque consentito il ciclo di alimentazione degli animali);
- rintraccia i quantitativi della partita eventualmente già distribuiti;
- rintraccia e individua gli impianti di distribuzione e di produzione della partita, qualora la partita oggetto del campionamento non sia stata prodotta nell'allevamento;
- 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 si trova la partita non conforme
- effettua l'ispezione dell'OSM presso il quale è stato eseguito il campionamento risultato non conforme;
- accerta l'eventuale presenza delle sostanze rinvenute nel campione o di altre sostanze la cui detenzione non sia prevista dalla normativa vigente;
- verifica le procedure messe in atto al fine di prevenire eventuali contaminazioni o altri pericoli durante le fasi di produzione, di deposito e durante il trasporto;

- ove ritenuto necessario, procede al campionamento di altri mangimi o di matrici biologiche, dagli 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 non conformi 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 o penali.

Al fine di fornire indicazioni utili nella gestione di particolari non conformità si richiama l'attenzione a quanto disposto dal Regolamento (CE) n. 178/2002 ed in particolar modo dall'art. 15 "Requisiti di sicurezza dei mangimi", comma 5, che si riporta di seguito:
"Il fatto che un mangime sia conforme alle specifiche disposizioni ad esso applicabili non impedisce alle autorità competenti di adottare provvedimenti appropriati per imporre restrizioni alla sua immissione sul mercato o per disporne il ritiro dal mercato qualora vi siano motivi di sospettare che, nonostante detta conformità, il mangime è a rischio."

Rilevazione dell'attività

Si fa presente che, nelle more dell'implementazione a regime di tutte le funzionalità del sistema informativo nazionale, la rendicontazione da parte delle Regioni e Province Autonome potrà essere effettuata sia attraverso il sistema SINVSA che mediante l'invio semestrale delle schede Excel allegate al PNAA, salvo quanto diversamente previsto nei singoli capitoli.
Qualora la Regione/ Provincia Autonoma intenda utilizzare anche per la rendicontazione dei campionamenti il sistema SINVSA, deve concordare con l'I.Z.S. territorialmente competente gli opportuni protocolli operativi al fine di garantire la completezza delle informazioni ed assicurarsi che l'istituto restituisca, inserendolo nel SINVSA, i dati relativi agli esiti analitici dei campioni accettati ed analizzati.
Le Regioni o Province Autonome trasmettono al Ministero della Salute 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 28 febbraio dell'anno successivo quelli relativi alla rendicontazione di tutto l'anno.
I PIF trasmettono al Ministero 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 28 febbraio dell'anno successivo quelli relativi alla rendicontazione di tutto l'anno.
Per la rendicontazione devono essere utilizzate:

- le schede semplificate di rendicontazione I° semestre allegate al PNAA
- le schede di programmazione/rendicontazione allegate a ciascun capitolo nella parte tecnica del PNAA;
- le schede di programmazione/rendicontazione in formato Excel dei campioni extra-piano;
- la scheda "ispezioni" in formato Excel;
- la scheda "prescrizioni" in formato Excel;
- le scheda di rendicontazione dei campionamenti su sospetto in formato Excel.

Le schede, sono fornite in formato elettronico dal Ministero contestualmente alla copia del PNAA, non devono in nessun caso essere modificate con l'inserimento o l'eliminazione di analiti/matrici. Non saranno considerate valide schede difformi a quelle originali.
Tali schede devono essere inviate debitamente compilate in formato Excel mediante posta elettronica al Ministero della Salute, Ufficio 7 Alimentazione Animale unicamente agli indirizzi:
• c.cicero@sanita.it
• m.collu@sanita.it
Si sottolinea che solo i campioni ufficiali prelevati, accettati dal laboratorio e **per i quali è stato emesso un rapporto di analisi** possono essere rendicontati al Ministero della Salute, per le finalità del presente Piano.
Le Regioni e Province Autonome devono inviare con cadenza annuale una relazione sull'applicazione del PRAA, redatta secondo quanto indicato dall'Allegato 10 mettendo in evidenza:

- l'attività ispettiva effettuata dai Servizi Veterinari presso gli operatori del settore dei mangimi, con particolare riferimento all'utilizzo di fertilizzanti organici;
- 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;
- Formazione specifica del personale.

La relazione annuale deve 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.

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 è oggetto di attività di verifica attraverso lo svolgimento di audit di settore sul territorio ai sensi dell'art. 4 par 6 del Reg (CE) n. 882/04, 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.salute.gov.it nell'area Alimenti e Sanità Animale seguendo il percorso negli approfondimenti *Temi e professioni* → Animali → Sanità Animale → Mangimi →PNAA, al seguente link:
http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1545&area=sanitaAnimale&menu=mangimi

Normativa di riferimento nel settore dell'alimentazione animale

1 Disciplina della produzione, del commercio e dell'etichettatura 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.lgs. 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).
- 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).

- Reg. (UE) 2017/1017 della Commissione del 16 gennaio 2013 concernente il catalogo delle materie prime per mangimi; (GUUE L n. 29 del 31/01/2013
- 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 266 del 9.10.2010).
- Raccomandazione della Commissione 2011/25/Uedel 14 gennaio 2011 che stabilisce linee guida per la distinzione tra materie prime per mangimi, additivi per mangimi, biocidi e medicinali veterinari (GUUE n. L 11 del 15/01/2011).
- 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).
- D.lgs. n. 81del 9 aprile 2008 Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro (G.U. Serie Generale n. 101 del 30/04/2008).
- Nota del Ministero della Salute prot. 17460-P del 27/09/2012Oggetto: Circolare esplicativa in merito all'etichettatura dei mangimi con particolare;
- Nota del Ministero della Salute prot. 18456-P del 11/10/2012Oggetto: etichettatura dei mangimi (materie prime, mangimi composti) in riferimento agli additivi in essi contenuti;
- Nota del Ministero della Salute prot. 17029-P del 19/09/2012Oggetto: Regolamento (UE) della Commissione n. 225/2012 del 15 marzo 2012.
- Nota del Ministero della Salute prot. 2290-P del 30 gennaio 2017: Nota esplicativa concernente l'applicazione del REGOLAMENTO (UE) 2015/1905 DELLA COMMISSIONE del 22 ottobre 2015 - che modifica l'allegato II del Regolamento (CE) n. 183/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i test per la diossina di oli, grassi e prodotti da essi derivati.

2 Alimenti dietetici per animali

- 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).
- Direttiva 2008/38 del 5 marzo 2008 che stabilisce un elenco degli usi previsti per alimenti per animali destinati a particolari fini nutrizionali; (GUUE n. L 62 del 06/03/2008).
- D.lgs. 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).

3 Disciplina della produzione dei sottoprodotti di origine animale e agroalimentare

- 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),
- Regolamento (UE) n. 142/2011del 25 febbraio 2011 recante disposizioni di applicazione del Regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano, e della direttiva 97/78/CE del Consiglio per quanto riguarda taluni campioni e articoli non sottoposti a controlli veterinari alla frontiera; (GUUE n. L54 del 26/02/2011).

- Nota esplicativa sull'utilizzo dei sottoprodotti originati dal ciclo produttivo delle industrie agroalimentari destinate alla produzione di mangimi (prot. n. 509-12/01/2009/DGSA-P).
- Nota del Ministero della Salute prot. 20158-P dell'11/11/2010: applicazione Regolamento (CE)n. 183/2005 modalità di gestione di materie prime per mangimi provenienti da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2005.
- Nota del Ministero della Salute prot. DGSAN 29954-P del 25 luglio 2016: attività di preparazione e vendita al dettaglio di alimenti destinati agli animali da compagnia.

4 Disciplina della preparazione e del commercio dei farmaci veterinari

- D.lgs. 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.lgs. 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).
- Linee guida del 19 ottobre 2006 sulla produzione di mangimi medicati: misure per ridurre la contaminazione crociata del Ministero della Salute.
- 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.
- Nota ministeriale prot. n. 7333-P-20/04/2010 "chiarimenti in merito al corretto uso dei mangimi complementari medicati.
- Nota prot. n. 309-P 09/01/2013 Oggetto: Applicabilità Circolare 1 del 23 gennaio 1996.

6 Disciplina della preparazione e commercio degli additivi e delle premiscele nell'alimentazione per animali

- 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).
- DM 21/02/2001 Tolleranze ammesse sui tenori degli additivi appartenei ai gruppi delle vitamine provitamine e sostanze ad effetto analogo chimicamente ben definite e degli oligoelementi dichiarati nelle premiscele nei mangimi composti (GURI n.128 del 05/06/2001).
- 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).
- Registro on-line degli additivi autorizzati per l'utilizzo nei mangimi : http://ec.europa.eu/food/food/animalnutrition/feedadditives/comm_register_feed_additives_1831-03.pdf

7 Sostanze e prodotti indesiderabili nell'alimentazione animale

- Direttiva 2002/32/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 7 maggio 2002, relativa alle sostanze indesiderabili nell'alimentazione degli animali.

- D.lgs. 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.M. 15 maggio 2006 determinazione dei limiti di ocratossina A negli alimenti per animali; (G.U.R.I. n. 120 del 25/05/2006).
- 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).
- 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).
- 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 (UE) n. 2015/786 del 19 maggio 2015 che stabilisce i criteri di accettabilità dei processi di detossificazione applicati ai prodotti destinati all'alimentazione degli animali, come previsto dalla direttiva 2002/32/CE del Parlamento europeo e del Consiglio Gazzetta Ufficiale nr. L 125 del 21.05.2015.
- Report 2011.004 RIKILT – institute of food safety: Dioxin monitoring in fats and oils for the feed industry.
- Raccomandazione Della Commissione (2013/165/UE) del 27 marzo 2013 relativa alla presenza di tossine T-2 e HT-2 nei cereali e nei prodotti a base di cereali.
- Raccomandazione della Commissione (UE) 2016/2115 del 1° dicembre 2016 sul monitoraggio della presenza di Delta 9-tetraidrocannabinolo, dei suoi precursori e di altri derivati della cannabis negli alimenti.
- Nota del Ministero della Salute prot. 11120-P del 04 maggio 2016: Regolamento (UE) 2015/786 della Commissione del 19/05/2015 che stabilisce i criteri di accettabilità dei processi di detossificazione applicati ai prodotti destinati all'alimentazione degli animali, come previsto dalla Direttiva 2002/32/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio.

8 Controlli Ufficiali nel settore dell'alimentazione animale

- 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).
- Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari. (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).
- D.lgs. 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).
- Raccomandazione 925/05/CE del 14 dicembre 2005 sul programma coordinato di controlli nel settore dell'alimentazione animale per l'anno 2006 in conformità della direttiva 95/53CE; (GUCE n. L 337 del 22/12/2005).

- Nota del Ministero della Salute prot. 8957 del 3 maggio 2013: misure urgenti di indirizzo dei controlli ufficiali sui mangimi.
- Nota del Ministero della Salute prot. 12392 del 11 maggio 2015: misure per la gestione del carry over da farmaci nei mangimi: armonizzazione dei livelli di azione analitica delle metodiche analitiche ufficiali.

9 Divieti di somministrazione di proteine animali agli animali da allevamento

- 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).
- Nota del Ministero della Salute prot.24308 del 24 settembre 2015: Linee Guida di attuazione del Regolamento (CE) n.999 /2001 come modificato dal Reg. (UE) n. 56/2013, recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili.
- Nota del Ministero della Salute prot. 6098-P del 10 marzo 2015: Regolamento (CE) 999/2001: esportazione di proteine animali trasformate e di prodotti che le contengo quali fertilizzanti organici e ammendanti ed alimenti per alimenti da compagnia.
- Nota del Ministero della Salute prot. 1362-P del 20 gennaio 2016: modifica allegato IV del regolamento 999/2001.
- Nota del Ministero della Salute prot. 4101-P del 18 febbraio 2016: Esportazione di farine di carne ed ossa (PAT – proteine animali trasformate) derivate da ruminanti.
- Nota del Ministero della Salute prot. 10459-P del 28 aprile 2016: Esportazione di Pet food.
- Nota del Ministero della Salute prot. 10848-P del 02 maggio 2016: Presenza di DNA di ruminanti in mangimi per acquacoltura.

10 Materie di cui è vietata la circolazione o l'impiego nei mangimi

- 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. 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). (Allegato III).
- Report 2012.007 RIKILT – institute of food safety: examination of packaging materials in bakery products. A validated method for detection and quantification.

11 Controllo della salmonella e di altri agenti zoonotici 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).
- 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.lgs. 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).

12 Organismi Geneticamente Modificati

- Regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 gennaio 1997 sui nuovi prodotti e i nuovi ingredienti alimentari (G.U.C.E. L 43 del 14.2.1997).
- Regolamento (CE) n. 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).
- D.lgs. 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 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).
- Regolamento (CE) n. 641/2004 della Commissione recante norme attuative del Regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda la domanda di autorizzazione di nuovi alimenti e mangimi geneticamente modificati, la notifica di prodotti preesistenti e la presenza accidentale o tecnicamente inevitabile di materiale geneticamente modificato che è stato oggetto di una valutazione del rischio favorevole (pubblicato nella G.U.U.E. 7 aprile 2004, n. L 102).
- Regolamento (CE) N. 1981/2006 della Commissione sulle regole dettagliate per l'attuazione dell'articolo 32 del Regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio relativamente al laboratorio comunitario di riferimento per gli organismi geneticamente modificati
- Regolamento UE 619/2011 della Commissione che fissa i metodi di campionamento e di analisi per i controlli ufficiali degli alimenti per animali riguardo alla presenza di materiale geneticamente modificato per il quale sia in corso una procedura di autorizzazione o la cui autorizzazione sia scaduta.
- Decisione 2010/315/UE che abroga la decisione 2006/601/CE che reca misure d'emergenza relative all'organismo geneticamente modificato non autorizzato «LL RICE 601» nei prodotti a base di riso e che prevede il campionamento casuale e l'analisi volti ad accertare l'assenza di tale organismo nei prodotti a base di riso.
- Decisione 2011/884/UE della Commissione, del 22 dicembre 2011, recante misure di emergenza relative alla presenza di riso geneticamente modificato non autorizzato nei prodotti a base di riso originari della Cina e che abroga la decisione 2008/289/CE.
- Regolamento (UE) N. 503/2013 della commissione del 3 aprile 2013 relativo alle domande di autorizzazione di alimenti e mangimi geneticamente modificati in applicazione del regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica i regolamenti (CE) n. 641/2004 e n. 1981/2006.

13 Produzioni Biologiche

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

14 Campionamento

- D.M. 20 aprile 1978 modalità di prelevamento dei campioni per il controllo ufficiale degli alimenti per gli animali; (G.U. n. 165 del 15/06/1978).
- Regolamento (CE) n. 401/2006 del 23 febbraio 2006 relativo ai metodi di campionamento e analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari; (G.U.U.E. n. L 70 del 09/03/2006).
- Raccomandazione 2004/787/CE della Commissione, del 4 ottobre 2004, relativa agli orientamenti tecnici sui metodi di campionamento e di rilevazione degli organismi geneticamente modificati e dei materiali ottenuti da organismi geneticamente modificati come tali o contenuti in prodotti, nel quadro del Regolamento (CE) n. 1830/2003CE 787/2004 del 04/10/2004; (G.U.C.E. n. L 348 del 24/11/2004).
- Regolamento (CE) n. 152/2009 della Commissione, del 27 gennaio 2009, che fissa i metodi di campionamento e d'analisi per i controlli ufficiali degli alimenti per gli animali (G.U.C.E. n. L 54 del 26.2.2009)
- Linee Guida per il campionamento degli alimenti per animali – applicazione del Regolamento (CE) n.152/2009 (Allegate al presente Piano).
- Regolamento (UE) n. 619/2011 della Commissione, del 24 giugno 2011, che fissa i metodi di campionamento e di analisi per i controlli ufficiali degli alimenti per animali riguardo alla presenza di materiale geneticamente modificato per il quale sia in corso una procedura di autorizzazione o la cui autorizzazione sia scaduta.
- Nota del Ministero della Salute prot. n. 4333 del 3 agosto 2011: "Gestione dei campioni per l'esecuzione dei controlli ufficiali sugli alimenti e mangimi di cui al Regolamento CE n. 882/2004".

15 Sanzioni

- Legge 3 febbraio 2011, n. 4, Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari. (G.U.R.I. n. 41 del 19/02/2011).
- 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.lgs. 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.lgs. 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.lgs. 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.lgs. 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.lgs. 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" (GURI n. 234 del 14/11/2009).
- D.lgs. 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.lgs. 6/11/2007 n. 193 attuazione della Direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei Regolamenti comunitari del medesimo settore; (GURI n.261 del 09/11/2007).
- D.lgs. 1 ottobre 2012 n. 186 Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni di cui al Regolamento (CE) n. 1069/2009 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, e per la violazione delle disposizioni del Regolamento (UE) n. 142/2011 recante disposizioni di applicazione del Regolamento (CE) n. 1069/2009 e della direttiva 97/78/CE per quanto riguarda taluni campioni e articoli non sottoposti a controlli veterinari in frontiera. (12G0206) *(GU n.255 del 31-10-2012)*.
- D.lgs. del 3 febbraio 2017 n.26 Disciplina sanzionatoria per le violazioni delle disposizioni di cui al regolamento (CE) n. 767/2009 sull'immissione sul mercato e sull'uso dei mangimi.

16 Importazione

- D.lgs. 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).
- D.lgs. 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).
- D M 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 frontalieri 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.lgs. 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.
- Nota del Ministero della Salute prot. 20638/P del 5 luglio 2004: richiesta di chiarimenti in merito all'importazione di partite destinate ad essere frazionate.
- Nota del Ministero della Salute prot. DGVA-III/20638/P del 05 luglio 2005: richiesta di chiarimenti in merito all'importazione di partite destinate ad essere frazionate.
- Nota del Ministero della Salute prot. 19970 del 30 luglio 2015: aggiornamento delle procedure per le importazioni ed esportazione di mangimi de e verso Paesi Terzi.

Capitolo 1 - Piano di Controllo ai fini della profilassi della BSE

Il riscontro di contaminazioni da farine animali nei mangimi, negli ultimi anni, grazie anche all'intensa attività di controllo, risulta essersi assestato con piccole fluttuazioni su valori molto bassi nell'ordine di poche unità ogni 10.000 controlli rispetto al 3% registrato nel 2001. Tali risultati incoraggianti sono stati ottenuti grazie a un'intensa campagna di controlli che ha visto il prelievo di un elevato numero di campioni (quasi 60000 nel periodo 2001-2016). 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, senza coinvolgere il suo impianto fondamentale. È stato mantenuto immutato un programma di Monitoraggio epidemiologico, in grado di fornire un quadro della situazione epidemiologica e della sua evoluzione nel tempo, affiancato da un programma di Sorveglianza, 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, adeguandolo ai risultati dell'andamento del Piano negli anni precedenti.
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 Health and Food audits and analysis (ex FVO) a seguito delle più recenti ispezioni comunitarie relative alla BSE;
- 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 del monitoraggio epidemiologico;
- programma di sorveglianza da applicarsi lungo tutta la filiera;
- Sistema Informativo (SI) per il quale sono specificati: obiettivi, soggetti coinvolti, modulistica, scadenze, flusso dei dati e ricadute informative. In particolare il SI prevede l'utilizzo di un verbale di prelevamento standardizzato a livello nazionale (Allegato 1 e 1a) da utilizzare in fase di prelievo per la raccolta di una serie minima di informazioni di rilevanza epidemiologica e di un tracciato record unico per l'invio dei dati da parte degli II.ZZ.SS. al BEAR;

Si richiama l'attenzione sulla rimozione dei divieti di utilizzo di farine animali derivate da non ruminanti per l'alimentazione dei pesci di acquacoltura.
Al riguardo, il programma di campionamenti ufficiali previsti dal precedente PNAA ha evidenziato un certo numero di positività per la presenza di DNA di ruminante, che hanno dato luogo anche ad allerte comunitarie.
Ciò ha spinto alcuni produttori a riportare in etichetta la dicitura "*può contenere tracce di prodotti o sottoprodotti lattiero-caseari"* al fine di ricondurre l'eventuale positività per DNA di ruminante all'ipotetica presenza di tali materie prime.
La normativa in materia di etichettatura dei mangimi (Reg. (CE) 767/09) prevede l'indicazione obbligatoria della composizione del mangime, elencando in ordine decrescente di peso le materie prime realmente utilizzate e quindi contenute nel mangime.
Tale dicitura, infatti, oltre a non essere corretta dal punto di vista dell'etichettatura (la dichiarazione di una materia prima non presente nella formula e quindi non volontariamente inclusa nel mangime non è legalmente possibile e non può essere riportata), vanifica l'attività di campionamento per la ricerca di DNA di ruminanti di cui ad oggi è ancora vietata la presenza in mangimi per pesci, sollevando dubbi interpretativi sulla non conformità del campione. (v. anche nota ministeriale 10848 del 2.5.2016). L'eventuale presenza di latte nella composizione di mangimi per pesci non consente di collegare direttamente la presenza di DNA di ruminante a quella di PAT vietate.
Pertanto si suggerisce di spostare parte del campionamento sulle materie prime, es. PAT avicole o emoglobina suina, valutando su queste matrici la maggiore significatività del controllo.
Per affrontare il problema in modo più efficace i campionamenti riguardanti il settore acquacoltura sono da suddividere in campionamenti da effettuarsi in filiera e campionamenti da effettuarsi in impianto di acquacoltura. Inoltre nei prelievi in filiera si raccomanda di privilegiare il prelievo di materie prime di origine animale (PAT di avicoli e suini, farina di sangue, farina di pesce, emoglobina suina, emoderivati) in mangimificio.

Programma di Monitoraggio

Il programma di Monitoraggio ha anche 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 monitoraggio 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 Monitoraggio per ciascuna Regione. Quindi, a partire dall'anno 2008 questo programma è stato impostato 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 consente 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 Monitoraggio, come negli anni precedenti, è 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 del controllo su queste strutture, a valle della filiera, possono servire per l'identificazione tempestiva di situazioni di allarme sanitario e per ottenere stime di rischio valide in ambito nazionale.

Ripartizione dei campioni

Il numero di campioni per Regione è stato diversificato in modo che il campione complessivo sia rappresentativo della distribuzione nazionale degli allevamenti bovini e bufalini da latte o della linea vacca-vitello (campionamento stratificato: la ripartizione si basa sul numero di allevamenti di bovini con orientamento produttivo latte o misto attivi al 31/12/2016, fonte dei dati: Banca Dati Nazionale BDN).
Il programma di Monitoraggio prevede il prelievo di n. 750 campioni a livello nazionale (vedi tabella 1-1). 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% (3 campioni su 750 esaminati), l'intervallo di confidenza al 95% (binomiale esatto) sarebbe compreso tra 0.08% e 1,2%. Nel caso invece in cui nessuno dei 750 campioni prelevati risultasse positivo, il limite superiore dell'intervallo di confidenza della prevalenza sarebbe pari a 0,49%.
La rendicontazione deve essere effettuata tramite la compilazione della scheda Excel "BSE Monitoraggio 2018 - 2020", allegata del PNAA.

Campionamento

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

- scelta assolutamente casuale delle aziende da campionare (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 bufale da latte o che praticano la "linea vacca-vitello";
- ripartizione omogenea dei campioni da prelevare nel periodo di validità del piano che deve 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.

Composizione del campione

Il campione è di tipo ufficiale e deve essere composto da almeno quattro CF di circa 500 grammi ciascuna.

Programma di Sorveglianza

Il Programma di Sorveglianza ha funzioni di controllo ufficiale pertanto è basato su criteri di rischio identificati in tutta la filiera produttiva e derivanti dall'attività di controllo pregressa e dall'analisi della situazione epidemiologica della BSE in 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. Inoltre, la Raccomandazione 2005/925/CE del 14 dicembre 2005 identifica i seguenti luoghi in cui effettuare il prelievo dei campioni da destinare all'analisi:

- all'importazione;

- stabilimenti di produzione di mangimi;
- intermediari e depositi;
- mezzi di trasporto;
- miscelatori fissi/miscelatori mobili;
- nell'azienda agricola;
- altro.

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

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

- Le modifiche al Regolamento (CE) n. 999/2001 che permette l'alimentazione dei pesci con proteine animali ricavate da non ruminanti e di mangimi composti contenenti tali proteine e le numerose allerte RASFF per presenza di DNA di ruminanti in farine di pesce suggeriscono che si debba continuare a portare attenzione al settore dell'acquacoltura.
- I risultati del PNAA nel triennio precedente (2015-2017) mostrano la ricorrente presenza di PAT di ruminante nei mangimi destinati all'acquacoltura
- Il numero di campioni da eseguire all'interno delle singole Regioni e Province Autonome è stato calcolato nel seguente modo:
    - I campioni da prelevare in azienda con ruminanti sono stati distribuiti in base al numero di allevamenti di bovini e ovicaprini (dati BDN);
    - I campioni da prelevare in azienda zootecnica con non ruminanti sono stati distribuiti in base al numero di aziende con suini e avicoli (dati BDN);
    - I campioni da prelevare in filiera mammiferi sono stati distribuiti in base al numero di stabilimenti presenti (dati Assalzoo 2015).
    - i campioni da prelevare in acquacoltura sono stati suddivisi in campioni da prelevare in filiera acquacoltura e campioni da prelevare in allevamento (dati BDN al 31/10/2017).

Ripartizione dei campioni

Il programma di Sorveglianza prevede il prelievo di n. 1500 campioni a livello nazionale ripartititi secondo la tabella 2-1. Tali campioni sono ripartiti su aziende zootecniche di ruminanti (20% dei campioni), non ruminanti (20% dei campioni), sul resto della filiera (40% dei campioni). Al settore dell'acquacoltura spetta il restante 20% dei campioni, a loro volta da ripartire in base alle realtà locali in filiera acquacoltura e aziende di produzione per acquacoltura sia di materie prime che mangimi finiti.

La rendicontazione deve essere effettuata tramite la compilazione della scheda Excel "BSE Sorveglianza 2018 - 2020", allegata al PNAA.

Si raccomanda inoltre, al fine di rendere maggiormente efficace il programma di controllo di campionare oltre ai mangimi finiti anche le materie prime.

In aziende zootecniche (di ruminanti e di non ruminanti)

Deve 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;
- aziende di acquacoltura che utilizzano mangimi contenenti proteine animali trasformate (PAT) oggetto di deroga ai sensi del Reg. (CE) n. 999/01 s.m.i.;
- che acquistano mangimi sfusi;
- che utilizzano mangimi ad alto tenore proteico;
- che utilizzano fertilizzanti organici contenenti proteine animali trasformate

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 deve considerare tale evenienza come fattore di elevato rischio per la programmazione dei controlli ufficiali, 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 sorveglianza.

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 e per l'acquacoltura contenenti proteine animali trasformate (PAT) oggetto di deroga ai sensi del Reg. (CE) n. 999/01 s.m.i.) nonché materie prime impiegate nel processo produttivo come ad esempio grassi animali, PAT in deroga o altri concentrati proteici;
- Impianti (ad es. rendering) che producono materie prime di origine animale per la produzione di mangimi per acquacoltura (ad es. emoglobina suina, PAT di volatili e di suini, farina di sangue);
- 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.

Servizi veterinari devono 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 Sorveglianza 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.
Si raccomanda il prelievo prioritario di materie prime di origine animale per i campioni effettuati per la sorveglianza in filiera acquacoltura

Composizione del campione

Il campione è di tipo ufficiale e deve essere composto da almeno quattro CF di circa 500 grammi ciascuna.

Campionamento

Nell'ambito dell'applicazione del presente piano, gli operatori del Servizio Sanitario competenti per territorio procedono al prelievo di campioni ufficiali (ai sensi del Regolamento 152/2009) di mangimi composti finiti e/o di materie prime. Si evidenzia che la presenza di frammenti di osso si può considerare uniforme nei mangimi composti e non uniforme nelle materie prime, pertanto si devono adottare le procedure di campionamento differenti a seconda dei casi.

Raccolta Dati

I dati relativi ai controlli volti ad individuare la presenza di costituenti di origine animale vietati devono essere trasmessi semestralmente dalle Regioni e dalle Province Autonome 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 in allegato al presente Piano collegate ai link del presente capitolo.

Obiettivi del sistema informativo del BEAR

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 sistema informativo consente di monitorare l'andamento del Piano ed eventualmente di ripianificare l'attività o di apportare necessari aggiustamenti.

Soggetti coinvolti

I soggetti coinvolti nell'applicazione del piano di sono i seguenti:

1. Servizi Veterinari ASL;
2. Servizi Veterinari regionali e delle Province autonome;
3. Istituti Zooprofilattici Sperimentali;
4. CReAA
5. BEAR;
6. Ministero della Salute.

Modulistica

Si ribadisce l'importanza di indicare sul verbale di prelevamento (allegato1), barrando l'apposita casella, se il campione si riferisce al monitoraggio o alla sorveglianza, in modo da tenere distinti i dati relativi alle due attività del piano. Si ricorda inoltre che le aziende target per il monitoraggio sono le aziende con bovini da latte o che praticano la linea vacca-vitello.

Scadenze

Come illustrato nel Piano, le attività di monitoraggio e di sorveglianza sono distribuite uniformemente lungo il corso dell'anno e devono concludersi entro il 31 dicembre di ogni anno.

Le informazioni registrate nel verbale di prelievo dei campioni relativi alla ricerca di proteine animali in alimenti zootecnici vengono raccolte dagli Istituti Zooprofilattici Sperimentali. I dati relativi a tutti i campioni accettati a partire dal primo giorno del primo mese di ogni semestre (1/01 e 1/07) fino all'ultimo giorno dell'ultimo mese dello stesso semestre (30/06 e 31/12) devono essere inviati da parte degli IIZZSS mediante upload al BEAR di Torino ed al Ministero della Salute, entro il giorno 31 Luglio per il primo semestre ed il giorno 31 Gennaio per il secondo semestre. Si ricorda, inoltre, che i Laboratori Ufficiali devono garantire l'emissione del rapporto di prova entro 30 giorni dalla data di accettazione del campione.

Il BEAR provvede a produrre i rapporti di attività e a trasmetterli al Ministero della Salute e alle Regioni e Province Autonome entro un mese dal ricevimento dei dati grezzi.

Inoltre il BEAR s'impegna a fornire alle Regioni/Province Autonome 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 monitoraggio, BSE sorveglianza). 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. devono comunicarli tempestivamente al Ministero della Salute allegando il referto analitico e il verbale di prelievo dei campioni (Allegato 1).

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 sistema informativo consente 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 monitoraggio consentono 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 sorveglianza, i dati raccolti servono a verificare l'effettivo rispetto della normativa vigente lungo l'intera filiera produttiva e a confermare l'efficacia della strategia mirata di intervento.

Capitolo 2 - Piano di Controllo degli Additivi e dei Principi Farmacologicamente Attivi

Il piano di controllo degli additivi e dei principi farmacologicamente attivi nei mangimi per gli anni 2018 – 2020 comprende un'attività di monitoraggio di alcuni additivi nutrizionali e un'attività di sorveglianza mirata alla determinazione dei coccidiostatici e dei principi farmacologicamente attivi ammessi e non nei mangimi e nell'acqua di abbeverata per animali produttori di alimenti.

Nel presente piano triennale viene inoltre inserita la ricerca delle tetracicline nelle PAT, al fine di investigare la presenza di residui di tali antibiotici.

Il presente capitolo è predisposto tenendo conto:

- della normativa comunitaria e nazionale 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;
- della Direttiva 2002/32/CE s.m.e i. per la parte relativa agli additivi autorizzati presenti nei mangimi destinati alle specie non bersaglio, in seguito a contaminazione crociata inevitabile;
- 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;
- della potenzialità operativa dei servizi veterinari delle strutture territoriali deputate al prelievo dei campioni;
- del 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 del PNAA relative agli anni precedenti;
- dalle risultanze del PNR, in merito alla presenza di residui negli alimenti di origine animale;
- delle segnalazioni pervenute al Ministero della Salute circa la possibile presenza di residui di farmaci veterinari nelle PAT.

Programma di Monitoraggio degli additivi nutrizionali, composti di oligoelementi

Nel triennio precedente (2015-2017) è stato attuato un Piano di monitoraggio sugli additivi nutrizionali con la focalizzazione dei campionamenti su categorie di produzione e su matrici specifiche in modo da avere un approccio dei campionamenti stratificato su criteri di rischio. La numerosità campionaria è modulata in modo da garantire l'identificazione tempestiva di situazioni di allarme sanitario e per ottenere stime di rischio valide in ambito nazionale.

Di seguito vengono riportate, a seconda della molecola da ricercarsi, le indicazioni che sono state utilizzate per individuare le categorie animali e le matrici più a rischio (tratte ove non diversamente indicato da Van Paemel et al, Technical report on Selected trace and ultratrace elements: Biological role, content in feed and requirements in animal nutrition – Elements for risk assessment, 2010, http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/68e.htm) ed i criteri di ripartizione del campione nelle Regioni e Province Autonome. Infine vengono riportate le tabelle di suddivisione dei campioni a livello regionale.

La strategia di campionamento è basata sulla selezione di un numero di campioni casuali da una popolazione ad alto rischio. La numerosità campionaria è stata ottenuta in modo da svelare il superamento di una determinata soglia di prevalenza. In tal caso, se tutti i campioni risultano conformi, si può affermare (con una confidenza al 95%) che il livello di prevalenza delle non conformità è al di sotto della soglia prefissata con il piano di campionamento, nel caso si registrassero non conformità occorre calcolare il livello di prevalenza ed il relativo intervallo di confidenza al 95%. Per garantire la sua funzione informativa il programma di monitoraggio è basato necessariamente su criteri formali di campionamento statistico. Al fine di ottimizzare le risorse nel presente piano, il campionamento è di tipo ufficiale pertanto con il prelievo di almeno n. 4 campioni finali.

Cobalto (E3)

Il Cobalto è un elemento naturalmente presente nel terreno e nei vegetali. Esso ha un ruolo fisiologico come componente della vitamina B12, e l'integrazione di cobalto nella dieta è ammessa solamente per gli animali in grado di sintetizzare la vitamina B2 a livello intestinale (ruminanti, equidi, lagomorfi e roditori).

Il cobalto si accumula nei muscoli, nei reni e nel fegato. I maggiori livelli di cobalto riscontrati nei prodotti di origine animale sono nei muscoli, nel latte e nei prodotti a base di latte e nelle uova. Il cobalto presente nei muscoli è legato alla vitamina B12, mentre quello presente nel latte e nei prodotti a base di latte non è legato a tale vitamina. Secondo l'EFSA tali dati sono comunque incerti a causa della mancanza di dati.

Nell'uomo l'esposizione al cobalto in ambito occupazionale porta a modificazioni fibrotiche del polmone e può peggiorare condizioni di asma. Sono inoltre stati segnalati effetti cardiotossici, in particolare se assunto per lunghi periodi per via orale il cobalto può causare cardiomiopatia. Inoltre tale elemento è stato classificato nel gruppo 2B, possibile cancerogeno dello IARC (IARC monography 86, 2006).

Il tenore massimo di oligoelemento autorizzato nei mangimi viene calcolato tenendo conto non solo del fabbisogno fisiologico degli animali, ma anche di altri aspetti quali il fabbisogno medio e la variabilità del fabbisogno nella dieta, la necessità di soddisfare le esigenze della maggior parte dei membri della popolazione animale, nonché la possibile inefficacia delle sostanze nutritive. Considerando il profilo tossicologico del cobalto e dei suoi sali e le problematiche inerenti la deposizione e la speciazione del metallo negli alimenti di origine animale, il FEEDAP Panel ha concluso che si dovrebbe ridurre il tenore massimo di cobalto autorizzato. Pertanto con il Regolamento CE 1334/2003 e successive modifiche sono stati stabiliti i tenori massimi dell'oligoelemento nei mangimi.

Ripartizione dei campioni

Poiché i consumi di latte e prodotti a base di latte bovino e quelli di carni e frattaglie bovine in Italia sono superiori a quelle di altre specie (Banca data sui consumi alimentari EFSA, https://www.efsa.europa.eu/it/food-consumption/comprehensive-database) nel presente piano di monitoraggio ci si concentra sulla specie bovina. Il numero di campioni da prelevare è tale da svelare una prevalenza soglia del 3%, con un livello di confidenza del 95%. La ripartizione su base regionale è stata effettuata in base al numero di allevamenti bovini (Fonte BDN al 31/10/2017).

Campionamento

Devono essere prelevate le seguenti categorie di mangime:

- mangimi completi per bovini
- mangimi composti per bovini

Luoghi in cui effettuare il prelievo del campione

- Mangimifici che producano mangimi per bovini
- Allevamenti di bovini

Ferro (E1)

Il ferro è un oligoelemento essenziale nella dieta: tra gli effetti della carenza di ferro si ricordano riduzione delle prestazioni, anemia, riduzione dello sviluppo psicomotorio e riduzione delle difese immunitarie. La tolleranza nei confronti di un suo eccesso è elevata: in questo caso si accumula nel fegato, nella milza e nel midollo osseo.

Non ci sono indicazioni che l'integrazione di ferro abbia un impatto sull'ambiente. Questo oligoelemento è autorizzato per tutte le specie. La supplementazione maggiore è raccomandata nei suini.
Nel periodo 2015-2016 sono stati prelevati 96 campioni in mangimi per vitelli con il riscontro di 4 non conformità. La prevalenza della contaminazione nel periodo indicato è pertanto pari a 4.1% (IC 95% 1.1-10.1%).
Le allerte presenti nel RASFF (periodo 01/01/2015-31/10/2017) riguardano il ferro in pet food.
Le concentrazioni di ferro più elevate, basandosi sulle tabelle di composizione dei mangimi dell'INRA (2004) e del CVB (2007) si riscontrano nei mangimi completi per bovini da latte, tacchini e vitelli.

Ripartizione dei campioni

Poiché l'allegato I del Regolamento 767/2009 dispone che i tenori di ferro nei mangimi per vitelli di peso inferiore ai 70 Kg, non siano inferiori a 30 mg/kg di mangime completo avente un tenore di umidità del 12% umidità, si ritiene opportuno concentrarsi sulla specie bovina, categoria vitelli.
La ripartizione per Regione, riportata in tabella 1-2, è stata predisposta in base al numero di allevamenti di capi bovini da carne (dati BDN al 31/10/2017).

Campionamento

Devono essere prelevati le seguenti tipologie di mangimi:

- Mangimi per vitelli

Luoghi di prelievo del campione:

- Mangimifici che producano alimenti per vitelli
- Allevamenti bovini da carne
- Allevamenti bovini misti

Manganese (E5)

Il manganese è un oligoelemento essenziale, in quanto componente di numerosi enzimi. La carenza di Manganese si manifesta con crescita stentata, anomalie scheletriche, riduzione della funzione riproduttiva. La carenza di manganese è un problema per gli avicoli e pertanto considerando che i livelli di supplementazione maggiore si hanno in questa specie la stessa sarà oggetto di campionamento.
Nel periodo 2015-2016 sono stati prelevati un totale di 131 campioni con il riscontro di 3 non conformità, pertanto la prevalenza di non conformità per Manganese, nel periodo considerato, si attesta al 2.3% (IC 95% 0.5-6.5%).

Ripartizione dei campioni

Poiché il manganese somministrato come additivo nei mangimi non ha gravi ripercussioni sulla salute umana, non ha riflessi sulla salute animale e non ci sono indicazioni che la l'integrazione di manganese abbia un effetto negativo sull'ambiente, si ritiene opportuno, anche per questo triennio, mantenere la ricerca del manganese nelle sole specie avicole (galline ovaiole e polli da carne). La ripartizione per Regione, riportata in tabella 1-2, è stata fatta in base al numero di allevamenti di avicoli di capacità superiore ai 250 capi (dati BDN al 31/10/2017).

Campionamento

Devono essere prelevate le seguenti tipologie di mangimi:

- Mangimi completi per broilers
- Mangimi completi per ovaiole

Luoghi di prelievo del campione:

- Mangimifici che producano mangimi completi per broilers
- Mangimifici che producano mangimi completi per ovaiole
- Allevamenti di polli da carne
- Allevamenti di ovaiole

Rame (E4)

Il rame ha un effetto stimolante sulla crescita dei suini, dei polli da carne e probabilmente anche sulle galline ovaiole. Eccessi di rame, in particolare sugli animali giovani, portano ad una riduzione del numero di eritrociti e

di conseguenza causano anemia macrocitica. Le specie più sensibili all'eccesso di rame sono le pecore ed i vitelli. Il rame si accumula nel fegato. Non sono stati identificati rischi per l'ambiente derivanti dall'integrazione di rame nei suini e nei ruminanti.
Nel periodo 2015-2016 la prevalenza di non conformità per la presenza di Rame è stata pari a 0.7% (IC 95% 0.02-3.7%) negli avicoli ed a 3.0% (IC 95% 0.8-7.6%) nei suini. Non sono state riscontrate non conformità negli ovicaprini, suggerendo che in queste specie i livelli di prevalenza delle non conformità si mantengono molto bassi ed in linea con quanto osservato negli anni precedenti del Piano.

Ripartizione dei campioni

In base ai risultati degli anni scorsi si ritiene opportuno verificare che i mangimi per avicoli e per suini non superino il livello soglia. Al tempo stesso è necessario mantenere sotto controllo il tenore di rame nell'alimentazione degli ovicaprini. Per ogni categoria è stato pertanto formulato un piano di campionamento. La ripartizione dei campioni per Regione, riportata in tabella 1-2, è stata fatta in base al numero di allevamenti di avicoli, ovi-caprini e di suini (dati BDN al 31/10/2017).

Campionamento

Devono essere prelevate le seguenti tipologie di mangimi:

- Mangimi completi per polli da carne
- Mangimi completi per ovaiole
- Mangimi per ovicaprini
- Mangimi per suini

Luoghi di prelievo del campione:

- Mangimifici che producano mangimi completi per polli da carne
- Mangimifici che producano mangimi completi per ovaiole
- Mangimifici che producano mangimi per ovicaprini
- Mangimifici che producano mangimi per suini
- Allevamenti di polli da carne
- Allevamenti di ovaiole
- Allevamenti di ovicaprini ove siano somministrati mangimi
- Allevamenti di suini

Selenio

Il selenio è un oligoelemento essenziale i cui effetti sono molteplici. Tra questi si ricordano la riduzione dello stress ossidativo, lo sviluppo ed il mantenimento dell'immunocompetenza ed una azione detossificante nei confronti dei metalli pesanti e di altri xenobiotici. Gli animali giovani sono più sensibili alla tossicità da selenio, così come i volatili ed i pesci sono più sensibili rispetto ai mammiferi. Il selenio si accumula in tutti i tessuti dell'organismo quando viene assunto in quantità eccessive, i livelli più elevati sono stati riscontrati nel rene. Il rispetto dei livelli di selenio nei mangimi fissati dall'EU ne limita la diffusione nell'ambiente con le escrezioni animali. Il selenio viene somministrato a bovini ed ovini per prevenire la degenerazione muscolare ed alle scrofe per aumentare la produzione. Viene inoltre segnalata la somministrazione di selenio agli equini da sport per aumentarne le prestazioni.
Nel periodo 2015-2016 la prevalenza di selenio nei mangimi per bovini si è mantenuta a livelli molto bassi, senza riscontro di non conformità. In base al numero di campioni prelevati nel periodo è pertanto possibile affermare che la prevalenza delle contaminazioni per selenio è inferiore all'1.9%

Ripartizione dei campioni

In base ai risultati dell'anno precedente si ritiene opportuno continuare a monitorare la presenza di selenio nei mangimi, pur riducendone la numerosità campionaria. La ripartizione del campione è stata fatta in base al numero di allevamenti bovini (dati BDN al 31/10/2017).
Si ricorda che per la ricerca di selenio i campioni devono essere prelevati da confezioni integre o in filiera produttiva evitando il prelievo alla mangiatoia che può provocare alterazioni del reale tenore di Selenio presente nel mangime.

Campionamento
Devono essere prelevati le seguenti tipologie di mangimi:

- Mangimi per bovini

Luoghi di prelievo del campione:

- Mangimifici che producano mangimi per bovini
- Allevamenti di bovini

Zinco (E6)
Lo zinco è un oligoelemento essenziale per l'organismo tuttavia eccessi di zinco nella dieta interferiscono con l'assorbimento ed il metabolismo del rame. Gli animali in produzione zootecnica hanno una elevata resistenza a dosaggi anche elevati di zinco. I monogastrici, in particolare i suini, mostrano una tolleranza più elevata rispetto ai ruminanti. L'assunzione di quantità eccessive di zinco ne provoca l' accumulo in fegato, pancreas, rene ed ossa.
Non sono stati rilevati rischi per l'ambiente conseguenti alla integrazione di zinco negli alimenti per animali in produzione zootecnica, tuttavia L'EFSA ha recentemente proposto una riduzione del contenuto massimo di zinco ammesso nei mangimi destinati a tutte le specie animali in modo da ridurre di circa il 20% il quantitativo di zinco immesso nell'ambiente.
Nel 2005 i tenori di zinco consentiti nei suini erano stati diminuiti, di conseguenza la Raccomandazione CE 925/05 segnalava la necessità di assicurare che essi fossero rispettati.
Nel periodo 2015-2016 la prevalenza delle non conformità per Zinco è stata pari a 0.6% (IC 95%0.0-3.6%) negli avicoli e pari al 5.6% (IC 95% 2.3-11.1%) nei suini.
Considerata inoltre la Decisione di Esecuzione della Commissione Europea del 26 giugno 2017, relativa alla revoca delle autorizzazione all'immissione in commercio di tutti i medicinali veterinari contenenti "ossido di zinco" da somministrare per via orale a specie da produzione alimentare, e il decreto di attuazione nazionale (DM 127 del 16 ottobre 2017) che vieterà totalmente la produzione di tali medicinali dopo il 31/12/2021, si considera necessario potenziare il monitoraggio dell'uso dello Zn nei mangimi, al fine di verificare l'eventuale sovradosaggio fraudolento degli additivi contenenti Zn, in alternativa ai farmaci veterinari, in maniera particolare nell'allevamento suino.
Ripartizione dei campioni
In base ai risultati degli anni scorsi si ritiene opportuno verificare che i mangimi per avicoli e suini non superino il livello soglia. Per ogni categoria è stato pertanto formulato un piano di campionamento. La ripartizione dei campioni per Regione, riportata in tabella 1-2, è stata fatta in base a numero di allevamenti di avicoli e di suini (dati BDN al 31/10/2017).
Campionamento
Devono essere prelevati le seguenti tipologie di mangimi:

- Mangimi completi per avicoli
- Mangimi per suini
- Luoghi di prelievo del campione:
- Mangimifici che producano mangimi completi per avicoli
- Mangimifici che producano mangimi per suini
- Allevamenti avicoli
- Allevamenti di suini

Per garantire il conseguimento degli obiettivi di questo programma di monitoraggio è essenziale che successivamente alla stratificazione per ASL (rappresentatività su base geografica mediante una ripartizione del numero di campioni tra le diverse ASL) le aziende o impianti in cui effettuare il campionamento sia scelto in modo assolutamente casuale (sulla base di un'estrazione formalmente casuale operata sui sistemi informativi regionali vedi All. n. 5 del PNAA), seguendo le indicazioni riportate per la ripartizione in ambito

regionale per ciascuna molecola. Ciò è fondamentale per garantire la rappresentatività statistica del campione.

Composizione del campione

Il campione è di tipo ufficiale e deve essere composto da almeno quattro CF di circa 500 grammi ciascuna.

Raccolta Dati

I dati relativi ai controlli dei principi attivi e degli additivi devono essere trasmessi semestralmente dalle Regioni e alle Province Autonome 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 in allegato e collegate ai link del presente capitolo.

Programma di Sorveglianza

Il presente programma definisce un piano di controlli sull'utilizzo di coccidiostatici e di principi farmacologicamente attivi nel settore dell'alimentazione zootecnica.

I **coccidiostatici** e gli **istomonostatici,** il cui uso è frequente nell'allevamento avicolo, cunicolo e suinicolo, sono additivi per mangimi destinati ad inibire la moltiplicazione di alcuni protozoi.

Per la miscelazione di questi additivi nei mangimi non è necessaria una prescrizione medico veterinaria, ma l'operatore (allevamento o mangimificio) deve essere riconosciuto ai sensi dell'art.10 comma1 c) del Reg.(CE) 183/05.

Per principi farmacologicamente attivi, s'intende invece le sostanze presenti nei medicinali veterinari come definiti nella Direttiva 2001/82/CE, recepita con il D.lgs. 193/2006, che possono essere miscelati nella forma di premiscela medicata (medicinale veterinario) autorizzata per l'uso nei mangimi (mangimi medicati e prodotti intermedi).

La produzione di mangimi medicati in azienda a partire da premiscele medicate autorizzate, è subordinata ad una prescrizione medico veterinaria, ed è svolta, sia a livello di allevamento che di mangimificio, **in virtù di una specifica autorizzazione** ai sensi dell'art.4 del D.lgs. 90 del 3 marzo 1993. Anche la produzione di mangimi medicati in azienda per autoconsumo, a partire da prodotti intermedi è soggetta ad autorizzazione ai sensi dello stesso Decreto.

Altri medicinali veterinari (diversi dalle premiscele medicate) vengono somministrati attraverso l'acqua di abbeverata o i mangimi liquidi negli allevamenti, a seguito di prescrizione medico veterinaria.

È evidente pertanto che il controllo di un corretto uso dei principi farmacologicamente attivi in allevamento comprende anche il campionamento dell'acqua destinata all'abbeveramento degli animali, che fa quindi parte integrante del presente capitolo.

Lo scopo del presente programma è in generale quello di garantire un corretto uso dei coccidiostatici e dei principi farmacologicamente attivi nei mangimi e nell'acqua di abbeverata, con lo scopo di tutelare la salute degli animali, la sicurezza degli alimenti di origine animale e l'ambiente.

Tale scopo viene perseguito tramite una serie di campionamenti ufficiali effettuati presso i mangimifici, gli allevamenti, i distributori e i trasportatori di mangimi, finalizzati a verificare che i mangimi contenenti coccidiostatici o farmaci veterinari, siano prodotti, trasportati, distribuiti ed utilizzati conformemente alla normativa. Nel presente programma viene previsto anche il campionamento ufficiale dell'acqua di abbeverata in allevamento, al fine di verificare che i principi farmacologicamente attivi, somministrati via acqua, siano stati regolarmente prescritti, utilizzati in maniera corretta e nel rispetto dei relativi tempi di sospensione.

Altro obiettivo del programma è quello di verificare che i residui di coccidiostatici siano conformi a quanto previsto dalla Direttiva 2002/32 s.m. e i, e i principi farmacologicamente attivi nei mangimi non target ridotti al minimo inevitabile.

Pertanto, attraverso la verifica ufficiale dei livelli di contaminazione crociata, si vuole anche contribuire alla lotta contro l'antibiotico - resistenza, limitando l'esposizione dei microorganismi a livelli sub-terapeutici di antimicrobici attraverso l'uso dei mangimi.

In dettaglio, i campionamenti inseriti nel presente programma, sono mirati a:

1. Accertare la corrispondenza della quantità di additivi e principi farmacologicamente attivi dichiarati in etichetta e quelli riscontrati all'analisi (verifica del titolo);

2. rilevare la presenza di principi farmacologicamente attivi e additivi non ammessi nei mangimi o nell'acqua di abbeverata;
3. rilevare la presenza di principi farmacologicamente attivi e additivi non dichiarati ed eventuali utilizzi fraudolenti e impropri nei mangimi o nell'acqua di abbeverata;
4. mettere in evidenza fenomeni di contaminazione crociata da principi farmacologicamente attivi e coccidiostatici in mangimi non target.
5. Verificare la presenza di residui di tetracicline nelle PAT di origine nazionale, comunitaria ed estera.

Per ciò che riguarda il primo punto, il campionamento è finalizzato a verificare che la quantità di sostanza ritrovata all'analisi corrisponda con quanto dichiarato in etichetta e/o indicato nell'autorizzazione dello specifico coccidiostatico/istomonostatico o nella prescrizione veterinaria, tenendo conto delle tolleranze previste dalla normativa specifica (D.M. 16/11/93 e Reg.(CE) 767/09). Ovviamente tale finalità di campionamento riguarda esclusivamente le sostanze ammesse nei mangimi.
È evidente che il corretto dosaggio del principio attivo in un mangime è fondamentale al fine dell'efficacia del prodotto stesso e del contenimento di fenomeni di antibiotico-resistenza.
Per ciò che riguarda il secondo punto, nel programma di sorveglianza è prevista la ricerca, nei mangimi o in acqua di abbeverata, di alcune sostanze il cui impiego in alimentazione animale è totalmente vietato (es. cloramfenicolo) o non è più consentito come additivo. Si sottolinea che gli antibiotici non sono più ammessi come additivi per mangimi ai sensi del Reg.(CE) 1831/2003 a partire dal 1 gennaio 2006.
Pertanto, al fine di evidenziare eventuali usi non ammessi, nel presente piano è previsto il controllo della presenza di alcune sostanze ad azione antibiotica, presenti nel registro degli additivi fino a tale data e **attualmente vietate come additivi per mangimi**:

- Flavofosfolipolo (Flavomicina) per conigli, galline ovaiole, tacchini, broilers, suinetti, suini, vitelli e bovini da ingrasso;
- Salinomicina sodica per suinetti e suini da ingrasso;
- Avilamicina per suinetti, suini da ingrasso, broilers e tacchini;
- Monensin sodico per bovini da ingrasso;

Il terzo punto è finalizzato ad evidenziare condotte fraudolente o scorrette nell'uso di principi attivi autorizzati nei mangimi o nell'acqua di abbeverata, ove questi non siano stati prescritti dal medico veterinario o il loro impiego non sia previsto o ammesso per la specie/categoria animale.
In relazione al quarto punto, il controllo è orientato alla verifica del rispetto della normativa sulla contaminazione crociata da coccidiostatici e da principi farmacologicamente attivi in mangimi non target. I mangimi non target sono mangimi nei quali la presenza di una data sostanza non è intenzionale e desiderata, e pertanto non è indicata in etichetta. Anche se il fenomeno della contaminazione crociata negli impianti che utilizzano linee produttive ed attrezzature comuni per la produzione di diversi mangimi, è stato riconosciuto come tecnicamente inevitabile, l'OSM deve comunque adoperarsi per ridurre al minimo tale problematica, adottando misure e procedure idonee a tale fine.
Le implicazioni della contaminazione crociata da farmaci/coccidiostatici nei mangimi sono molteplici:

- possibile presenza di residui negli alimenti di origine animale;
- selezione di ceppi batterici resistenti agli antibiotici;
- tossicità acuta o cronica verso specie/categorie non bersaglio (es. ionofori per gli equini).

Questo particolare campionamento è inoltre uno degli strumenti di verifica che l'Autorità competente ha per confermare l'adeguatezza ed efficacia delle procedure messe in atto dall'operatore e gli standard degli impianti degli operatori del settore dei mangimi.
Il quinto punto deriva dalla necessità di verificare, a seguito di alcune segnalazioni pervenute al Ministero della Salute, la presenza di residui di tetracicline nelle sia nazionali che non.
Le tetracicline presentano infatti un accumulo nel tessuto osseo, pertanto potrebbero essere presenti come residuo nelle PAT (farina di carne) di animali terrestri e conseguentemente nei mangimi che le contengono.

Ripartizione dei campioni

Il numero totale di campioni del programma di sorveglianza è di n. 3050 campioni ripartiti tra le Regioni e P.A. in base alle realtà produttive e di distribuzione dei mangimi ricavate dai dati ISTAT 2016, dall'anagrafe degli OSM e dai dati della BDN aggiornati al 31/10/2017.

I 3000 campioni vengono pertanto divisi come segue:

- 1750 per le ricerche di cui ai punti 1, 2 e 3 di cui alla parte introduttiva del presente piano. (tabella 2-2)
- 250 per le ricerche esclusive di cui ai punti 1, di cui alla parte introduttiva del presente piano. (tabella 2-2)
- 1000 destinati al punto 4, cioè per la verifica della contaminazione crociata (tabella 4-2)
- 50 destinati al punto 5 di cui alla parte introduttiva del presente piano (tabella 5-2)

A) Ripartizione dei Campioni per le verifiche del titolo, dell'uso illecito o non dichiarato

I campionamenti devono essere effettuati presso i mangimifici industriali, i distributori (solo per la verifica del titolo) e gli allevamenti (compreso ove necessario il prelievo in mangiatoia).

Ciascuna Regione o Provincia Autonoma è tenuta a ripartire i campioni ad essa attribuiti secondo la tabella 2-2, sui mangimi composti/acqua di abbeverata/premiscele di additivi per le varie specie/categorie animali (come indicato in tabella 3-2).

Resta inteso che possono essere effettuate ricerche su specie/categorie animali diverse da quelle indicate nella tabella 3-2 per una sostanza attiva, qualora fosse opportuno in base alla propria realtà locale.

Alle sostanze che hanno dato luogo a non conformità analitiche in campioni ufficiali di mangimi nel triennio precedente (Chinolonici, Cloramnfenicolo, Colistina, Diclazuril, Ionofori, Metilclorpinolo, Nicarbazina + Robenidina, Penicilline, Sulfamidici, Tetracicline) vengono attribuiti campioni aggiuntivi, tramite la distribuzione ponderata di 50 campioni ufficiali sulle diverse molecole in base al numero delle non conformità rilevate.

La Regione deve effettuare un terzo dei campionamenti assegnati nella tabella 2.2. su matrice acqua di abbeverata, mirandoli su quelle tipologie di allevamento in cui la somministrazione via acqua di principi attivi è prassi comune, ad esempio avicoli e suini. In tale ricerca non è prevista la finalità di cui al punto 1, ovvero la verifica del titolo del principio attivo. Verrà pertanto richiesta al laboratorio la ricerca di principi attivi farmacologici o coccidiostatici in acqua, vietati nell'alimentazione degli animali, in assenza di prescrizione/registrazione del trattamento o per cui sono ancora in corso i tempi di sospensione (finalità di cui ai punti 2 e 3).

Le ricerche mirate a svelare usi non consentiti o impropri dei principi attivi farmacologici in allevamento, sia via acqua che via mangime, non possono prescindere da un controllo incrociato con le registrazioni dei trattamenti e con le relative prescrizioni veterinarie presenti in azienda.

Si raccomanda alle Regioni e Province Autonome di verificare, prima di prelevare il campione, la disponibilità di metodi di analisi accreditati su matrice acqua di abbeverata, per la ricerca che si vuole effettuare.

Per la ripartizione dei campioni vengono forniti di seguito alcuni criteri di rischio, che possono essere utilizzati singolarmente o in associazione tra loro:

- impianti industriali e allevamenti che producono mangimi con additivi coccidiostatici e/o mangimi medicati;
- pregresse non conformità o irregolarità nel triennio precedente;
- impianti di produzione con evidenti carenze nella manutenzione degli impianti di miscelazione/stoccaggio e nelle procedure per garantire omogeneità e stabilità dei principi attivi nei mangimi;
- impianti che producono varie formulazioni di mangime, per più specie animali;
- allevamenti intensivi con grande numero di capi;
- allevamenti che allevano più specie animali o animali in diverse fasi di produzione;
- allevamenti con evidente utilizzo di farmaci veterinari anche via acqua e di mangimi medicati;
- distributori di mangimi medicati e prodotti intermedi.

B) Ripartizione dei Campioni per le verifiche della contaminazione crociata

Il presente programma riguarda esclusivamente gli antibiotici e i coccidiostatici autorizzati e utilizzati nei mangimi nell'allevamento zootecnico. Le Regioni e Province autonome effettuano il numero di campioni attribuito secondo la tabella 4-2.
Per quanto riguarda i luoghi di campionamento, al fine di verificare efficacemente la gestione della problematica della contaminazione crociata da parte dell'operatore, devono essere privilegiati gli impianti di produzione di mangimi (industriali e per autoconsumo) e i mezzi di trasporto di mangimi sfusi. Se la realtà regionale non permette di raggiungere la numerosità campionaria assegnata, potranno essere campionati anche i mangimi presenti sul mercato presso i distributori, avendo cura di accertarsi che provengano da un produttore nazionale autorizzato alla produzione di mangimi medicati o da altri Paesi dell'Unione Europea.
Vari fattori influiscono sui livelli di contaminazione crociata nei mangimi, tra cui le caratteristiche della sostanza utilizzata (carica elettrostatica, granulometria), la tipologia di materie prime, le caratteristiche e il grado di manutenzione dell'impianto, l'adozione di procedure di gestione e/o preventive, etc. Ad esempio, alcune delle molecole considerate nel presente programma danno luogo frequentemente a tali fenomenici, tra queste i Coccidiostatici (ionofori e non), i Chinolonici, i Sulfamidici, le Tetracicline e i Macrolidi.
Per la ripartizione dei campioni vengono forniti di seguito alcuni criteri di rischio, che possono essere utilizzati singolarmente o in associazione tra loro:

- pregresse non conformità o irregolarità nel triennio precedente;
- carenze nel programma di manutenzione/procedure di pulizia degli impianti/mezzi di trasporto;
- carenze nelle procedure per la gestione delle contaminazioni crociate (es.flushing, sequenze di produzione, etc..)
- impianti che alle verifiche interne hanno dimostrato alti tassi di contaminazione crociata,
- carenze nei sistemi di contenimento delle polveri negli impianti di produzione;
- impianti che producono varie formulazioni di mangime, per più specie animali;
- impianti che producono mangimi con additivi coccidiostatici e/o mangimi medicati sia mangimi che non li contengono;
- allevamenti intensivi con grande numero di capi;
- allevamenti che allevano più specie animali o animali in diverse fasi di produzione;
- allevamenti con evidente utilizzo di farmaci veterinari e di mangimi medicati;
- utilizzo di melasso, grassi e oli come materie prime per mangimi.
- provenienza dei mangimi da altri Paesi dell'Unione Europea

Presso i produttori (mangimifici ed allevamenti) e trasportatori, il campionamento deve essere effettuato in maniera prioritaria su lotti di mangimi finiti che non contengono coccidiostatici o principi attivi farmacologici prodotti o trasportati subito dopo un mangime medicato o additivato con coccidiostatici. La ricerca è mirata verso le sostanze aggiunte al mangime medicato/con coccidiostatici prodotto in precedenza. Al laboratorio ufficiale viene richiesta la ricerca a livelli di contaminazione crociata delle sostanze che, in base alle registrazioni di produzione e trasporto, sono state incorporate nel lotto di mangime prodotto/trasportato in precedenza.
Qualora tale evenienza risulti troppo difficoltosa, l'oggetto del campionamento potrà essere esteso agli altri mangimi prodotti nello stabilimento, per la ricerca di coccidiostatici e principi farmacologicamente attivi non dichiarati in etichetta. In tal caso la ricerca è mirata alle sostanze farmacologicamente attive e ai coccidiostatici normalmente impiegati dal produttore, individuabili dal sistema di rintracciabilità e dal registro di produzione. In tal caso viene derogato l'obbligo del campionamento del primo lotto prodotto dopo la produzione medicata/additivata, qualora difficilmente reperibile.
Nel caso che il campionamento venga effettuato presso un distributore, è indispensabile che la ASL si accerti, anche previo coordinamento con la ASL di competenza del produttore se differente, che lo stabilimento di produzione sia autorizzato alla produzione di mangimi medicati e prodotti intermedi o di mangimi con coccidiostatici. In tal caso si ritiene opportuno che la ricerca sia orientata ad una o più sostanze

delle macro classi di principi attivi maggiormente diffuse sul territorio nazionale: penicilline, tetracicline, macrolidi, chinolonici, sulfamidici, coccidiostatici.
Al fine della sicurezza degli alimenti di origine animale, tale attività è particolarmente significativa se effettuata su mangimi destinati ad animali in fase produttiva.
Di seguito si riportano le molecole attualmente ricercate a livello di contaminazione crociata dalla rete degli II.ZZ.SS.:

- Avermectine (Ivermectina)
- Chinolonici (enrofloxacin, ciprofloxacin, danofloxacin, difloxacin, ac. nalidissico, ac. ossolinico, flumequina)
- Coccidiostatici (nicarbazina, robenidina, salinomicina, narasin, lasalocid, maduramicina, semduramicina decochinato, alofunginone)
- Colistina
- Fenicoli (tiamfenicolo, florefenicolo)
- Lincomicina
- Macrolidi (tilosina, spiramicina, eritromicina)
- Penicilline (amoxicillina, ampicillina)
- Sulfamidici (sulfachinossalina, sulfamerazina, sulametaxina, sulfadiazina, sulfamonometossina, sulfadimetossina, sulfametossipiridazina, sulfadossina, sulfacloropiridazina, sulfametossazolo, sulfatiazolo)
- Tetracicline (tetracilina, ossitetetraciclina, clortetraciclina, dossiciclina)
- Tiamulina
- Valnemulina
- Virginiamicina
- Zincobacitracina

Qualora l'Istituto accettante non abbia la metodica accreditata per la ricerca della contaminazione crociata della/delle sostanza/e richieste, inoltrerà il campione ad altro IZS che possiede tale capacità analitica.
A tal proposito si precisa che al momento la ricerca di Lincomicina sia a livello di Over che di titolo verrà effettuata per tutte le Regioni e P.A. dall'IZS Lombardia ed Emilia-Romagna.
La ricerca di Valnemulina sia a livello di contaminazione crociata che di titolo verrà effettuata per tutte le Regioni e P.A. dall'IZS del Mezzogiorno.
La ricerca dei Fenicoli (tiamfenicolo, florefenicolo) sia a livello di contaminazione crociata che di titolo verrà effettuata per tutte le Regioni e P.A. dall'IZS Lazio e Toscana.
Si ribadisce la necessità della scelta accurata del campione da prelevare anche al fine di garantire la corretta esecuzione delle prove di laboratorio. In particolare si fa presente che non può essere richiesta la ricerca a livello di contaminazione crociata di un principio attivo su un mangime medicato che contiene un farmaco della stessa famiglia a dosi di utilizzo (es. clorotetraciclina in un mangime medicato con ossitetraciclina): in tal caso è possibile effettuare invece una ricerca per titolo (dell'ossitetraciclina). Alla stessa maniera non è possibile richiedere la ricerca a livello di contaminazione crociata di un coccidiostatico se nel mangime è presente un altro coccidiostatico della stessa famiglia a dose di utilizzo.
In base alle anagrafiche presenti sul sistema SINVSA e alla ricognizione effettuata dall'Ufficio 7 della DGSAF, degli operatori autorizzati alla produzione di mangimi medicati è stato possibile effettuare la distribuzione dei campioni di seguito riportata.

Tabella 4-2 Suddivisione campionamento per contaminazione crociata

REGIONE	NUMERO DI CAMPIONI
Abruzzo	26

C) Ripartizione dei campioni per le verifiche della presenza di residui di tetracicline nelle PAT di animale terrestre

Il presente campionamento prevede la ricerca di tetracicline nelle PAT di animale terrestre (esclusivamente la farina di carne). Il campionamento può essere eseguito presso gli impianti di produzione, di distribuzione o di stoccaggio. Le Regioni e Province autonome effettuano il numero di campioni attribuito secondo la tabella 5-2, le analisi saranno effettuate dall'IZS del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta per tutto il territorio nazionale.

Tabella 5-2 Suddivisione campionamento per residui di tetracicline nelle PAT*

REGIONE	NUMERO DI CAMPIONI
Abruzzo	1

La rendicontazione deve essere effettuata tramite la compilazione della scheda Excel "Principi attivi e Additivi CC Sorveglianza 2018-20", allegata del PNAA.

Matrici da campionare

Nella scelta delle matrici devono essere privilegiati i seguenti tipi di mangime:

Ricerche di cui ai punti 1, 2, 3 della parte introduttiva:

- mangimi medicati e prodotti intermedi;
- mangimi con coccidiostatici;
- altri mangimi composti;
- mangimi composti introdotti da altri Paesi Membri;
- mangimi composti importati.
- acqua di abbeverata (esclusivamente per le ricerche di cui ai punti 2 e 3),
- premiscele di additivi.

Ricerche di cui al punto 4 contaminazione crociata della parte introduttiva:

- mangimi finiti prodotti/trasportati successivamente alla produzione/trasporto di un mangime medicato o con coccidiostatico
- mangimi composti introdotti da altri Paesi Membri
- mangimi finiti prodotti in stabilimenti ed allevamenti che producono mangimi medicati e/o prodotti intermedi e mangimi con coccidiostatici (privilegiare quelli destinati ad animali in produzione).

Ricerche di cui al punto 5 : tetracicline in PAT della parte introduttiva:

- PAT (farina di carne) di animale terrestre importate o introdotte da altri SSMM
- PAT (farina di carne) di animale terrestre di origine nazionale

Si riporta di seguito una tabella riepilogativa del campionamento previsto dal presente programma.

Finalità	Luogo di prelievo	Matrice	Ricerca
1 Verifica del titolo	Impianto di produzione di MM/PI per il commercio o per autoconsumo. Distributore di MM/PI	Mangime medicato/con coccidiostatici/premiscela di additivi in cui l'etichetta/registro di produzione riporta la sostanza da ricercare	Sostanza riportata in etichetta/registro di produzione
2 uso vietato	allevamento	Mangime o acqua di abbeverata	Sostanze vietate
3 uso fraudolento/ improprio	allevamento	Mangime o acqua di abbeverata	Sostanze autorizzate non prescritte/autorizzate per la specie o categoria o prescritte/autorizzate, per le quali siano in corso i tempi di sospensione

4 contaminazione crociata	Impianto di produzione per il commercio o per autoconsumo, mezzi di trasporto di mangimi sfusi Distributori di mangimi	Mangime non target prodotto/trasportato dopo un mangime medicato o con coccidiostatici Altri mangimi non target Mangime non target Introdotto da altri PM	Sostanze aggiunte al mangime medicato/con coccidiostatici prodotto/trasportato in precedenza. Sostanze farmacologicamente attive e coccidiostatici abitualmente utilizzati dallo stabilimento di produzione. Classi di sostanze frequentemente utilizzate (solo per prelievo presso un distributore)
5 tetracicline in PAT	Produttore, distributore o stoccaggio	PAT (farine di carne di animali terrestri)	tetracicline

Campionamento

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

Nel caso in cui l'IZS accettante non abbia la disponibilità di metodiche accreditate per la ricerca richiesta, deve trasmettere il campione ad un laboratorio della rete in grado di effettuare l'analisi.

Composizione del campione

Il campione di mangime è di tipo ufficiale e deve essere composto da almeno quattro CF di circa 500 grammi ciascuno. **In caso di sospetto di trattamento illecito o fraudolento**, 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, mangiatoia) anche raschiando le superfici per rimuovere i residui di mangime. Si ricorda che il campionamento per la ricerca di sostanze a livelli di contaminazione crociata segue le modalità delle sostanze distribuite in maniera NON uniforme nei mangimi.

Il campionamento dell'acqua, anch'esso ufficiale, segue le modalità sinora adottate per il PNR. L'acqua di abbeverata deve essere prelevata direttamente dalle vasche di abbeveraggio o dai dispositivi messi a disposizione dell'animale. Le quantità minime da prelevare devono essere tali da permettere la formazione di 4 CF da 500 ml.

Valutazione della Non Conformità e Provvedimenti da adottare

Per quanto riguarda la finalità di cui al punto 1, ovvero la verifica del titolo, il mangime si considera non conforme se la quantità rilevata si discosta dal dichiarato oltre le tolleranze previste dalla normativa specifica (D.M. 16/11/93 e Reg.(CE) 767/09). In tale evenienza, il servizio veterinario dovrà inoltre prestare particolare attenzione alla verifica delle procedure di miscelazione e alle metodiche adottate per assicurare il titolo, l'omogeneità e la stabilità dei principi attivi farmacologici e dei coccidiostatici negli stabilimenti di produzione (sia industriali che per autoconsumo). Si sottolinea l'importanza di fenomeni di sotto dosaggio di antibiotici per quanto riguarda lo sviluppo di antimicrobico resistenza.

Per quanto riguarda il punto 2, ovvero la ricerca di sostanze non ammesse in alimentazione animale o non più ammesse come additivi, il mangime o l'acqua si considerano non conformi ad ogni positività analitica.

Per quanto riguarda il punto 3, ovvero la ricerca di sostanze non dichiarate ed eventuali utilizzi fraudolenti e impropri, il mangime o l'acqua di abbeverata risultate positive, si considerano non conformi in assenza di prescrizione/registrazione del trattamento in azienda, o se il periodo di trattamento è concluso.

È evidente pertanto che le ricerche mirate a svelare usi non consentiti o impropri dei principi attivi farmacologici in allevamento, sia via acqua che via mangime, non possono prescindere da un controllo incrociato con le registrazioni dei trattamenti e con le relative prescrizioni veterinarie presenti in azienda.

Per quanto riguarda il punto 4, verifica della contaminazione crociata, si sottolinea che la Direttiva 2002/32 s.m.i. fissa sul territorio comunitario i limiti massimi ammessi per i coccidiostatici in mangimi per specie non target, derivati da fenomeni di carry over inevitabile.

A differenza di quanto previsto per i coccidiostatici, non sono invece ammessi dalla norma nazionale e comunitaria, limiti accettabili di sostanze farmacologicamente attive derivate da contaminazione crociata nei mangimi.
Si ricorda che ai fini dell'armonizzazione del controllo ufficiale nel territorio nazionale il Ministero della Salute, con nota 12392 del 11 maggio 2015, ha fissato i livelli di azione analitica delle metodiche ufficiali in uso presso gli II.ZZ.SS. per la verifica della contaminazione crociata, che sono di 1 mg/kg per tutte le sostanze oggetto di ricerca eccetto le penicilline (0,5 mg/kg).
Pertanto il superamento di detti livelli di azione esita in una non conformità.
Oltre alle misure contenute nella parte generale, in seguito ad una non conformità è doveroso procedere anche all'esecuzione di sopralluoghi ispettivi per la verifica del rispetto delle norme vigenti in materia di alimentazione animale, nonché delle procedure messe in atto dall'operatore al fine di ridurre i fenomeni di contaminazione crociata. Particolare attenzione andrà rivolta alle:
- concezione e struttura degli impianti di produzione/ mezzi di trasporto;
- procedure e condizioni di pulizia e manutenzione degli impianti/ mezzi di trasporto;
- metodiche utilizzate dall'OSM per misurare il tasso di contaminazione crociata del proprio impianto e riverifica a seguito di cambi influenti nella produzione;
- misure adottate al fine di ridurre i livelli di contaminazione crociata o limitarne i loro effetti (es. flushing, micro-flushing, pulizie ad hoc, sequenze di produzione, modifiche all'impianto, tecnologie apposite etc..);
- livello di formazione del personale addetto alla produzione dei mangimi medicati /PI o dei mangimi con coccidiostatici.

Per quanto riguarda le ricerche di cui al punto 5, il superamento del livello di sensibilità analitica esita in una non conformità.
Raccolta Dati
I dati relativi ai controlli dei principi attivi e degli additivi devono essere trasmessi semestralmente della Salute da parte delle Regioni e Province Autonome, con le modalità previste al capitolo "rilevazione dell'attività" del presente piano (parte generale), compilando le tabelle in file Excel fornite in allegato al presente Piano.

Capitolo 3 - Piano di controllo sulla presenza di Diossine, PCB diossina-simili, PCB non diossina-simili

Le diossine (PCDD/F) e i policlorobifenili (PCB) costituiscono un gruppo di molecole riconosciute a livello internazionale come microinquinanti organici persistenti (Persistent Organic Pollutants – POP).
Con il termine diossine, sono comunemente indicati una serie di composti simili sotto il profilo chimico e strutturale, appartenenti a un gruppo di idrocarburi aromatici alogenati, che comprende 75 congeneri di policlorodibenzo-*p*-diossine (PCDD) e 135 congeneri di policlorodibenzofurani (PCDF). Tra i 210 congeneri teoricamente possibili, soltanto 17 (con almeno 4 atomi di cloro presenti nelle posizioni 2,3,7,8) sono di particolare interesse per quanto riguarda la tossicità. Tali congeneri mostrano un profilo tossicologico simile e la 2,3,7,8-tetraclorodibenzo-*p*-diossina (2,3,7,8-TCDD) è il composto più tossico, riconosciuto dall'Agenzia Internazionale per la Ricerca sul Cancro (IARC) come una sostanza cancerogena per l'uomo.
I PCB sono idrocarburi aromatici clorurati. In funzione del numero di atomi di cloro presenti (da 1 a 10) e dalla loro posizione sui due anelli aromatici, i congeneri dei PCB teoricamente possibili sono 209. Dodici congeneri di PCB mostrano proprietà tossicologiche simili a quelle delle diossine e pertanto sono definiti PCB diossina-simili (DL-PCB), i rimanenti PCB sono denominati PCB non diossina-simili (NDL-PCB) e tra questi, 6 sono chiamati "PCB "indicatori" (PCB-28, PCB-52, PCB-101, PCB-138, PCB-153 e PCB-180) e costituiscono il 50% della contaminazione alimentare.
Per facilitare la comparazione dei dati analitici e di esposizione, le concentrazioni sono convertite in equivalenti di tossicità (Toxic Equivalents –TEQ). Questa conversione si basa sull'assunzione che ad ogni congenere è associato un differente fattore di tossicità equivalente (Toxic Equivalent Factor – TEF); tali fattori sono stati stabiliti in rapporto alla 2,3,7,8-TCDD, il congenere cui è arbitrariamente assegnato il valore di TEF pari a 1. I valori analitici dei singoli congeneri sono moltiplicati per i corrispondenti TEF e quindi sommati fra loro, fornendo

così il valore di TEQ totale di un campione. I fattori di tossicità attualmente utilizzati sono stati stabiliti dalla World Health Organization nel 2005 (WHO-TEF 2005) e sono stati introdotti con il Regolamento UE n. 277/2012 che modifica gli allegati I e II della direttiva 2002/32/CE.
La natura lipofila e l'elevata resistenza alla degradazione, sia chimica che fisica, rendono tali molecole ubiquitarie e persistenti nell'ambiente originando fenomeni di bioaccumulo e di biomagnificazione, soprattutto negli animali e nei loro prodotti, raggiungendo concentrazioni potenzialmente rilevanti sul piano tossicologico. È noto infatti, che più del 90% dell'esposizione umana alle diossine e ai PCB deriva dagli alimenti; circa il 90% dell'assunzione per via alimentare è riconducibile ai prodotti di origine animale. Dato che la contaminazione dei prodotti di origine animale è principalmente legata ai mangimi utilizzati per il loro accrescimento, questi ultimi suscitano preoccupazione in quanto fonti potenziali dei contaminanti in esame.

Vie di contaminazione dei mangimi da diossine e PCB

Le diossine non sono prodotte deliberatamente dall'uomo ma derivano principalmente da processi chimici industriali (produzioni legate al ciclo di lavorazione del cloro e di prodotti clorurati, lavorazione della carta) e da processi termici di incenerimento e combustione di tipo stazionario (inceneritori per rifiuti, industria dell'acciaio, impianti di sinterizzazione, di riciclo di metalli non ferrosi e di produzione energetica a combustibile fossile) e di tipo diffuso (emissioni autoveicolari e da riscaldamento domestico, fattori incidentali quali incendi ed eruzioni vulcaniche).
A differenza delle diossine, i PCB sono stati prodotti per decenni prima del bando della loro vendita e uso, adottato a partire dal decennio 1970-1980 in vari Paesi industrializzati, a causa della loro tossicità sul sistema riproduttivo e degli effetti di bioaccumulo.
Il rapporto dell'Autorità Europea sulla Sicurezza Alimentare (EFSA), pubblicato nel 2012, individua nell'olio di pesce, seguito da mangime per animali da compagnia e mangime per pesci, le categorie di mangimi con i più alti livelli medi di diossine e PCB. In aggiunta riporta che gli additivi e gli oli vegetali presentano un ampio range di contaminazione.
Sono recenti le notifiche RASSF dell'Irlanda e della Germania per le quali sono state identificate fra le cause di contaminazione da diossina, rispettivamente, il contatto diretto ai fumi della combustione e l'utilizzo di acidi grassi per scopi tecnici nell'alimentazione animale. Le suddette permangono tuttora fra alcune delle cause note di contaminazione da diossine e PCB**.**
Oltre alle contaminazioni riconducibili ai processi di lavorazione, un aspetto critico è rappresentato dall'esposizione di materie prime per mangimi di origine vegetale a fonti di emissione di diossine e PCB. Ad esempio nei foraggi, la contaminazione è funzione del grado di contaminazione del terreno, e dell'esposizione a fonti di inquinamento atmosferico. Tali fonti potrebbero essere rappresentate da impianti industriali i cui cicli di lavorazione possono rilasciare PCDD/F e PCB nell'ambiente (ad es. acciaierie, inceneritori, cementifici, industrie di lavorazione dei metalli, ecc.).

Programma di Monitoraggio

La numerosità campionaria per matrice è stata calcolata in base al numero minimo di campioni previsti dalla raccomandazione 2004/704/CE e tenendo conto delle capacità operative dei laboratori degli II.ZZ.SS.
Il programma prevede che siano annualmente esaminati 236 campioni di diverse tipologie di mangimi (additivi, premiscele di additivi, materie prime per mangimi, mangimi complementari, mangimi completi) prelevati presso gli stabilimenti di OSM (produttori, commercianti/distributori, allevatori, trasportatori, importatori) come riportato nella Tabella 3-1.
Tale numerosità campionaria garantisce, su base triennale, una prevalenza massima di non conformità inferiore al 15% per tutte le tipologie di matrice considerate. Ad esempio, per i mangimi composti per bovini, esaminando in un triennio 72 campioni e supponendo che tutti risultino conformi, si può sostenere (con un livello di confidenza del 95%) che la percentuale di campioni non conformi può essere al massimo del 4,1%.
L'obiettivo del piano di monitoraggio consiste nella verifica, in generale, della conformità per diverse tipologie di mangimi, al fine di evidenziare specifici fattori di rischio e quindi adottare appositi programmi di sorveglianza di mangimi e/o OSM.

Ripartizione dei campioni

Per quanto riguarda i criteri di ripartizione, la numerosità campionaria non è stata modificata rispetto al triennio precedente e, relativamente ai criteri di ripartizione in ambito regionale, si è tenuto conto dei dati relativi alla produzione di mangimi per Regione, (Annuario Statistico Italiano 2016), alla distribuzione degli OSM (dati tratti da SINVSA) ed il patrimonio zootecnico da BND (al 31/10/2017).
Il numero di campioni attribuito ad ogni Regione/P.A. è esplicitato nella Tabella 3-1.
I campioni assegnati devono essere distribuiti fra tutte le tipologie di OSM che insistono sullo specifico territorio.
La scelta dello specifico stabilimento, presso cui effettuare il campionamento, deve avvenire in modo casuale.
I mangimi soggetti al monitoraggio di cui all'allegato II del Regolamento (CE) n. 183/2005 e s.m. devono essere campionati presso gli allevatori, i commercianti/distributori, i trasportatori ossia presso quegli stabilimenti non obbligati al monitoraggio per diossine e PCB.
I mangimi ricadenti nell'ambito d'applicazione del Regolamento (CE) n. 183/2005 e s.m. possono essere campionati presso i produttori, trasformatori e importatori di cui al medesimo Regolamento.
Laddove risultino mancanti la/le tipologia/tipologie di mangimi da campionare, assegnata/e alla Regione/Provincia Autonoma, i mangimi da campionare sono scelti casualmente fra quelli presenti nella tabella 3-1.
Nel caso in cui sul territorio della Regione/Provincia autonoma non sono prodotti/commercializzati/utilizzati i mangimi di cui nella tabella 3-1, possono essere campionati mangimi completi e/o complementari contenenti materie prime/additivi di origine vegetale/animale/minerale (di cui nella tabella 3-1).

Campionamento

In relazione alle considerazioni di cui sopra i campioni devono essere prelevati presso gli stabilimenti:

- di produttori,
- di allevatori,
- di commercianti/distributori,
- di importatori,
- di trasportatori.

Per quanto riguarda i foraggi (fieni, insilati, "unifeed") si raccomanda di prelevare i campioni in prossimità di potenziali fonti di emissione (acciaierie, inceneritori di rifiuti, cementifici, industrie di lavorazione dei metalli).
Per garantire il conseguimento degli obiettivi di questo programma di monitoraggio è essenziale che successivamente alla stratificazione per ASL (rappresentatività su base geografica mediante una ripartizione del numero di campioni tra le diverse ASL) le aziende o impianti in cui effettuare il campionamento sia scelto in modo assolutamente casuale (sulla base di un'estrazione formalmente casuale operata sui sistemi informativi regionali vedi All. n. 5 del PNAA), seguendo le indicazioni riportate per la ripartizione in ambito regionale per ciascuna molecola. Ciò è fondamentale per garantire la rappresentatività statistica del campione.
Il campione è di tipo ufficiale e deve essere composto da almeno quattro CF di circa 500 grammi ciascuna.

Programma di Sorveglianza

Il controllo della presenza di PCDD/F, DL-PCB e NDL-PCB assume carattere prioritario 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.
Le materie prime maggiormente "a rischio" sono state individuate attraverso l'analisi delle allerte comunitarie registrate nel periodo gennaio 2014 – ottobre 2017. La numerosità campionaria per matrice è stata calcolata considerando la frequenza di non conformità registrate a livello europeo.
Relativamente ai criteri di ripartizione in ambito regionale si è tenuto conto dei dati relativi alla produzione di mangimi per Regione, (Annuario Statistico Italiano 2016), alla distribuzione degli OSM (dati tratti da SINVSA) ed il patrimonio zootecnico da BND (al 31/10/2017).
Per quanto sopra esposto si è stabilito che in Italia siano esaminati annualmente 200 campioni di varie materie prime per mangimi, in particolare additivi, materie prime di origine vegetale, oli di origine vegetale e loro sottoprodotti, oli e farine di pesce, grassi animali e foraggi, così come riportato nella Tabella 3-2.

Per i foraggi (fieni, insilati, "unifeed") si raccomanda di effettuare i prelievi in prossimità di potenziali fonti di emissione (acciaierie, inceneritori di rifiuti, cementifici, industrie di lavorazione dei metalli) e, per quanto riguarda gli additivi, di prelevare quelli di origine minerale (in particolare ossidi, solfati e carbonati).

Ripartizione dei campioni

Per l'attività di sorveglianza relativa al triennio 2018-2020, il numero totale di campioni da prelevare annualmente è pari a 200, distribuiti come riportato nella tabella 3-2.

Tabella 3-2 Ripartizione dei campioni attività di sorveglianza per Regione/Provincia autonoma

Regioni	Olio/Farina di pesce	Oli di origine Vegetali e loro sottoprodotti	Materie prime di origine vegetale	Foraggi	Additivi	Grassi animali	Totale per Regione
Abruzzo	1	1	1	2			**5**

La rendicontazione deve essere effettuata tramite la compilazione della scheda Excel "Diossine-PCB Sorveglianza 2018-2020", allegata del PNAA.

Campionamento dei mangimi

I campioni devono essere prelevati presso:

- produttori;
- allevatori;
- commercianti/distributori;
- importatori;
- trasportatori.

Composizione del campione

Il campione è di tipo ufficiale e deve essere composto da almeno quattro CF di circa 500 grammi ciascuna.

Campionamento

I campioni destinati al controllo ufficiale dei livelli di PCDD/F e PCB, devono essere prelevati secondo le disposizioni del Regolamento (CE) n.152/2009 e s. m. e relativa "linea guida al campionamento" redatta dal Ministero della Salute. Per ogni campione verrà effettuata sia la ricerca di Diossine che di PCB.

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: 500 g per gli alimenti solidi, 500 ml per gli alimenti liquidi o semiliquidi.

Si sottolinea che è necessario formare un ulteriore CF qualora l'IZS territorialmente competente non sia in grado di eseguire l'analisi dei PCDD/F e dei DL-PCB; in questo caso, il CF supplementare sarà trasmesso dall'IZS territorialmente competente all'IZS incaricato di effettuare l'analisi dei PCDD/F e dei DL-PCB, rispettando la ripartizione dei campioni indicata in Tabella 3-3.

Metodi di analisi

La preparazione dei campioni e i metodi di analisi per il controllo ufficiale dei livelli di PCDD/F e PCB nei mangimi, incluse le modalità di espressione dei risultati, devono essere conformi a quanto previsto dal Regolamento (UE) n. 771/2017 che modifica il Regolamento (CE) n. 152/2009 per quanto riguarda la determinazione dei livelli di diossine e policlorobifenili.

Le determinazioni analitiche devono essere effettuate attraverso metodi di conferma[4], basati sulla:

- gas cromatografia - spettrometria di massa ad alta risoluzione (GC-HRMS) per l'analisi dei PCDD/F, DL-PCB e NDL-PCB;

[4] L'applicazione di metodi di conferma basati sulla gas massa ad alta risoluzione per le diossine e PCB diossina-simili garantisce la determinazione di tali sostanze anche ai livelli di contaminazione di fondo. Ciò risulta importante per la valutazione dell'andamento temporale della contaminazione, per la valutazione dell'esposizione umana e per la rivalutazione dei livelli massimi e di azione.

- gas cromatografia-spettrometria di massa a bassa risoluzione (GC-LRMS), gas cromatografia-spettrometria di massa tandem (GC-MS/MS), gas cromatografia con rivelatore a cattura di elettroni (GC-ECD) o metodi equivalenti per l'analisi dei NDL-PCB.

I CF destinati alla ricerca di PCDD/F e DL-PCB sono trasmessi dagli II.ZZ.SS. territorialmente competenti agli II.ZZ.SS. incaricati di effettuare le analisi, secondo la suddivisione riportata in Tabella 3-3.

Tabella 3-3 Ripartizione dei campioni per ricerca di PCCD/F, DL-PCB e NDL-PCB per I.Z.S.

Regioni	I.Z.S. Abruzzo e Molise	I.Z.S. Lazio e Toscana	I.Z.S. Lombardia ed Emilia-Romagna	I.Z.S. Mezzogiorno	I.Z.S. Sardegna
Abruzzo	9				

Valutazione della Non Conformità e Provvedimenti da adottare

La partita è conforme quando il risultato di una singola analisi non supera il livello massimo previsto, tenuto conto dell'incertezza di misura.

La partita è non conforme quando il risultato analitico[5], confermato da una doppia analisi[6] supera il livello massimo oltre ogni ragionevole dubbio tenendo conto dell'incertezza di misura media delle due determinazioni, tenendo conto dell'incertezza di misura, è utilizzata per il controllo di conformità.

Nel caso di superamento di una soglia d'intervento (livello di azione)[7] confermato da una doppia analisi e tenendo conto dell'incertezza di misura, la partita è giudicata conforme ma occorre procedere all'identificazione delle fonti di contaminazione e prendere provvedimenti per la loro riduzione o eliminazione.

Raccolta Dati

Si raccomanda di prestare attenzione alla compilazione del verbale di prelevamento (Allegato 1/1a) in quanto per questo programma di controllo è necessario acquisire informazioni maggiori sui campioni prelevati, rispetto agli altri, come ad esempio sul paese di origine e sul trattamento subito dal mangime, al fine di raccoglier dati a soddisfare le richieste specifiche da parte degli organismi interazionali circa i campioni ed i controlli analitici effettuati sui mangimi.

I dati relativi ai controlli per la ricerca delle Diossine e PCB, devono essere trasmessi semestralmente dalle Regioni e Province Autonome al Ministero della Salute, con le modalità previste al capitolo "rilevazione dell'attività" del presente piano (parte generale), utilizzando il sistema SINVSA o, in alternativa, mediante l'invio semestrale delle schede Excel allegate al PNAA.

Per quanto riguarda, invece, i dati relativi al campionamento, si precisa che le informazioni obbligatoriamente richieste sono comprese nel verbale di prelievo PNAA (Allegato 1). Si evidenzia che tale allegato sarà oggetto di modifica nel corso del prossimo triennio al fine di adeguarlo alle richieste EFSA per ciò che concerne le informazioni sul campione.

Capitolo 4 - Piano di Controllo della contaminazione da Micotossine

La contaminazione da micotossine nei mangimi richiede una particolare attenzione, dati gli sviluppi legislativi in materia di sostanze contaminanti presenti nell'alimentazione.

[5] Il risultato analitico deve essere calcolato in modalità "upper bound", ipotizzando che tutti i valori dei congeneri inferiori al limite di quantificazione siano pari al limite stesso

[6] La doppia analisi è necessaria per escludere la possibilità di una contaminazione crociata interna al laboratorio o di scambio accidentale dei campioni. Se l'analisi è effettuata nell'ambito di un incidente di contaminazione da diossina, è possibile omettere la conferma mediante doppia analisi se i campioni selezionati per l'analisi possono essere associati, grazie alla tracciabilità, a tale incidente, e il livello riscontrato sia notevolmente superiore al livello massimo

[7] Il superamento del livello di azione deve essere confermato da una doppia analisi, con le stesse modalità previste in caso di superamento del livello massimo.

Attualmente, solo per l'aflatossina B1 e l'ocratossina A sono stati fissati limiti massimi di tollerabilità, rispettivamente con il D.lgs. 149 del 10 maggio 2004, che ha recepito la Direttiva CE/32/2002 per l'aflatossina B1 ed il DM 15 maggio 2006 del Ministero della Salute che ha stabilito 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.

Nel caso dell'aflatossina B1 deve essere posta particolare attenzione al mangime composto destinato al bestiame da latte, (pecore, bufale, capre), diverso dai bovini da latte.

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, consiglia 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. In base alle recenti informazioni acquisite, il legislatore ha ritenuto opportuno modificare la 2006/576, con la Raccomandazione UE2016/1319, fissando livelli orientativi di alcune micotossine anche per gli alimenti per cani e gatti.

Nella Tabella a-4 sono riassunti sia i limiti massimi tollerabili per l'Aflatossina B1, sia i livelli orientativi per le altre micotossine.

La Raccomandazione 2013/165/CE, relativa alla presenza di tossine T-2 e HT-2 nei cereali e nei prodotti a base di cereali, raccomanda agli Stati Membri di svolgere un'attività di monitoraggio della presenza delle citate tossine nei cereali e nei prodotti a base di cereali (riso escluso) con la partecipazione attiva degli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti. Tali indagini devono essere volte ad individuare i fattori che determinano tenori superiori ai livelli indicati e stabilire le misure da adottare per evitare o ridurre in futuro la loro presenza.

Tabella a-4 Valori di riferimento Micotossine

Micotossina	**Prodotti destinati all'alimentazione degli animali**	**ore di riferimento in mg/kg (ppm) di mangime al tasso di umidità del 12%**	**onte normativa**
Aflatossina B1	Materie prime per mangimi Mangimi complementari e completi, ad eccezione di: - mangimi composti per bovini e vitelli, ovini da latte e agnelli, caprini da latte e capretti, suinetti e pollame giovane - altri mangimi composti per bovini, ovini, caprini, suini e pollame	**0,02** **0,01** **0.005** **0.02**	**Direttiva 2002/32**
Deossinivalenolo (DON)	Materie prime per mangimi - Cereali e prodotti a base di cereali, eccetto i sottoprodotti del granoturco - Sottoprodotti del granoturco Mangimi complementari e completi, ad eccezione di: - mangimi complementari e completi per suini - mangimi complementari e completi per vitelli (< 4 mesi), agnelli, capretti e cani	**8** **12** **5** **0,9** **2**	**Raccom. (CE) 2006/576/CE e s.m.ei.**
Micotossina	**Prodotti destinati all'alimentazioned egli animali**	**Valore di riferimento in mg/kg (ppm) di mangime al tasso di umidità del 12%**	**fonte normativa**
Zearalenone (ZEA)	Materie prime per mangimi - Cereali e prodotti a base di cereali, eccetto i sottoprodotti del granoturco - Sottoprodotti del granoturco Mangimi complementari e completi - per suini e scrofette (giovani scrofe), cuccioli di cane, cuccioli di gatti, cani e gatti da riproduzione	**2** **3** **0,1**	**Raccom. (CE) 2006/576/CE e s.m.ei.**

	- cani e gatti adulti - per scrofe e suini da ingrasso - per vitelli, bovini da latte, ovini,(inclusi agnelli) e caprini (inclusi capretti)	**0,2** **0,25** **0,5**	
Ocratossina A (OTA)	Materie prime per mangimi - Cereali e prodotti a base di cereali Mangimi complementari e completi - per suini - per pollame - cani e gatti	**0,25** **0,05** **0,1** **0,01**	**Raccom. (CE) 2006/576/CE e s.m.ei.** DM 15 maggio 2006
Fumonisine B1+B2	Materie prime per mangimi - Granoturco e prodotti derivati Mangimi complementari e completi per - suini, equini *(Equidi*), conigli e animali da compagnia - pesci - pollame, vitelli (<4 mesi), agnelli e capretti - ruminanti adulti (> 4 mesi) e visoni	**60** **5** **10** **20** **50**	**Raccom. (CE) 2006/576/CE**
Tossine T-2 e HT-2	Mangimi composti per gatti	**0,05**	**Raccom. (CE) 2006/576/CE e s.m.ei.**

La presenza nel mais di aflatossine e fumonisine soprattutto nelle produzioni del Nord Italia, ha reso necessario disporre di controlli (piani di autocontrollo e controlli ufficiali) che oltre ad essere quantitativamente rappresentativi fossero anche caratterizzati da elevati standard di qualità allo scopo di fornire un'indicazione attendibile sullo stato di prevalenza di alcune micotossine in diverse aree geografiche del Paese.

Per quanto invece riguarda il controllo della presenza di T-2 ed HT-2, si mantiene un piano di monitoraggio da effettuarsi nell'ambito dei programmi di controllo, per stabilire lo stato di contaminazione di queste tossine prevalentemente in avena e frumento. Relativamente all'utilizzo di metodi diagnostici da impiegare nell'analisi delle micotossine, si sottolinea che è opportuno individuare metodi di screening (ELISA) e di conferma in grado di effettuare analisi multi-micotossina caratterizzati da parametri di efficienza (*performancecharacteristics*) in linea con quelli indicati nel Regolamento CE/401/2006 e s.m.ei.

Per le analisi si devono usare metodi accreditati (sia per lo screening sia per la conferma).

Al fine 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, fornito dall'LNR su richiesta, per la determinazione della aflatossina 1+ocratossina+zearalenone+fumonisina, DON. Nel caso di impossibilità ad effettuare le analisi multi-micotossina, ciascun laboratorio decide quali analisi ed eventuali accorpamenti effettuare, concordandoli con le competenti Autorità Regionali e Provinciali.

Allo scopo di aggiornare lo stato conoscitivo della dotazione strumentale e diagnostica dei laboratori coinvolti nelle attività di controllo, devono essere fornite all'LNR le opportune informazioni, da inserire in un apposito database.

Sulla base di considerazioni legate alla valutazione del rischio ed alle non conformità riscontrate, si richiama l'attenzione sul fatto che le materie prime (mangimi semplici) costituiscono un fattore di rischio senz'altro più critico rispetto ai mangimi complementari e completi.

Infine, tra i mangimi semplici, il mais, le arachidi ed i semi di cotone sono da ritenersi le matrici sulle quali esercitare il maggiore controllo quali/quantitativo. In esse, infatti, il rischio derivante dalla presenza di aflatossine, fumonisine, deossinivalenolo ed ocratossina è significativamente più alto rispetto agli altri mangimi.

Campionamento

I campioni prelevati per la ricerca di micotossine devono essere rappresentativi della partita campionata.

Le modalità di prelievo sono quelle descritte nelle "Linee guida per il campionamento ai fini del controllo ufficiale dei mangimi", allegate al presente piano.

I metodi multi-micotossina per LC-MS/MS possono essere richiesti all'Istituto Superiore di Sanità in qualità di LNR micotossine.
I campioni vengono 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. La ricerca delle tossine T-2 e HT-2 viene esercitata unicamente a scopo di monitoraggio conoscitivo, e la ricerca deve essere eseguita sui campioni di avena e grano in aggiunta alla ricerca contestuale delle altre micotossine.
L' analisi per micotossine va eseguita:

- 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;
- Quando le condizioni climatiche sono ottimali per lo sviluppo di muffe.

Per eseguire un test per micotossine (opzioni) è opportuno:

- Prelevare un campione di ingredienti singoli sospettati di contaminazione;
- Campionare razioni concentrate;
- Prelevare un campione dalla razione *in toto* mescolata, oppure cereali e foraggi separati quando la somministrazione della razione avviene con metodiche tradizionali.

Campionamento e analisi per micotossine, osservazioni

- Le micotossine sono spesso presenti in quantità molto piccole -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, in modo particolare 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 Regolamento 152/2009 e s.m.ei., o in alternativa , limitatamente ai cereali, al Regolamento CE/401/2006;
- Alimenti secchi: umidità ≤12% es. semi secchi, fieno secco. I campioni vanno prelevati sul flusso di materiale di scarico, oppure con sonda in profondità da un contenitore. In questo secondo caso prelevare campioni in modo casuale 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 ≥al 15% es. silomais, polpe soppressate, siloerba, semi con alto tenore di umidità. I campioni di mangimi umidi da congelare, vanno posti in sacchetti resistenti di plastica e 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 borsa termica.
- Alimenti intermedi (area grigia): umidità compresa tra il 12 ed il 15%: in caso di dubbio vanno considerati umidi.

Programma di Monitoraggio
Il Piano di monitoraggio 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 soggetti a maggior rischio. Tra le materie prime il mais è

il cereale che costituisce il fattore di rischio prioritario, anche in considerazione della possibilità di una presenza contemporanea di più micotossine.
Dal piano di monitoraggio nasce la mappatura del rischio sul territorio, immediatamente utilizzabile nel caso in cui la contaminazione dovesse estendersi anche ai prodotti di origine animale.
Vanno effettuati controlli casuali nelle aziende produttrici di materie prime e di mangimi destinati agli animali da latte, per monitorare eventuali condizioni di allarme derivanti da esposizione degli animali a concentrazioni di micotossine quali Aflatossine, Ocratossina A, Zearalenone, Deossinivalenolo, Fumonisine T-2 ed HT-2, a livelli tali da costituire fonti di rischio per gli animali stessi e per l'uomo nel caso di trasferimento delle tossine agli alimenti di origine animale.
Gli obiettivi del piano di monitoraggio sono:

1. verifica dello stato di contaminazione da micotossine non normate su materie prime, finalizzata alla evidenziazione di prevalenze riferibili a specifiche produzioni in aree geografiche più a rischio;
2. pianificazione di un campionamento con distribuzione quantitativa uniforme su tutte le regioni (35 campioni per le Regioni, 17 per P.A.) per consentire l'evidenziazione di eterogeneità regionali del rischio di contaminazione. I risultati ottenuti per quanto riguarda Aflatossina B1, Ocratossina A, Zearalenone, Deossinivalenolo, Fumonisine, hanno un'immediata valenza regionale
3. raccogliere informazioni su potenziali effetti tossici derivanti dall'azione sinergica di più micotossine nello stesso campione;
4. effettuazione di analisi su campioni di avena e grano per la ricerca e determinazione delle tossine T2 e HT2 tramite l'utilizzazione di un metodo di screening quantitativo basato sulla tecnica dell'ELISA. La valutazione dei risultati è finalizzata ad ottenere una stima precisa dei livelli di contaminazione propri dell'intera nazione.
5. effettuazione di controlli su mangimi destinati agli animali da compagnia (cani e gatti) per la ricerca e determinazione di aflatossina B1 ed Ocratossina A. La valutazione dei risultati è finalizzata ad ottenere una stima precisa dei livelli di contaminazione propri dell'intera nazione.

Ripartizione dei campioni
Nel programma di monitoraggio dev'essere garantita la rappresentatività su base geografica, tenendo conto della scelta casuale delle aziende, con particolare riguardo a quelle in cui le matrici da ricercare rappresentano una realtà produttiva altamente significativa in termini quantitativi.
Il criterio da utilizzare è quello di effettuare un campionamento casuale, 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.
Il numero dei campioni e le relative ripartizioni per Regione/P.A. è descritto in Tabella 1-4

Tabella 1-4 Ripartizione dei campioni di Monitoraggio per Regione

Regioni	Mangimi (1)(3) per animali da reddito	Mangimi secchi per animali da compagnia (2)	Totale
Abruzzo	35	3	38

La rendicontazione deve avvenire mediante la compilazione della scheda Excel "Micotossine Monitoraggio 2015-17", allegata del PNAA.
Per garantire il conseguimento degli obiettivi di questo programma di monitoraggio è essenziale che successivamente alla stratificazione per ASL (rappresentatività su base geografica mediante una ripartizione del numero di campioni tra le diverse ASL) le aziende o impianti in cui effettuare il campionamento sia scelto in modo assolutamente casuale (sulla base di un'estrazione formalmente casuale operata sui sistemi informativi regionali vedi All. n. 5 del PNAA), seguendo le indicazioni riportate per la ripartizione in ambito

regionale per ciascuna molecola. Ciò è fondamentale per garantire la rappresentatività statistica del campione.

Campionamento

Devono essere prelevate le seguenti tipologie di matrici:

- (1) mangimi semplici, preferibilmente destinati alle lattifere;
- (2) mangimi secchi per animali da compagnia (cane e gatto) per la ricerca di aflatossine B1 e Ocratossina A,
- (3) mangimi semplici con Avena, grano e mangimi che li contengono

Composizione del campione

Il campione è di tipo ufficiale e deve essere composto da almeno quattro CF di circa 500 grammi ciascuno.

Programma di Sorveglianza

Il programma di sorveglianza 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, produttivi, e numerosità di aziende presenti.

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 devono essere effettuati in modo diversificato a seconda della micotossina da ricercare. Aflatossine ed ocratossina devono essere ricercate nei centri di stoccaggio o negli allevamenti con depositi di mangime o materia prima stoccata,

Gli obiettivi del programma di sorveglianza sono:

1. verifica della conformità ai tenori massimi di quelle micotossine che rivestono maggiore importanza da un punto di vista di rischio sanitario (aflatossine, ocratossina A, deossinivalenolo e fumonisine), sia delle materie prime che dei mangimi complementari e completi.
2. effettuazione del controllo lungo tutta la filiera zootecnica nazionale.

Nel programma di sorveglianza non sono previsti controlli sulle tossine T2 e HT2.

Mentre per l'aflatossina B1 e l'ocratossina è 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 sono valutati rispetto alla Raccomandazione 2006/576/CE. In caso di superamento dei limiti, la ASL deve sia avviare azioni di verifica delle possibili fonti di contaminazione, sia individuare la destinazione d'uso dei prodotti contaminati verso le specie animali meno sensibili alle diverse micotossine o per le quali vigono limiti differenti. Si ricorda che i suini, gli equini ed i conigli rappresentano le specie più sensibili ed i ruminanti la specie meno sensibile.

Campionamento

Per il programma di sorveglianza, è necessario 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, es. avena, semi e frutti oleaginosi, o loro prodotti e sottoprodotti);
- materie prime per mangimi immagazzinate per lunghi periodi (superiori a un mese) o importate via mare per lunghi tragitti (superiori a 20 giorni);
- mangimi per bovine da latte;
- mangimi per bestiame da latte diverso dai bovini;
- mangimi per suini;

- mangimi composti o completi.

Composizione del campione

Il campione è di tipo ufficiale e deve essere composto da almeno quattro CF di circa 500 grammi ciascuno.

Ripartizione dei campioni

Il piano deve svilupparsi sull'intera filiera produttiva, distribuendo i campionamenti sulla base di una correlazione tra potenziale rischio, estensione geografica e realtà produttive.

Per le aflatossine, i prelievi devono essere effettuati in modo particolare sulle materie prime destinate all'alimentazione animale con particolare riguardo al mais, ai panelli ed alle farine di arachidi, girasole e semi di cotone. Il numero complessivo di n. 468 campioni e le relative ripartizioni per Regione è descritto in Tabella 2-4. Nel caso in cui tutti i campioni siano analizzati per le cinque micotossine si otterranno n.2340 dati analitici.

Tabella 2 – 4 Ripartizione dei campioni di Sorveglianza per Regione

Regioni	Mangimi /materie prime
Abruzzo	11

La rendicontazione deve avvenire mediante la compilazione della scheda Excel "Micotossine sorveglianza 2018-20", allegata del PNAA.

Valutazione della Non Conformità e Provvedimenti da adottare

Il campione risulta non conforme per Aflatossina B1 e Ocratossina A quando supera i contenuti massimi stabiliti dalla normativa, tenuto conto dell'incertezza di misura (cfr. tabella a-4**).** Per quanto riguarda le altre micotossine, il campione è da considerarsi non conforme se il risultato analitico è superiore al valore raccomandato riportato dalla normativa, Raccomandazione 2006/576/CE (espresso in mg/kg (ppm)), considerando l'incertezza di misura (cfr. tabella a-4).

Provvedimenti da adottare in caso di non conformità

a) Nel caso di riscontro di non conformità si procederà nel seguente modo per:

Aflatossina B1: la ASL competente, ricevuta la comunicazione dell'I.Z.S., avvia azioni di verifica delle possibili fonti di contaminazione, individua la destinazione d'uso dei prodotti contaminati verso le specie animali per le quali vigono limiti differenti. In caso di allevamento di animali lattiferi, 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.

Ocratossina A: la ASL competente, ricevuta la comunicazione dell'I.Z.S., avvia azioni di verifica delle possibili fonti di contaminazione, individua la destinazione d'uso dei prodotti contaminati verso le specie animali per le quali vigono limiti differenti. In caso di allevamenti suinicoli 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.

b) Nel caso di riscontro di livelli di contaminazione di zearalenone, DON, Fumonisine e tossine T-2 e HT-2 superiori a quelli indicati nelle specifiche Raccomandazioni, si provvederà come segue:

Zearalenone, DON, Fumonisine e tossine T-2 e HT-2: la ASL competente, a seguito del referto dell'I.Z.S., dispone di destinare il mangime contaminato alle specie meno sensibili, se del caso, a seguito di indagine epidemiologica e conseguente analisi del rischio. A tal proposito, si ricorda che il Regolamento (CE) n. 178/2002 e l'articolo 8, comma 1 del D.lgs. 149/2004 considerano a rischio i mangimi qualora abbiano un effetto nocivo per la salute umana o animale oppure rendano a rischio, per il consumo umano, l'alimento ottenuto dall'animale destinato alla produzione alimentare. Tali misure sono conformi anche a quanto previsto dall'art. 15, comma 5, del Regolamento (CE) n. 178/2002.

Raccolta Dati

I dati inerenti l'attività di controllo svolta al fine della rilevazione della contaminazione da Micotossine devono essere trasmesse semestralmente al Ministero della Salute da parte delle Regioni e Province Autonome, con le

modalità previste al capitolo "rilevazione dell'attività" del presente piano (parte generale), compilando le tabelle in file Excel fornite in allegato al presente Piano.
I dati relativi alle attività di monitoraggio e di sorveglianza devono essere trasmessi con un riepilogo annuale dagli Istituti Zooprofilattici Sperimentali al Ministero della Salute ed all'Istituto Superiore di Sanità, che ricopre il ruolo di Laboratorio di Riferimento Nazionale per le micotossine nei mangimi, usando la scheda di rilevazione "dati micotossine IZS" allegata al presente piano.
Tali dati sono utili al fine di soddisfare le richieste specifiche da parte degli organismi internazionali circa i campioni ed i controlli analitici effettuati sui mangimi.

Capitolo 5 - Piano di Controllo della presenza di Contaminanti Inorganici, Composti Azotati, Pesticidi, Residui di confezionamento, impurità botaniche, e Radionuclidi.

I pericoli potenziali per gli alimenti di origine animale possono derivare dalle varie fasi del processo produttivo o da rischi inerenti le materie prime o i sottoprodotti inseriti nel ciclo di lavorazione dei mangimi.
Le sostanze chimiche indesiderabili presenti nei materiali utilizzati per la fabbricazione di mangimi possono essere presenti allo stato naturale, per contaminazione, o per utilizzo di materiali che non entrano nel ciclo di produzione vero e proprio ma che sono utilizzati per il processo, contaminando le produzioni finali.
Si mette in evidenzia la possibile presenza di metalli pesanti di origine geologica in materie prime minerali, ad esempio cave di estrazione di carbonato di calcio e altri minerali.
Tra le sostanze che possono contaminare i mangimi sono incluse quelle riportate nella direttiva 2002/32 sulle sostanze indesiderabili e, ovviamente, altre per le quali l'unico riferimento normativo è quanto riportato all'allegato I del Regolamento n. 767/2009. Contestualmente è necessario evidenziare che comunque qualunque prodotto utilizzato nell'alimentazione animale deve conformarsi al principio enunciato nella medesima direttiva, ossia "essere di qualità sana, leale e mercantile" (possono contaminare i mangimi i pesticidi, i metalli pesanti ed altri contaminanti ambientali, come le sostanze chimiche utilizzate per la pulitura degli impianti, lubrificanti, oli minerali, ecc.)
In relazione ai prodotti fitosanitari nei mangimi si sottolinea che la normativa di riferimento è il Regolamento (CE) n. 396/2005 e nello specifico gli articoli 18 e 20; per quanto riguarda invece i mangimi biologici si fa riferimento al Decreto Ministeriale del MIPAAF del 13/01/2011 (contaminazioni accidentali e tecnicamente inevitabili di prodotti fitosanitari in agricoltura biologica).
Per quanto riguarda i residui di imballaggio e le impurità botaniche il C.Re.A.A. ha validato ed accreditato la metodica per la determinazione e quantificazione dei due indesiderabili in questione.
Analogamente a quanto effettuato nel triennio precedente, si è proceduto alla focalizzazione dei campionamenti su categorie di produzione e su matrici in modo da avere un approccio dei campionamenti basato sul rischio. Per quanto riguarda la numerosità campionaria essa è stata rimodulata in modo da garantire l'identificazione tempestiva di situazioni di allarme sanitario e per ottenere prevalenze valide in ambito nazionale.
Di seguito vengono riportate, a seconda della molecola da ricercarsi, le indicazioni utilizzate per individuare:

- le categorie animali;
- le matrici più a rischio;
- i criteri di ripartizione del campione a livello regionale.

La numerosità campionaria è stata ottenuta in modo da svelare il superamento di una determinata soglia di prevalenza. In tal caso, se tutti i campioni risultano conformi, si può affermare (con una confidenza al 95%) che il livello prevalenza delle non conformità è al di sotto della soglia prefissata con il piano di campionamento, nel caso si registrassero non conformità si calcolerà il livello di prevalenza ed il relativo intervallo di confidenza al 95%.

Programma di Monitoraggio - Ricerca di residui di Packaging

Al fine di effettuare un monitoraggio sulle misure applicate dai "trasformatori di ex prodotti alimentari", quali operatori del settore dei mangimi, per evitare la presenza di materiale di confezionamento nei prodotti destinati all'alimentazione degli animali (il materiale di imballaggio viene rimosso a volte prima ma molto spesso dopo la lavorazione, macinazione tc, tramite flussi di aria e metal detectors), nel presente Piano viene inserito uno specifico programma di controllo.
Le attuali pratiche di produzione alimentare prevedono che, per assicurare il mantenimento delle caratteristiche organolettiche del prodotto nelle fasi di trasporto e conservazione, i prodotti ex-alimentari vengano mantenuti nella loro confezione originale fino all'impianto di deconfezionamento. Si sottolinea che gli "ex prodotti alimentari" ("sono prodotti alimentari, diversi dai residui della ristorazione, fabbricati, in modo del tutto conforme alla legislazione comunitaria sugli alimenti, per il consumo umano ma che non sono più destinati al consumo umano per ragioni pratiche, logistiche o legate a difetti di lavorazione,d'imballaggio o d'altro tipo, senza che presentino alcun rischio per la salute se usati come mangimi…..") sono mangimi come definiti al catalogo delle materie prime per mangimi (Regolamento UE n.68/2013) e che i residui di materiali di confezionamento provenienti dall'utilizzazione di prodotti dell'industria agroalimentare sono materiali vietati per l'uso in alimentazione animale si sensi dell'allegato III, punto 7 del regolamento (CE) n.767/2009 - "imballaggi e parti d'imballaggio provenienti dall'utilizzazione di prodotti dell'industria agroalimentare".
La numerosità campionaria è stata ottenuta in modo da svelare il superamento di una soglia di prevalenza del 6%. In tal caso, se tutti i campioni risultano conformi, si può affermare (con una confidenza al 95%) che il livello prevalenza delle non conformità è al di sotto della soglia prefissata con il piano di campionamento, nel caso si registrassero non conformità si calcolerà il livello di prevalenza ed il relativo intervallo di confidenza al 95%.

Ripartizione dei campioni

La ripartizione dei campioni nelle diverse regioni è stata effettuata in base alle distribuzioni di OSM ch utilizzano sottoprodotti dell'industria alimentare (SINVSA).
La ripartizione dei campioni per regione è riportata in Tabella 1-5a.

Campionamento

Devono essere prelevati le seguenti tipologie di materie prime per mangimi e dei mangimi

- Mangimi composti per suini contenenti sottoprodotti alimentari
- Mangimi composti per bovini contenenti sottoprodotti alimentari

Luoghi di prelievo del campione:

- Mangimifici che utilizzino sottoprodotti dell'industria alimentare
- Allevamenti che utilizzino sottoprodotti dell'industria alimentare

Composizione del campione

Il campione è ufficiale e deve essere composto da 4 CF di circa 500 grammi.

Ricerca di Impurità botaniche

Al fine di ampliare lo spettro di ricerche delle sostanze previste dalla Direttiva 2002/32 viene inserito uno specifico programma di controllo per la ricerca delle impurità botaniche previste dall'allegato della suddetta direttiva. Saranno ricercate le seguenti sppecie: Ricinus communis, Datura sp., Ambrosia spp.
La numerosità campionaria è stata ottenuta in modo da svelare il superamento di una soglia di prevalenza del 6%. In tal caso, se tutti i campioni risultano conformi, si può affermare (con una confidenza al 95%) che il livello prevalenza delle non conformità è al di sotto della soglia prefissata con il piano di campionamento, nel caso si registrassero non conformità si calcolerà il livello di prevalenza ed il relativo intervallo di confidenza al 95%.

Ripartizione dei campioni

La ripartizione dei campioni nelle diverse regioni è stata effettuata in base alle distribuzioni di OSM (SINVSA).
La ripartizione dei campioni per regione è riportata in Tabella 1-5a.

Campionamento

Devono essere prelevati le seguenti tipologie di materie prime per mangimi e dei mangimi

- Materie prime vegetali in granella

Luoghi di prelievo del campione:

- Mangimifici che utilizzino materie prime vegetali in granella
- Allevamenti che utilizzino materie prime vegetali in granella

Composizione del campione

Il campione è ufficiale e deve essere composto da 4 CF di circa 500 grammi.

DIRETTIVA 2002/32/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO

SEZIONE VI: IMPURITÀ BOTANICHE NOCIVE

Sostanza indesiderabile	Prodotti destinati all'alimentazione degli animali	Contenuto massimo in mg/kg (ppm) di mangime con un tasso di umidità del 12 %
1. Semi di piante spontanee e frutti, non macinati o frantumati, contenenti alcaloidi, glucosidi o altre sostanze tossiche, isolatamente o insieme, tra cui: — Datura sp	Materie prime per mangimi e mangimi composti	3 000 1 000
3. Semi e gusci di *Ricinus communis* L., *Croton tiglium* L. e *Abrus precatorius* L. e prodotti derivati dalla loro trasformazione **(1**), isolatamente o insieme	Materie prime per mangimi e mangimi composti	10 **(2)**
6. Semi di *Ambrosia* spp.	Materie prime per mangimi (**3)** ad eccezione di: — miglio (grani di *Panicum miliaceum* L.) e sorgo [grani di *Sorghum bicolor* (L) Moench s.l.] non somministrati direttamente agli animali (3) Mangimi composti contenenti grani e semi non macinati	50 200

(1) Per quanto determinabile mediante microscopia analitica.

(2) Comprende frammenti del guscio dei semi.

(3) Nel caso vengano fornite prove inequivocabili del fatto che i grani e i semi sono destinati alla macinazione o alla frantumazione, non è necessario effettuare una pulizia dei grani e dei semi contenenti livelli non conformi di semi di *Ambrosia* spp. prima della macinazione o della frantumazione purché: — la partita sia trasportata interamente all'impianto di macinazione o di frantumazione, e l'impianto sia informato in anticipo della presenza di livelli elevati di semi di *Ambrosia* spp. affinché siano adottate misure preventive supplementari per evitare la diffusione nell'ambiente, e — siano forniti solidi elementi di prova dell'adozione di misure preventive per evitare la diffusione dei semi di *Ambrosia* spp. nell'ambiente durante il trasporto verso l'impianto di macinazione o di frantumazione, e — l'autorità competente acconsenta al trasporto, dopo aver accertato che le condizioni di cui sopra sono soddisfatte. Qualora tali condizioni non siano soddisfatte, la partita deve essere pulita prima di qualsiasi trasporto nell'UE e i residui devono essere distrutti in maniera adeguata.

Ricerca di Pesticidi di cui al Reg. (CE) n. 396/2005

Al fine ampliare lo spettro di ricerche di pesticidi nel presente Piano viene inserito uno specifico programma di monitoraggio per la ricerca dei pesticidi di cui al Reg. (CE) n. 396/2005 e successive modifiche. Per pesticidi si intendono quelli organofosforati e piretroidi, i Pesticidi Organoclorurati restano nell'ambito dell'attività di Sorveglianza (vedi oltre). In tabella 1-5 si riporta un elenco dei pesticidi che devono essere ricercati. Tale elenco va inteso come elenco di minima, e può essere ampliato in base alla disponibilità di tecniche analitiche.

Tabella 1-5: Elenco dei pesticidi che devono essere ricercati (in ordine alfabetico per molecola).

Famiglia	Molecola
Idrocarburi aromatici	2-Phenylphenol
Strobilurine	Azoxystrobin

Benzilati	Bromopropylate
Organofosforati e Fosforotiolati	Chlorpyrifos
Chlorpyrifos-methyl	
Piridine, pirimidine e chinazoline	Cyprodinil
Organofosforati	Dichlorvos
Piretroidi	Etofenprox
Morfoline	Fenpropimorph
Pirazoli e fenilpirazoli	Fipronil
Fenilpirroli	Fludioxonil
Triazoli	Fluquinconazole
Triazinoni	Metribuzin
Piretroidi	Permethrin
Organofosforati	Pirimiphos
Pirimophos-methyl	
Organosolfiti	Propargite
Chetoenoli	Spiromesifen
Piretroidi	Tetramethrin
Dicarbossimmidi	Vinclozolin

La numerosità campionaria è stata ottenuta in modo da svelare il superamento di una soglia di prevalenza del 6%. In tal caso, se tutti i campioni risultano conformi, si può affermare (con una confidenza al 95%) che il livello prevalenza delle non conformità è al di sotto della soglia prefissata con il piano di campionamento, nel caso si registrassero non conformità si calcolerà il livello di prevalenza ed il relativo intervallo di confidenza al 95%.

Ripartizione dei campioni

La ripartizione dei campioni nelle diverse regioni è stata effettuata in base alle distribuzioni di OSM (SINVSA).
La ripartizione dei campioni per regione è riportata in Tabella 1-5a.

Campionamento

Devono essere prelevati le seguenti tipologie di materie prime per mangimi e dei mangimi

- Materie prime di origine vegetale

Luoghi di prelievo del campione:

- Mangimifici che utilizzino materie prime vegetale,
- Allevamenti che utilizzino materie prime vegetale.

Composizione del campione

Il campione è ufficiale e deve essere composto da 4 CF di circa 500 grammi.

Ricerca di Fluoro

Al fine di ampliare lo spettro di ricerche delle sostanze previste dalla Direttiva 2002/32 viene inserito uno specifico programma di monitoraggio per la ricerca di Fluoro nelle materie prime per mangimi.
La numerosità campionaria è stata ottenuta in modo da svelare il superamento di una soglia di prevalenza del 6%. In tal caso, se tutti i campioni risultano conformi, si può affermare (con una confidenza al 95%) che il livello prevalenza delle non conformità è al di sotto della soglia prefissata con il piano di campionamento, nel caso si registrassero non conformità si calcolerà il livello di prevalenza ed il relativo intervallo di confidenza al 95%.

Ripartizione dei campioni

La ripartizione dei campioni nelle diverse regioni è stata effettuata in base alle distribuzioni di OSM (SINVSA).
La ripartizione dei campioni per regione è riportata in Tabella 1-5a.

Campionamento

Devono essere prelevati le seguenti tipologie di materie prime per mangimi e dei mangimi

- Materie prime di origine animale e additivi
- Mangimi per bovini, suini, avicoli, e ovi-caprini.

Luoghi di prelievo del campione:

- Mangimifici che utilizzino materie prime di origine animale,
- Mangimifici che producono mangimi per bovini, suini, avicoli, e ovi-caprini.

Composizione del campione
Il campione è ufficiale e deve essere composto da 4 CF di circa 500 grammi.

Tabella 1-5°

	Packaging	Impurità botaniche	Pesticidi	Fluoro*	totale
Abruzzo	2	2	1	2	7

La rendicontazione deve avvenire mediante la compilazione della scheda Excel "Contaminanti monitoraggio 2018-120", allegata al PNAA.
Per garantire il conseguimento degli obiettivi di questo programma di monitoraggio è essenziale che successivamente alla stratificazione per ASL (rappresentatività su base geografica mediante una ripartizione del numero di campioni tra le diverse ASL) le aziende o impianti in cui effettuare il campionamento sia scelto in modo assolutamente casuale (sulla base di un'estrazione formalmente casuale operata sui sistemi informativi regionali vedi All. n. 5 del PNAA), seguendo le indicazioni riportate per la ripartizione in ambito regionale per ciascuna molecola. Ciò è fondamentale per garantire la rappresentatività statistica del campione.

Programma di Sorveglianza
Arsenico
Indicazioni utilizzate per individuare categorie di animali/matrici a rischio

- Un'Opinion EFSA del 2005 (EFSA Journal(2005), 180:1-35) indica che i pesci e i frutti di mare e le alghe ed in particolare per l'alga marina hijiki (Hizikia fusiforme) sono la principale fonte di arsenico per l'uomo.
- Le concentrazioni di arsenico totale (mg/Kg) in mangimi completi riferiti da diverse Nazioni europee e riportati dall'EFSA nella stessa Opinion indicano che le concentrazioni di arsenico nei mangimi completi per pesci e per suini, pur non superando i limiti di legge (Reg. CE 574/2011:10 ppm nei mangimi completi per pesci e 2 ppm nei mangimi completi per altre specie), sono superiori alle concentrazioni nei mangimi completi per altre specie.
- Le farine di pesce sono ampiamente utilizzate nell'alimentazione del pollo, del suino e nei mangimi per acquacoltura.
- In passato composti a base di arsenico organico venivano impiegati come additivi nell'alimentazione dei suini e dei polli, tale pratica non è consentita nella UE, ma è presente in alcuni paesi extraeuropei (negli USA è stata sospesa nel 2010).
- Nel periodo 01/01/2015-31/10/2017 è stata diramata 1 allerta RASFF relativa alla presenza di in mangime composto, senza specificazione della specie a cui era destinato.
- Nel periodo 2015-2016 non sono state rilevate non conformità per arsenico, in base la numero di campioni analizzati si può affermare che la prevalenza di non conformità sia inferiore a 3.0% nei suini ed a 4.2% negli avicoli.

Ripartizione dei campioni
Sulla base delle indicazioni dell'Opinion EFSA sulle concentrazioni di arsenico riportate nei mangimi completi, si ritiene opportuno mantenere i campionamenti sulle tre categorie individuate nel triennio precedente.
La ripartizione dei campioni nelle diverse regioni è stata fatta a partire dal numero di allevamenti presenti (dati BDN). La ripartizione dei campioni per regione e categoria animale è riportata in Tabella 1-5c.
Campionamento

Devono essere prelevati le seguenti tipologie di materie prime per mangimi e dei mangimi

- Mangimi contenenti farine di pesce
- Materie prime: farine di pesce

Luoghi di prelievo del campione:

- Mangimifici che utilizzino farine di pesce per la produzione di alimenti per suini
- Mangimifici che utilizzino farine di pesce per la produzione di alimenti per avicoli (ovaiole)
- Mangimifici che utilizzino farine di pesce per la produzione di alimenti per acquacoltura
- Allevamenti suini che utilizzino farine di pesce
- Allevamenti avicoli che utilizzino farine di pesce
- Impianti di acquacoltura

Composizione del campione

Il campione è ufficiale e deve essere composto da 4 CF di circa 500 grammi.

Cadmio

Indicazioni utilizzate per individuare le categorie di animali/matrici a rischio

- La presenza di Cadmio nei foraggi è correlata all'impiego di fertilizzanti organici ed ai livelli di cadmio in essi presente (Opinion EFSA, The EFSA Journal (2004),72:1-24) e in terreni acidi e sabbiosi
- La stessa Opinion EFSA riporta che i livelli di cadmio sono in generale più elevati in fieno, erba fresca, insilato di mais, derivati del girasole e farine di pesce. I mangimi concentrati hanno invece forme di contaminazione più basse
- A differenza di altri elementi il Cadmio si concentra nelle parti edibili delle piante (Nebbia et al, residui di farmaci e contaminanti ambientali nelle contaminazioni ambientali, Edises 2009)
- Il cadmio si accumula in fegato e rene ed in minor misura nel muscolo, in particolare negli equini. In ambiente acquatico si accumula soprattutto nei crostacei.
- La integrazione di Rame favorisce la deposizione di cadmio nel rene dei suini, ma vista la regolamentazione europea in tal senso questo rischio è ritenuto trascurabile (Opinion EFSA, The EFSA Journal (2004), 72:1-24)
- La concentrazione di Cadmio è funzione sia della concentrazione di tale elemento nella dieta sia della durata dell'esposizione. La vita piuttosto breve di categorie di animali quali suini ed avicoli minimizza il rischio di concentrazioni indesiderabili di tale elemento nei tessuti. In animali i cui cicli produttivi sono più lunghi, per esempio bovino ed equini, la concentrazione di cadmio in fegato e rene è favorita (Opinion EFSA, The EFSA Journal (2004),72:1-24) .
- Non sono state emanate vere e proprie allerte riguardanti il cadmio nell'ultimo triennio, ma le segnalazioni presenti nel RASFF si riferiscono alla presenza di cadmio in derivati del pesce ed in mangimi per animali da compagni.
- Nel periodo 2015-2016 non sono state riscontrate positività, permettendo di affermare che la prevalenza di non conformità è inferiore al 2.8% nei ruminanti, al 3.3% negli equidi ed al 2.9% in acquacoltura

Ripartizione dei campioni

Basandosi sulle indicazioni dell'Opinion EFSA che non distinguono il rischio per l'uomo derivante dall'accumulo di cadmio nel fegato e nel rene in base alla specie ed alle allerte RASFF, alle due categorie già presenti nel triennio precedente si è ritenuto opportuno aggiungere la categoria dell'acquacoltura.

In passato la ripartizione dei campioni nelle diverse regioni era basata sulla produzione di mangimi a livello regionale, per questo triennio invece la ripartizione per regione è stata fatta a partire dal numero di allevamenti presenti (dati BDN).

La ripartizione dei campioni per regione e categoria animale è riportata in Tabella 1-5c.

Campionamento

Devono essere prelevate le seguenti tipologie di materie prime per mangimi e dei mangimi

1. Materie prime per mangimi destinati ad equini o a ruminanti (bovini ed ovicaprini)

2. Farine di pesce
3. Foraggi per equini o ruminanti (bovini ed ovicaprini)
4. Insilati
5. Mangimi per acquacoltura contenenti farine di pesce
6. Additivi contenenti zinco e dicalciofosfato per equini o ruminanti (bovini ed ovicaprini).

Luoghi di prelievo del campione:

- Mangimifici che producano mangimi per equini
- Mangimifici che producano mangimi per bovini
- Mangimifici che producano mangimi per acquacoltura
- Allevamenti equini
- Allevamenti bovini
- Impianti di acquacoltura

Composizione del campione

Il campione è ufficiale e deve essere composto da 4 CF di circa 500 grammi.

N.B. Il prelevamento dei campioni in allevamenti equini non destinati alla produzione di alimenti per il consumo umano (non DPA) è finalizzato alla riduzione della diffusione del cadmio nell'ambiente mediante le deiezioni utilizzate come fertilizzante.

Melamina

Indicazioni utilizzate per individuare le categorie di animali/matrici a rischio

- La melamina (1,3,5-Triazine-2,4,6-triamina, formula bruta C3H6N6) è un derivato del carbone utilizzato 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 passato la melamina, che pur non avendo nessuna proprietà nutritiva innalza il dato relativo al tenore proteico degli alimenti calcolato in base al contenuto di azoto, è stata fraudolentemente aggiunta non solo agli alimenti per animali, ma anche ad alimenti per la prima infanzia (latte in polvere).
- La presenza di melamina favorisce la formazione e l'accumulo di cristalli nel rene con conseguente danno renale.
- Una opinion EFSA del 2010 (EFSA Journal 2010; 8(4):1573) indica come più esposti tra gli animali in allevamento zootecnico vacche da latte, pecore da latte e galline ovaiole. Non sono presenti fenomeni di tossicità acuta o subacuta nella pecora, nel suino e nel pesce esposti a dosaggi elevati di melamina. Non sono presenti dati sulle altre specie in produzione zootecnica.
- Dong e coll. (Dong XF, Liu SY, Tong JM, Zhang Q., Carry-over of melamine from feed to eggs and body tissues of laying hens. Food Addit Contam Part A Chem Anal Control Expo Risk Assess. 2010 Oct;27(10):1372-9.) sottolineano che, seppur in misura limitata, il fenomeno del carry over è presente nelle uova e nelle carni delle galline ovaiole.
- Il Regolamento 574/2011 fissa il limite di melamina nei mangimi a 2.5 ppm, ad eccezione di alcuni additivi che ne contengono un tenore maggiore al limite in seguito al normale processo di produzione (acido guanidinoacetico; urea; biureto).
- Nel periodo 2015-2016 non sono state riscontrate irregolarità per melamina, pertanto la prevalenza stimata si attesta a livelli molto bassi: nei mangimi per animali da compagnia è inferiore al 2.5 mentre nelle galline ovaiole è inferiore al 4%.

Ripartizione dei campioni

In base alle contaminazioni fraudolente avvenute in passato ed allo studio di Dong et al, pare opportuno mantenere i campionamenti solo negli animali da compagnia, e nelle galline ovaiole in cui il carry over è, seppur in maniera limitata, dimostrato.

La ripartizione dei campioni per regione è stata fatta a partire dal numero di allevamenti presenti per le galline ovaiole (dati BDN al 31/10/2017) e, per gli animali da compagnia, sulla base degli OSM specifici.

La ripartizione dei campioni per regione e categoria animale è riportata in Tabella 1-5c.

Campionamento

Devono essere prelevate le seguenti tipologie di materie prime per mangimi e dei mangimi

- Matrici ad alto tenore proteico: per esempio: materie prime, quali soja e derivati o farine di riso e derivati
- Derivati del latte
- Mangimi per animali da compagnia

Luoghi di prelievo del campione:

- Mangimifici che utilizzino matrici ad alto tenore proteico e producano mangimi per ovaiole
- Mangimifici in cui vengano impiegati derivati del latte
- Mangimifici in cui vengano prodotti alimenti per animali da compagnia
- Allevamenti di ovaiole in cui vengano utilizzati mangimi ad elevato tenore proteico

Composizione del campione

Il campione è ufficiale e deve essere composto da 4 CF di circa 500 grammi.

Mercurio

Indicazioni utilizzate per individuare le categorie di animali/matrici a rischio

- Il mercurio subisce fenomeni di bioaccumulo e di biomagnificazione nella catena trofica, in particolare in ambiente acquatico.
- Una Opinion EFSA (The EFSA Journal(2008) 654:1-74) indica come fonte più comune di contaminazione dei mangimi le farine di pesce.
- La stessa Opinion sottolinea che tra i campioni analizzati nel periodo 2002-2006 in diversi Paesi europei, nessun campione di farina di pesce superava i limiti di legge (n=193), mentre nel'8% dei campioni di mangimi completi per pesci eccedeva i limiti di legge (CI 95% 5.3-12.1%)
- Nel periodo 01/01/2015-31/10/2017 non sono state diramate allerte, ma le segnalazioni RASFF che riguardano il mercurio riguardano materie prime a base di pesce, lieviti e alimenti per animali da compagnia.
- Nel periodo 2015-2016 non sono state riscontrate non conformità per mercurio nei mangim. Si può pertanto affermare che, in base al numero dei campioni prelevati, la prevalenza di non conformità è inferiore al 3% in acquacoltura ed inferiore al 3.6% nei suini.

Ripartizione dei campioni

Basandosi sui risultati dell'indagine delle contaminazioni da mercurio in ambito europeo riportate dall' EFSA (The EFSA Journal(2008) 654:1-74) si ritiene opportuno mantenere comunque un piano apposito per i mangimi per pesci, e dedicarne uno ai mangimi contenenti farine di pesce per suini.

La ripartizione dei campioni su base regionale è stata fatta in base al numero di allevamenti suini ed al numero di impianti di acquacoltura (dati BDN al 31/10/2017).

La ripartizione dei campioni per regione e matrice è riportata in Tabella 1-5c.

Campionamento

Devono essere prelevati le seguenti tipologie di materie prime per mangimi e dei mangimi

Matrici da campionare:

- Mangimi completi per acquacoltura
- Mangimi per suini contenenti farine di pesce
- Materie prime: farine di pesce

Luoghi di prelievo del campione:

- Mangimifici che utilizzino farine di pesce per la produzione di alimenti per suini
- Mangimifici che utilizzino farine di pesce per la produzione di alimenti per acquacoltura
- Allevamenti suini che utilizzino farine di pesce o mangimi contenenti farine di pesce
- Impianti di acquacoltura

Composizione del campione
Il campione è ufficiale e deve essere composto da 4 CF di circa 500 grammi.

Nitriti
Indicazioni utilizzate per individuare le categorie di animali/matrici a rischio

- I nitriti sono normalmente presenti nei tessuti animali in quanto risultato della conversione endogena dei nitrati
- Il potenziale di bioaccumulo dei nitriti nei tessuti è scarso, visti il loro rapido metabolismo ed escrezione (EFSA, The EFSA Journal (2009) 1017,1-47).
- La specie più sensibile alla tossicità da nitriti è il suino, ma la sua esposizione con la dieta è scarsa (EFSA, The EFSA Journal (2009) 1017,1-47).
- I ruminanti, ed in particolare i bovini, sono le specie più esposte con la dieta: infatti la fermentazione di foraggi naturalmente ricchi di nitriti ne favorisce la presenza negli insilati.
- Non sono presenti allerte RASFF riguardanti nitriti nei mangimi
- Nel periodo 2015-2016 non sono state riscontrate non conformità in base al numero di campioni prelevati, tale dato è compatibile con una prevalenza massima stimata pari a 6.6%.

Ripartizione dei campioni
I campioni sono stati ripartiti sul territorio nazionale in base al numero di allevamenti bovini presenti in ciascuna regione (dati BDN al 31/10/2017).
La ripartizione dei campioni per regione è riportata in tabella 1-5c.

Campionamento
Devono essere prelevati le seguenti tipologie di materie prime per mangimi e dei mangimi
Matrici da campionare:

- Insilati

Luoghi di prelievo del campione:

- Allevamenti di bovini da latte o a produzione mista che utilizzino insilati

Composizione del campione
Il campione è ufficiale e deve essere composto da 4 CF di circa 500 grammi.

Pesticidi clorurati
Indicazioni utilizzate per individuare le categorie di animali/matrici a rischio

- Il gruppo dei pesticidi clorurati comprende le seguenti molecole: Aldrin, DDT ed isomeri, Dieldrin, Endosulfan, Endrin, Eptacloro, Esaclorobenzene ed Esaclorociloesano
- Caratteristiche comuni a tali composti sono la scarsa volatilità, la lipofilia e la lenta degradazione, responsabile della lunga persistenza ambientale.
- Benché vietati in Europa, sono ancora utilizzati in Paesi extraeuropei.
- Le produzioni vegetali ne contengono quantità trascurabili, mentre le fonti principali sono le farine e gli oli di pesce (Nebbia et al, residui di farmaci e contaminanti ambientali nelle contaminazioni ambientali, Edises 2009)
- Nell'ultimo triennio non sono state diramate vere e proprie allerte per pesticidi nei mangimi, ma 10 segnalazioni RASFF: 9 riguardano materie prime per mangimi, 1 mangime completo per cani.
- Nel periodo 2015-2016 non sono state rilevate non conformità per pesticidi organoclorurati, gli unici previsti dal PNAA 2015-2017, permettendo di affermare che, in base al numero dei campioni prelevati, la prevalenza è inferiore al 3.5% in acquacoltura, al 3.1% negli avicoli ed al 2.7% nei bovini.
- Nel presente Piano si è deciso di ampliare lo spettro di ricerca dei pesticidi a tutte le famiglie previste dal regolamento 396/2005

Ripartizione dei campioni

In base alle positività pregresse ed ai dati riportati in letteratura si ritiene opportuno mantenere un piano di campionamento dedicato per ciascuna categoria, limitando alle galline ovaiole la categoria degli avicoli
La ripartizione dei campioni per regione (Tabella 1-5c) è stata fatta in base al numero di impianti di acquacoltura, al numero di allevamenti bovini e al numero di allevamenti avicoli (dati BDN al 31/10/2017)

Campionamento

Devono essere prelevate le seguenti tipologie di materie prime per mangimi e dei mangimi

- Materie prime: farine di pesce
- Materie prime vegetali
- Grassi ed oli di origine animale
- Mangimi per galline ovaiole
- Mangimi per acquacoltura
- Mangimi per bovini da latte

Luoghi di prelievo del campione:

- Mangimifici
- Mangimifici che producano mangimi per galline ovaiole
- Mangimifici che producano mangimi per bovini da latte
- Mangimifici che producano mangimi per acquacoltura
- Allevamenti di bovini da latte o a produzione mista
- Allevamenti di galline ovaiole
- Impianti di acquacoltura

Composizione del campione

Il campione è ufficiale e deve essere composto da 4 CF di circa 500 grammi.

Piombo

Indicazioni utilizzate per individuare le categorie di animali/matrici a rischio

- Il piombo è naturalmente presente nell'ambiente, la presenza nel terreno è maggiore in aree in cui siano presenti fonderie, industrie metalmeccaniche, fabbriche di accumulatori…
- L'assunzione di piombo da parte delle piante è limitata, gli animali lo assumono pascolando o consumando foraggi contaminati (Van Paemel et al, Selected trace and ultratrace elements: Biological role, content in feed and requirements in animal nutrition – Elements for risk assessment. http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/68e.htm)
- Impurità da piombo sono spesso presenti in mangimi minerali, che possono significativamnete contribuire alla contaminazione della dieta (Van Paemel et al)
- Una Opinion EFSA (The EFSA Journal (2004) 71:1-20) riporta tra i mangimi più contaminati foraggi verdi, fieno ed insilati
- Nel periodo 01/01/2015-31/10/2017il RASFF ha diramato 1 allerta per piombo in mangime complementare, senza specificazione della specie di destinazione. Inoltre sono presenti numerose segnalazioni per la presenza di piombo in mangimi minerali ed una segnalazione per la presenza in mangimi per animali da compagnia.
- I mangimi completi a maggiore contenuto di Piombo sono quelli per i bovini da latte seguiti da quelli per bovini da carne, vitelli e galline ovaiole. (Nicholson, F. A. et al, Heavy metal contents of livestock feeds and animal manures in England and Wales. Bioresource Technology (1999)70:23-31)
- Nel periodo 2015-2016 non sono state rilevate non conformità per piombo, permettendo di affermare che, in base al numero di campioni prelevati, la prevalenza massima di non conformità è pari al 4.1% nelle galline ovaiole ed al 3.5% nei ruminanti.

Ripartizione dei campioni

In base ai dati riportati da Nicholson et al. pare opportuno mantenere un piano dedicato ai ruminanti (bovini ed ovicaprini) ed uno alle galline ovaiole.

La ripartizione regionale del numero di campioni (Tabella 1-5c) è stata fatta in base al numero di allevamenti di ruminanti (bovini ed ovicaprini) e sul numero di allevamenti di galline ovaiole (dati: BDN al 31/10/2017) presenti in ciascuna Regione o Provincia Autonoma

Campionamento

Devono essere prelevati le seguenti tipologie di materie prime per mangimi e dei mangimi
Matrici da campionare:

- Insilati
- Foraggi
- Premiscele minerali
- Mangimi minerali

Luoghi di prelievo del campione:

- Allevamenti di bovini che utilizzino insilati e/o foraggi
- Allevamenti di ovaiole
- Mangimifici

Composizione del campione

Il campione è ufficiale e deve essere composto da 4 CF di circa 500 grammi.

Ricerca di Trieptanoato di glicerina (GTH)

Il trieptanoato di glicerina è un marcatore dei prodotti derivati dai prodotti di categoria 1 e 2, previsto dall'allegato 8, capo V del Regolamento (CE) n.142/2011.
Al fine di garantire che i prodotti di categoria 1 e 2 non entrino nella catena dei mangimi è necessario inserire nel presente Piano la ricerca del GTH in tali materiali.
Nel periodo 2015-2016 la prevalenza di non conformità per GTH è pari a 7.1% (IC95% 0.9-23.5%)

Ripartizione dei campioni

I campioni sono stati distribuiti per ciascuna Regione o Provincia Autonoma, in base al numero stabilimenti che trasformano materiali di categoria 1, 2 e 3, riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) n. 1069/2009, presenti nell'elenco pubblicato sul sito del Ministero della Salute e sono riportati in tabella 1-5.

Campionamento

Devono essere prelevati esclusivamente campioni di materiali di categoria 1, 2 e 3 presso gli impianti di trasformazione.

Composizione del campione

Il campione è ufficiale e deve essere composto da 4 CF di circa 500 grammi.

Radionuclidi

Indicazioni utilizzate per individuare le categorie di animali/matrici a rischio

- Esistono numerose e complesse vie di introduzione dei radionuclidi nell'ambiente con conseguente trasferimento nel comparto agro-zootecnico fino a coinvolgere anelli fondamentali della catena alimentare umana. La prima via d'ingresso dei radionuclidi nella catena alimentare è la deposizione sulle parti aeree delle piante (foglie, fiori, frutti), ma può essere contaminata l'intera catena alimentare (vegetali→erbivori→carnivori). Le sostanze organiche, alla fine della catena alimentare, vengono poi decomposte in sali minerali, che vengono riutilizzati dai vegetali e quindi rientrano parzialmente in circolo.
- La catena suolo→vegetale→animale assume importanza per i radionuclidi a vita lunga come il Cs-137 (emivita 30 anni), lo Sr-90 (emivita 28 anni), gli isotopi dell'U e del Pu, che possono restare disponibili nel terreno per diversi anni.
- Gli alimenti concentrati non danno un apporto significativo alla contaminazione radioattiva della razione, mentre i foraggi (fieno, insilati, erba) sono responsabili della contaminazione da radionuclidi del bestiame (Averyn,V.S:, Radiocontaminazione ambientale e negli alimenti. Quaderni di medicina veterinaria preventiva, Roma 2008: 87-112).

- In seguito all'incidente nucleare di Fukushima nel marzo 2011 è stata innalzata la soglia di attenzione nei confronti dei prodotti importati dal Giappone.
- Gli isotopi del Cesio possono essere portati a lunga distanza dalle correnti, ma la quantità di acqua del Pacifico è sufficiente per una loro rapida dispersione e diluizione (WHO e IAEA, Impact on seafood safety of the nuclear accident in Japan, http://www.iaea.org/newscenter/focus/fukushima/seafoodsafety0511.pdf)
- È opportuno, pertanto, integrare i dati di radioattività forniti dalla rete di sorveglianza nazionale per la radioattività ambientale per mezzo di monitoraggi continui dello stato radiometrico a livello nazionale degli alimenti ad uso animale
- Nel periodo 2012-2014 non sono state registrate non conformità per radionuclidi a fronte del prelevamento di 245 campioni. Questi dati permettono di stimare un livello di prevalenza pari a 1.5%.

La strategia di campionamento è basata sulla selezione di un numero di campioni casuali, la cui numerosità è stata ottenuta in modo da svelare il superamento di una determinata soglia di prevalenza: in tal caso se tutti i campioni risultano conformi si può affermare (con una confidenza al 95%) che il livello prevalenza delle non conformità è al di sotto della soglia prefissata con il piano di campionamento, nel caso si registrassero non conformità si calcolerà il livello di prevalenza sul numero delle non conformità registrate ed il relativo intervallo di confidenza. Nonostante un livello di prevalenza stimato basso, è opportuno mantenere invariata la numerosità dei prelievi rispetto al precedente piano.

Ripartizione dei campioni

In base ai recenti casi di inquinamento ambientale ed in assenza di dati storici, fatta eccezione per quelli provenienti dal piano degli anni precedenti, è opportuno procedere ad una suddivisione basata sulle categorie merceologiche prevalenti nel territorio oltre che in base al carattere di stagionalità di talune produzioni. Le tipologie di radiocontaminanti da ricercare, i siti di prelievo, le matrici con le relative frequenze di prelievo e di misure, sono riportate nella tabella a-5 seguente.

Nel corso del primo anno le indagini saranno limitate ai soli radionuclidi gamma emettitori artificiali (I-131, Cs-134 e Cs-137) e naturali (K-40) oltre che allo Sr-90 (per tale nuclide devono essere esclusi i campionamenti di foraggi ed insilati). Nel secondo e terzo anno, potranno essere eseguite anche le analisi per la ricerca degli isotopi dell'U e del Pu.

Campionamento

* Vanno considerati campioni relativi alle seguenti categorie di mangime: suino, bovino, cunicola, avicola, acquacoltura o altre specie significative per produzioni o consumi regionali

** Vanno considerate le categorie merceologiche prevalenti nel territorio regionale per estensione di coltivazione o per densità di produzione.

*** In tale categoria ricadono tutte le altre materie prime di origine vegetale che possono rientrare come componenti principali dell'alimentazione ad uso animale (semi di soia, legumi, etc.)

Composizione del campione

Il campione è ufficiale e deve essere composto da 4 CF di almeno:

1,0 kg/ CF – Anni 2018 per ricerca di: K-40, Cs-137, Cs-134, I-131; Sr-90

2,0 kg/ CF - Anno 2019 - 2020 per ricerca di: K-40, Cs-137, Cs-134, I-131; Sr-90; Isotopi U-Pu**uPU**

Capitolo 6 - Piano di Controllo della contaminazione microbica da *Salmonella* spp.

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) e suina vengono ascritti fra le principali cause di infezione. Gli atti normativi a livello europeo sulla sicurezza alimentare 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.

Campionamento

La procedura per il campionamento ufficiale deve essere conforme a quanto previsto nell'allegato al Decreto Ministeriale 20 aprile 1978, nonché a quanto descritto nelle "Linee guida per il campionamento ai fini del controllo ufficiale dei mangimi", allegate al presente piano.
Si precisa che gli strumenti per il prelievo dei campioni elementari ed i contenitori dove viene posto il materiale prelevato devono essere nuovi e non riutilizzabili. I campioni globali devono essere posti in contenitori sterili, o comunque nuovi e non riutilizzabili, distinti, e accuratamente miscelati.
Il campione finale deve essere ottenuto per estrazione di una quantità approssimativamente uguale da ciascun campione globale. Il campione finale deve essere trasferito in un opportuno recipiente nuovo e non riutilizzabile e sigillato.

Procedure di laboratorio

Le analisi sono effettuate dai laboratori degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali competenti per territorio, ai quali compete anche la ripetizione sul parametro difforme.
Per lo svolgimento delle analisi si utilizza il metodo descritto nella ISO 6579-1:2017; la quantità di campione da sottoporre ad analisi corrisponde a 50 grammi. Per quanto riguarda gli snack dog-chews dovranno comunque essere analizzati 25 grammi di campione finale ottenuti dopo aver eventualmente porzionato il materiale campionato; nel caso si sia proceduto a campionare X x 4 confezioni il campione finale dovrà essere costituito da X confezioni appartenenti allo stesso lotto.
Tutti gli isolati di *Salmonella* spp*.* devono essere sottoposti a tipizzazione sierologica conformemente allo schema Kauffman-White-Le Minor**.** I laboratori degli Istituti Zooprofilattici appartenenti alla rete Enter-vet inviano su base quadrimestrale i ceppi di *Salmonella* spp. isolati nell'ambito del PNAA al Centro di Referenza Nazionale per le Salmonellosi che provvederà ad archiviare i ceppi e a sottoporli, se del caso, ad ulteriori caratterizzazioni. I ceppi devono essere chiaramente identificati dal laboratorio mittente in modo tale che per il Centro di Referenza sia evidente che si tratta di isolati nell'ambito del PNAA (a tal fine è preferibile che il laboratorio mittente trasmetta al Centro di Referenza copia della accompagnatoria del campione da cui è stato isolato il ceppo). I dati minimi relativi ai ceppi vanno inseriti dai laboratori della rete Enter-vet nel gestionale dedicato.
La tipizzazione degli isolati viene svolta dai laboratori degli IIZZSS che periodicamente partecipano al circuito interlaboratorio coordinato dal CNRS.

Programma di Monitoraggio

La necessità di mettere in atto un campionamento mirato al monitoraggio rientra nell'ambito di un più ampio programma che coinvolge tutti i Paesi dell'Unione Europea in ottemperanza alla Direttiva 2003/99/CE, volto ad acquisire informazioni sul livello di contaminazione da *Salmonella* spp*.* nelle materie prime per mangimi di origine vegetale e animale maggiormente utilizzate nell'alimentazione animale e nei mangimi composti per pollame, suini, bovini, ovi-caprini, pesci e conigli.

Ripartizione dei campioni

Il programma di monitoraggio presenta una numerosità campionaria pari a 1000 campioni a livello nazionale. I campioni sono distribuiti tra le Regioni sulla base della consistenza dei mangimifici (dati SINVSA), del patrimonio zootecnico (Banca Dati Nazionale), ponendo come numero massimo di campioni per Regione un valore pari a 80. Il numero di campioni da effettuare per Regione è esplicitato nella Tabella 1-6 programma di Monitoraggio. Le Regioni e le P.A., 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.), effettuando un numero congruo di campioni per ciascuna categoria di materie prime e mangimi composti elencate nel paragrafo successivo.
La ripartizione regionale del numero di campioni che si propone è omogenea e prevede che ciascuna regione provveda alla individuazione della tipologia di matrice da campionare considerandone l'estensione e la densità di produzione. Per ciascuna regione alle tipologie di matrice classificata come mangimi e foraggi sono stati assegnati un numero complessivo di 4 campioni, mentre per i cereali ed altre materie prime che possono entrare nel ciclo di produzione dell'alimentazione animale è stato previsto un numero complessivo di 2 campioni. Ogni regione dovrà prelevare un numero complessivo di n.6 campioni per ciascuna annualità.

Relativamente ai foraggi si provvederà a dividere i campioni, ove possibile, in due gruppi individuando, per la stessa tipologia di produzione, prodotti coltivati ad alta quota e produzioni a bassa quota; ciò al fine di individuare un eventuale effetto dovuto alle differenti condizioni climatiche e caratteristiche geochimiche dei terreni di produzione. Le analisi radiometriche verranno effettuate dall' IZS Puglia e Basilicata - Centro di Referenza Nazionale per la Ricerca della Radioattività nel Settore Zootecnico – Veterinario.
I risultati del piano triennale consentiranno di individuare prontamente eventuali fenomeni di inquinamento od emergenze radiologiche oltre che stabilire valori di riferimento in base ai quali confrontare gli andamenti sul territorio e nel tempo di eventuali situazioni di allarme o di pericolo per attuare una radioprotezione operativa efficace degli animali e dell'uomo.
Tali dati costituiranno il fondamento per effettuare una corretta valutazione del rischio fisico dovuto all'assunzione dei radiocontaminati presenti nelle derrate agroalimentari destinate all'alimentazione animale.

Tabella 1-6 Ripartizione dei campioni di Monitoraggio per Regione

Regioni	numero di campioni
Abruzzo	37

La rendicontazione deve avvenire mediante la compilazione della scheda Excel "Salmonella Monitoraggio", allegata al PNAA.
Per garantire il conseguimento degli obiettivi di questo programma di monitoraggio è essenziale che successivamente alla stratificazione per ASL (rappresentatività su base geografica mediante una ripartizione del numero di campioni tra le diverse ASL) le aziende o impianti in cui effettuare il campionamento sia scelto in modo assolutamente casuale (sulla base di un'estrazione formalmente casuale operata sui sistemi informativi regionali vedi All. n. 5 del PNAA), seguendo le indicazioni riportate per la ripartizione in ambito regionale per ciascuna molecola. Ciò è fondamentale per garantire la rappresentatività statistica del campione.
Campionamento
Devono essere prelevate le seguenti tipologie di materie prime per mangimi e di mangimi composti:
a) 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
b) 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

c) 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

Composizione del campione

Il campione è di tipo ufficiale e deve essere composto da almeno quattro CF di circa 500 grammi ciascuno.

Programma di Sorveglianza

Il Regolamento 2160/2003 e successive modifiche ed integrazioni stabilisce la riduzione della prevalenza di salmonella nel pollame e nei suini, relativamente ai sierotipi rilevanti per la salute pubblica. Al momento della stesura del presente programma sono applicati a livello nazionale piani di controllo finalizzati a ridurre a livello di produzione primaria la prevalenza di *Salmonella* Enteritidis e Typhimurium (compresa la variante monofasica) in polli da carne, galline ovaiole, tacchini da ingrasso e riproduttori e la prevalenza di *Salmonella* Enteritidis, Typhimurium (compresa la variante monofasica), Hadar, Infantis e Virchow in riproduttori *Gallus gallus*. L'applicazione di tali piani a livello europeo è stata identificata come la principale responsabile della significativa riduzione di casi di salmonellosi nell'uomo.

L'approvazione dei piani di controllo è subordinata anche all'applicazione di un programma di sorveglianza a livello di alimentazione animale.

Per quanto riguarda i suini al momento non sono stati pubblicati Regolamenti che rendono obbligatoria l'attuazione di un piano di controllo in questa categoria produttiva ma la valutazione dei dati disponibili conferma l'innegabile contributo degli alimenti di origine suina ai casi di salmonellosi nell'uomo a livello europeo e nazionale.

Animali produttori di alimenti

Il programma di sorveglianza prevede l'effettuazione di un campionamento basato su criteri di rischio e l'applicazione di misure di controllo in caso di positività.

La necessità di predisporre ed applicare un campionamento basato su criteri di rischio risponde all'obiettivo di garantire la salubrità dei mangimi destinati alle specie zootecniche attraverso la messa in atto di misure che consentano di ridurre la circolazione di sierotipi di *Salmonella* spp*.* potenzialmente patogeni per il consumatore al fine di tutelare la salute pubblica.

Per quanto riguarda i criteri di rischio è stata presa in considerazione la normativa vigente in materia di controllo di *Salmonella* spp*.* a livello di produzione primaria (allevamenti) nonché dati nazionali relativi alla prevalenza di *Salmonella* spp. in campioni veterinari riconducibili a specie animali produttrici di alimenti ed i risultati dell'applicazione del PNAA nei precedenti anni.

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.

I dati del PNAA relativi al monitoraggio 2015 e al 2016 mostrano una più elevata percentuale di campioni positivi per *Salmonella* spp. nei mangimi composti per suini, nei semi oleosi (loro prodotti e sottoprodotti) e nelle seguenti materie prime: cereali (loro prodotti e sottoprodotti), e materie prime di origine animale. Di conseguenza, sulla base dei criteri di rischio sopra descritti si identificano quali oggetto di campionamento

nell'ambito del programma di sorveglianza i mangimi composti destinati a pollame e suini e le materie prime quali i semi di soia e derivati e cereali e derivati **.**

Ripartizione dei campioni

Il piano di campionamento è differenziato per tipo di matrice in accordo ai seguenti criteri:

 Semi di soia e derivati:

Il numero di campioni pari a 300 è distribuito tra le Regioni e le P.A. sulla base della consistenza dei mangimifici (dati SINVSA) e del patrimonio zootecnico (Banca Dati Nazionale) ipotizzando che l'entità delle materie prime utilizzate sia direttamente proporzionale all'entità della produzione.

 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 100, è distribuito tra le Regioni e le P.A. sulla base dell'entità del numero di capi di suini e del numero di allevamenti avicoli censiti nell'anno 2017 (Banca Dati Nazionale) per ciascuna Regione/P.A..

Il numero di campioni da effettuare per Regione è esplicitato nella Tabella 2-6 programma di Sorveglianza.

Tabella 2 - 6 Ripartizione dei campioni di Sorveglianza per Regione

Regioni	numero di campioni per semi di soia e cereali e loro derivati	numero di campioni mangimi composti per pollame	numero di campioni mangime composti per suini	Totale
Abruzzo	8	4	2	14

La rendicontazione deve avvenire mediante la compilazione della scheda Excel "Salmonella Sorveglianza 2018-20", allegata al PNAA

Campionamento

Devono essere prelevate le seguenti tipologie di mangimi:

 Cereali e derivati

 Semi di soia e derivati:

prelievo di campioni presso gli 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 di prodotto finito al termine del processo di fabbricazione o durante il periodo di stoccaggio presso lo stabilimento di fabbricazione.

Composizione del campione

Il campione è ufficiale e deve essere composto da 4 CF di circa 500 grammi.

Animali da compagnia

L'estensione del programma di controllo agli animali da compagnia si è reso necessario al fine di garantire la tutela degli stessi, prendendo in considerazione anche la condizione di convivenza con l'uomo, che può causare un aumento del rischio per la salute pubblica derivante da contaminazioni da *Salmonella* spp.

Dall'analisi dei dati del precedente Piano 2015-2017 si sono identificate due non conformità.

Ripartizione dei campioni

La numerosità campionaria fissata pari a 112, rimane invariata rispetto a quanto previsto nel precedente PNAA, ed è distribuita tra le Regioni e le P.A. sulla base dell'attività di produzione e di distribuzione di alimenti per animali da compagnia (cani e gatti). Nel caso di campionamento alla distribuzione, qualora la numerosità campionaria lo permetta, è preferibile campionare snack-dog-chews.

Il numero di campioni da effettuare per Regione è esplicitato nella Tabella 2- 6 - Pet programma di Sorveglianza.

Tabella 2 – 6 - Pet Ripartizione dei campioni di Sorveglianza per Regione

Regioni	numero di campioni per sedi di distribuzione	numero di campioni per sedi di produzione	Totale per Regione
Abruzzo	2	1	3

La rendicontazione deve avvenire mediante la compilazione della scheda Excel "Salmonella Sorveglianza Pet-food 2015-17", allegata del PNAA.

Campionamento

Devono essere prelevati le seguenti tipologie di mangimi:

- mangimi secchi contenenti materie prime di origine animale;
- alimenti ad alto rischio come ad esempio alimenti greggi per animali da compagnia, diete BARF (Bones and Raw Food - Cibo crudo biologicamente a regola d'arte)
- Snack Dog-chews di origine animale.

Composizione del campione

Il campione è ufficiale e deve essere composto da 4 CF di 100 gr. ciascuno, per un totale di 400 gr.

Nel caso di campionamento di snack dog-chews è previsto il prelievo di 4 confezioni appartenenti al medesimo lotto di produzione. Nel caso in cui il peso finale totale delle 4 confezioni fosse inferiore ai 400 grammi è previsto il campionamento di 8 (o comunque X x 4 confezioni del medesimo lotto) fino al raggiungimento di un peso minimo di 400 grammi.

Valutazione della Non Conformità e Provvedimenti da adottare

In seguito al riscontro di una positività per *Salmonella* spp. è sempre necessario procedere alla tipizzazione del sierotipo e adottare i provvedimenti appropriati, differenti a seconda della matrice e del luogo di prelievo.

Provvedimenti da adottare in caso di non conformità

Materie prime

Qualora si riscontri una positività in materie prime per *Salmonella* Enteritidis, Typhimurium, (compresa la variante monofasica di *Salmonella* Typhimurium (4,[5],12:i:-)), Infantis, Hadar, Virchow è necessario applicare 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 deve essere mantenuta sotto vincolo sanitario e può essere liberalizzata solo dopo esito negativo ad un successivo controllo ufficiale per la ricerca di *Salmonella* spp.

Per gli altri sierotipi devono essere applicati trattamenti mirati ad un'efficace riduzione del rischio di esposizione degli animali all'infezione da *Salmonella* spp. dovuta alla contaminazione dei mangimi, quali:

a. il trattamento termico, ad una temperatura di almeno 71°C per almeno 30";

b. il trattamento con acidi organici;

c. il trattamento con acidi organici associato al trattamento termico.

Qualora si intenda utilizzare il trattamento con acidi organici è necessario acquisire preventivamente il parere del Centro di referenza nazionale, che si esprimerà sulla efficacia del trattamento proposto.

Trattandosi di provvedimenti mirati alla riduzione del livello di contaminazione, non si ritiene utile l'esecuzione di indagini batteriologiche dopo tali trattamenti.

In alternativa, qualora non sia possibile garantire un trattamento sanificante, il prodotto deve essere distrutto o destinato ad usi diversi dall'alimentazione animale.

Mangimi composti

Nell'eventualità che un campione di mangime risulti contaminato da *Salmonella* spp., il lotto di mangime deve essere sottoposto ad adeguato trattamento termico (almeno 71°C per almeno 30'').

In alternativa, qualora non sia possibile garantire un trattamento sanificante, il prodotto deve essere distrutto o destinato ad usi diversi dall'alimentazione animale

Inoltre, sia nel caso di materie prime, sia nel caso di mangimi composti, il Servizio Veterinario competente procede ad un'indagine epidemiologica al fine di identificare ed eliminare l'eventuale fonte di contaminazione.

In particolare, qualora il prelievo sia stato effettuato *in allevamento* dev'essere verificato che:

 vengano messe in atto le misure necessarie per proteggere i mangimi/materie prime dalle possibili fonti di contaminazione durante la produzione, raccolta, stoccaggio, miscelazione e trasporto;

 tutte le attrezzature, contenitori, veicoli, che vengono a contatto con mangimi/materie prime siano mantenuti puliti ed eventualmente disinfettati;

 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* devono essere applicate le seguenti misure:

1) verifica del piano di autocontrollo aziendale, 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 dev'essere verificato 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, stoccaggio, miscelazione e trasporto delle materie prime e dei mangimi;
- sia utilizzata acqua potabile o pulita quando necessario al fine di prevenire le contaminazioni;
- il personale addetto alla 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.

2) intensificazione delle analisi di laboratorio per la ricerca di *Salmonella* spp*.* da eseguire nell'ambito del programma di autocontrollo.

3) 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.

Raccolta Dati

I dati relativi alla contaminazione da S*almonella* spp*.* nelle materie prime e nei mangimi dovranno essere trasmessi semestralmente dalle Regioni e alle Province Autonome 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 in allegato al presente Piano collegate ai link del presente capitolo.

Al fine di migliorare la qualità dei dati ricavabili dal presente piano e acquisire ulteriori informazioni sulle non conformità rilevate, è necessario comunicare il sierotipo rilevato nell'analisi di prima istanza, ed il sierotipo eventualmente rilevato nell'analisi di seconda istanza.

I dati devono essere corredati di informazioni relative alle materie prime e mangimi esaminati ed in particolare sulla loro origine, nonché i trattamenti cui sono stati sottoposti.

Capitolo 7 - Piano di controllo sulla presenza di Organismi Geneticamente Modificati

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 regole specifiche 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 regole specifiche 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.
Il Regolamento (CE) n. 834/2007 del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, 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.
Il Regolamento (CE) n. 619/2011 del 24 giugno 2011 definisce i metodi di campionamento e di analisi per i controlli ufficiali degli alimenti per animali riguardo alla presenza di materiale geneticamente modificato per il quale sia in corso una procedura di autorizzazione o la cui autorizzazione sia scaduta. Per tali prodotti il provvedimento definisce le procedure di campionamento ed analisi, fissa allo 0,1% il limite minimo di rendimento richiesto (LMRR), cioè la quantità o concentrazione minima dell'analita in un campione che possa essere rilevata e confermata in modo certo da un laboratorio ufficiale, e stabilisce i provvedimenti da prendere in caso di rilevazione di tali prodotti GM.
Il Piano di monitoraggio e sorveglianza sulla presenza di OGM nei mangimi per il triennio 2018-2020 è stato predisposto sulla base del più recente quadro normativo ed autorizzativo nell'Unione Europea e tenendo conto delle risultanze dell'attività svolta nel triennio precedente. In particolare, come già nel piano precedente:
 l'attività di monitoraggio viene mantenuta su tutta la filiera di produzione e distribuzione ed è orientata alla ricerca sia degli OGM autorizzati, sia di quelli non autorizzati nell'UE;
 l'attività di sorveglianza resta, invece, mirata ai soli stabilimenti di produzione degli alimenti zootecnici ed alla sola ricerca di OGM autorizzati.
I riscontri ottenuti dallo scorso triennio hanno tuttavia suggerito l'adozione di alcune migliorie che sono state apportate con il presente Piano:

- onde mantenere inalterato il livello di attenzione, su tutta la filiera produttiva, alla presenza di OGM autorizzati e non autorizzati nell'Unione Europea, tenendo conto dei dati di prevalenza ottenuti nel

triennio passato, è stato necessario incrementare il numero di campioni da analizzare nel Piano di monitoraggio;

- relativamente al Piano di sorveglianza, a differenza del precedente triennio, si è operata una stratificazione dei campionamenti in base alla numerosità stimata di impianti di produzione in ciascuna Regione/P.A.. Per rendere fattibile tale operazione è stato necessario ridurre il livello di precisione della stima da cui è conseguita una consistente riduzione del numero complessivo di campioni;
- integrazione in SINVSA, per OSM operanti in qualità di produttori di mangimi, di un campo anagrafico obbligatorio che descriva se le linee di produzione dell'impianto ispezionato siano OGM, NON OGM, o BIOLOGICHE;
- l'uso della "Check List Censimento PRODUTTORI NON OGM" (Allegato 4bis) volta alla conoscenza della realtà territoriale in merito alla produzione di mangimi destinati alla filiera NON OGM, biologica, o comunque non etichettati come contenenti o prodotti da OGM (adesioni a disciplinari di produzione che comportano il non utilizzo di OGM), sarà riservata agli impianti di produzione operanti in filiera NON OGM o BIOLOGICA. Tali check list serviranno a raccogliere dati di produzione quali-quantitativi per la definizione dei denominatori reali necessari alla futura stratificazione dei campionamenti ufficiali del presente capitolo e allo svolgimento delle attività ispettive sugli impianti di produzione nel settore OGM presenti sul territorio di competenza;

Tale check list, dovrà essere compilata per tutti i mangimifici (produzione per l'immissione in commercio di mangimi o autoconsumo) che, producono esclusivamente o per una quota parte della loro attività (ad esempio linee separate convenzionale e non OGM), mangimi che non contengono OGM e pertanto, privi dell'indicazione della presenza di OGM in etichetta. Si evidenzia che la produzione di mangimi che non contengono OGM è prassi in diversi settori, quali il biologico, la produzione legata all'adesione volontaria ad alcuni disciplinari di produzione, o la scelta da parte dell'OSM di non utilizzare materie prime GM nella produzione di mangimi.
La compilazione della check list potrà avvenire al momento dell'ingresso in stabilimento per il prelievo di un campione ufficiale previsto dal presente capitolo.

- in riferimento al Regolamento CE 619/2011, vengono definiti i metodi di campionamento e di analisi per i controlli ufficiali degli alimenti per animali riguardo alla presenza di materiale geneticamente modificato per il quale sia in corso una procedura di autorizzazione o la cui autorizzazione sia scaduta. Tali campioni rientreranno, come già nel triennio passato, nel programma di monitoraggio per la ricerca di OGM non autorizzati. I piani di controllo dovranno uniformarsi alle seguenti indicazioni in modo da evitare difformità operative a livello territoriale. In fase di ispezione, si raccomanda di verificare il rispetto dei requisiti di rintracciabilità (es. possesso della documentazione prevista all'art. 4 del Reg. CE 1830/2003) e di etichettatura (es. in caso di OGM non dichiarati, dimostrazione da parte dell'operatore di aver preso tutte le misure appropriate per evitare la presenza di materiale GM - cifr. Reg. CE 1829/2003 art. 24 comma 3). L'adozione di misure atte ad evitare la presenza di materiale GM deve analogamente essere dimostrata dagli operatori del circuito biologico.

Per quanto riguarda il controllo analitico, 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.
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.

I laboratori dovranno svolgere controlli riferiti a tutti gli OGM autorizzati nell'Unione Europea e secondo metodiche ufficiali quali-quantitative a grado di specificità crescente, da metodiche di screening fino a

metodiche evento di trasformazione-specifiche, validate presso gli stessi laboratori e/o dal Laboratorio Europeo di Riferimento e/o dal Laboratorio Nazionale di Riferimento. In considerazione del numero crescente di eventi GM autorizzati e non, che devono essere ricercati, il sistema di screening utilizzato dalla maggior parte dei laboratori italiani del controllo ufficiale (basato sul metodo di screening multiplo di sei target analitici: promotore 35S, terminatore NOS, gene epsps, gene CTP2-epsps, gene nptII, gene pat), validato, tramite studio collaborativo dal Laboratorio Nazionale di Riferimento con la Rete Italiana dei Laboratori Ufficiali OGM ed ulteriormente sviluppato dal Laboratorio Nazionale di Riferimento (POS VIR 032 INT), continua ad essere considerato uno strumento essenziale per garantire l'omogeneità dei controlli analitici sul territorio nazionale, oltre che per l'ottimizzazione del flusso analitico presso ciascun laboratorio. In considerazione delle problematiche emerse a partire dal 2016 nel controllo qualità dei reagenti per la prova di screening gene nptII, per l'esecuzione di tale prova si raccomanda la scrupolosa osservanza di quanto comunicato dal Laboratorio Nazionale di Riferimento e descritto nella POS VIR 032 INT. Al fine di potenziare ulteriormente la capacità di screening dei laboratori del controllo ufficiale OGM, dal presente piano, oltre ai sei target precedentemente menzionati, dovranno essere ricercati due ulteriori elementi: gene bar (Phosphinothricin N-acetyltransferase) derivato da Streptomyces hygroscopicus, e Promotore FMV (promotore del virus della scrofularia). I relativi metodi validati e accreditati dal Laboratorio Nazionale di Riferimento, sono descritti sempre all'interno della POS VIR 032 INT.

A seguito di una o più positività riscontrate in fase di screening, si dovrà procedere alla ricerca di tutti quegli eventi GM compatibili con le risultanze della fase di screening. Nel caso venga accertata la presenza di uno o più eventi GM autorizzati, si deve procedere alla relativa quantificazione, al fine di verificare il rispetto dei requisiti di tracciabilità ed etichettatura previsti al di sopra della soglia di concentrazione dello 0,9%.

A tale proposito, il Laboratorio Nazionale di Riferimento fornisce supporto alla Rete Italiana dei Laboratori Ufficiali OGM, mettendo a disposizione (mediante accesso riservato al proprio sito istituzionale) la documentazione relativa al proprio sistema qualità (procedure gestionali e procedure operative standard) comprendente la descrizione di tutti i metodi analitici accreditati ed i relativi dati di validazione. Inoltre il suddetto Laboratorio di Riferimento organizza presso la propria struttura, su richiesta dei laboratori della rete del controllo ufficiale, brevi training pratici rivolti ai responsabili delle prove ed ai tecnici di laboratorio interessati. Tuttavia, nonostante la disponibilità di tali strumenti, alcuni sistemi regionali/provinciali di controllo analitico, risultano ancora non autosufficienti rispetto alla copertura analitica necessaria al rilevamento di eventi GM di mais e soia autorizzati nell'Unione Europea.

A tal fine è opportuno che ciascun Piano Regionale fornisca evidenza dell'impegno del laboratorio designato circa la capacità di soddisfare quanto pianificato dalla Regione/Provincia autonoma, con risorse proprie o eventualmente avvalendosi della Rete Italiana dei Laboratori Ufficiali OGM, purché si assicuri l'attuazione del Piano nazionale per gli aspetti di competenza e nei tempi previsti.

Nuovi eventi di trasformazione destinati all'alimentazione animale sono progressivamente autorizzati sul mercato europeo; aggiornamenti sullo stato delle autorizzazioni nell'Unione Europea sono disponibili sul sito ufficiale: http://ec.europa.eu/food/dyna/gm_register/index_en.cfm

Si raccomanda la consultazione del sito web del Laboratorio Europeo di Riferimento per Alimenti e Mangimi Geneticamente Modificati (EURL-GMFF), 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 EURL, oltre al database dei metodi di riferimento per le analisi OGM. 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).

Programma di Monitoraggio

Il piano di monitoraggio prevede il prelievo di un numero di campioni atto a svelare almeno 1 campione positivo per livelli di prevalenza reale superiori ad un valore prefissato annualmente.

Tale valore è assimilabile ad una soglia di allarme valida allo stesso modo per tutte le regioni/P.A., nel caso del campionamento per OGM autorizzati, o valida a livello nazionale per quanto attiene alla ricerca di OGM non autorizzati. 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 quanto concerne la ricerca di OGM autorizzati, tenuto conto dei dati relativi al controllo ufficiale effettuato nel 2016, che mostrano una prevalenza nazionale (in termini di percentuale di campioni positivi rispetto ai campioni analizzati) pari a 14,4% (45/311; IC 95%: 11%-18,8%), per gli anni 2018/19/20 il livello di prevalenza soglia rilevabile è stato posto al 18,8% per ogni singola Regione/P.A.. Tale prevalenza-soglia rilevabile corrisponde al limite superiore dell'intervallo di confidenza della prevalenza osservata nel 2016 a livello nazionale e consente di garantire sia la fattibilità, attraverso il contenimento del numero di campioni attesi, sia la sensibilità della rilevazione adeguata agli scopi del monitoraggio degli OGM autorizzati. In base a tali assunti è stata calcolata una numerosità campionaria pari a 15 campioni per ogni Regione e a n.7 campioni per le P.A (vedi Tabella n. 1-7), complessivamente per il circuito biologico e per quello convenzionale. Tale campione consentirà di rilevare, con una certezza pari a 95%, almeno 1 campione positivo in ogni regione/P.A. nel caso la prevalenza reale fosse uguale o superiore a 18,8%. In altri termini, nel caso tutti i campioni risultassero negativi, la prevalenza massima di positività per la singola regione sarebbe inferiore al 18,8% con una probabilità pari al 95%. Il limite di allarme è stato desunto dalla prevalenza di campioni testati nel 2016 a livello nazionale e risultati positivi, nonché tenendo in opportuna considerazione il numero massimo di campioni analizzabili su base nazionale dai diversi laboratori II.ZZ.SS. (stima: circa 400 campioni per la ricerca di OGM autorizzati e non autorizzati). 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.
Per quanto concerne la ricerca di OGM non autorizzati, il campione va considerato rappresentativo a livello nazionale ma non per singola Regione/P.A. La numerosità campionaria complessiva (n=101) è stata calcolata tenendo in considerazione la mancanza di dati epidemiologici pregressi ed adottando un approccio conservativo, ponendo quindi una prevalenza soglia-rilevabile arbitraria pari a 3% su base nazionale ed un livello di confidenza pari a 95%. Ad ogni regione sono stati attribuiti 5 campioni ad eccezione delle P.A. di Trento e Bolzano con 3 campioni.
Tale numerosità campionaria complessiva consentirà di individuare almeno 1 campione positivo in Italia nel caso la prevalenza reale fosse pari o superiore a 3%, ad un Livello di Confidenza pari a 95%. In altri termini, nel caso tutti i campioni risultassero negativi, la prevalenza massima di positività a livello nazionale sarebbe inferiore al 3%, con una probabilità pari al 95%.

Ripartizione dei campioni

I campionamenti andranno svolti, per la parte relativa al monitoraggio, 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.
Qualora il campionamento sia effettuato presso un impianto di produzione operante in filiera NON OGM o BIOLOGICA è previsto l'uso sistematico della "Check List Censimento Produttori NON OGM" (Allegato 4bis).
A queste strutture vanno aggiunte le seguenti tipologie di attività che, ai sensi del Regolamento comunitario 183/2005 dal 1 gennaio 2006, sono 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.

Per il triennio 2018-2020 nella tabella 1-7 vengono definite le numerosità campionarie sia per la ricerca di OGM autorizzati sia per la ricerca di OGM non autorizzati sul mercato europeo per singola Regione/P.A.
I campioni per il monitoraggio dovranno essere ripartiti dalle Regioni/P.A. tra circuito convenzionale e circuito biologico proporzionalmente alla consistenza numerica delle aziende delle due tipologie di settori nell'area geografica di competenza.
Nella ripartizione dei campioni, inoltre, le Regioni e le P.A. dovranno tener conto di criteri di rappresentatività rispetto ai seguenti parametri:

- realtà di filiera (impianti di produzione, distributori, az. zootecniche, az. agricole, ecc.);

• distribuzione geografica delle strutture da controllare;
• tipologie di mangimi (semplici o composti);
• specie vegetali (soia, mais, cotone, colza, barbabietola da zucchero, patata, riso, lino).
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.

Tabella 1- 7 Ripartizione dei campioni di Monitoraggio per Regione

Circuito convenzionale + biologico			
Regioni/P.A.	**Ricerca OGM autorizzati**	**Ricerca OGM NON autorizzati**	**Totale**
Abruzzo	15	5	20

La rendicontazione deve avvenire mediante la compilazione della scheda Excel "OGM Monitoraggio 2018-20", allegata del PNAA.
Per garantire il conseguimento degli obiettivi di questo programma di monitoraggio è essenziale che successivamente alla stratificazione per ASL (rappresentatività su base geografica mediante una ripartizione del numero di campioni tra le diverse ASL) le aziende o impianti in cui effettuare il campionamento sia scelto in modo assolutamente casuale (sulla base di un'estrazione formalmente casuale operata sui sistemi informativi regionali vedi All. n. 5 del PNAA), seguendo le indicazioni riportate per la ripartizione in ambito regionale per ciascuna molecola. Ciò è fondamentale per garantire la rappresentatività statistica del campione.
Campionamenti
Andranno prelevati, in via prioritaria, mangimi composti (completi o complementari), compresi i prodotti destinati agli animali da compagnia, 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 almeno una delle seguenti specie vegetali: soia, mais, cotone, colza, barbabietola da zucchero, patata, riso, lino.
Per la ricerca di OGM autorizzati, nell'ambito del circuito convenzionale, dovranno essere prelevati solo i campioni che, rispetto ad almeno una delle specie vegetali sopra menzionate, non riportano in etichetta la presenza di materiale geneticamente modificato, pena respingimento del campione da parte del laboratorio accettante.
Nel caso in cui una o più specie fossero dichiarate geneticamente modificate si può procedere all'analisi di altre specie vegetali non indicate in etichetta come GM.
Al verbale di campionamento deve essere allegata l'etichetta o documento commerciale del mangime, pena respingimento del campione da parte del laboratorio accettante.

Programma di Sorveglianza
In ambito di sorveglianza della filiera si prevede il prelievo, esclusivamente presso gli stabilimenti di produzione, di 90 campioni su base nazionale complessivamente per il circuito biologico e per quello convenzionale. Tale numerosità campionaria è stata calcolata ponendo una prevalenza attesa pari a 37%, una precisione a priori della stima pari a 10% e un Livello di Confidenza pari a 95%. Il campione così calcolato è rappresentativo a livello nazionale ma non per ogni singola Regione/P.A..
Il campione nazionale è stato distribuito sulle Regioni/P.A. proporzionalmente alle rispettive quote di produzioni, prevedendo però un numero di campioni minimo pari a 1.
Dal punto di vista geografico si è quindi tenuto conto del maggior rischio di non conformità connesso alle aree di maggior concentrazione della produzione di mangimi. La ripartizione dei campioni per Regioni, effettuata secondo i detti criteri, è riportata nella Tabella 2-7.
Per tutti i campionamenti è previsto l'uso sistematico della "Check List Censimento PRODUTTORI NON OGM" (Allegato 4bis) in tutti gli impianti che abbiano linee di produzione NON OGM e/o BIOLOGICHE.

Per la parte relativa alla sorveglianza, i campionamenti dovranno essere effettuati solo presso gli impianti di produzione dei mangimi.
Per il triennio 2018-2020 nella tabella 2-7 vengono definite le numerosità campionarie per singola Regione/P.A..
I campioni per la sorveglianza dovranno essere ripartiti dalle Regioni/P.A. tra il circuito convenzionale e quello biologico proporzionalmente alla consistenza numerica delle aziende delle due tipologie di settori nell'area geografica di competenza.
Nella ripartizione dei campioni, inoltre, le Regioni e le P.A. dovranno tener conto di criteri di rappresentatività rispetto ai seguenti parametri:

- realtà di filiera (impianti di produzione);
- distribuzione geografica delle strutture da controllare;
- tipologie di mangimi (semplici o composti);
- specie vegetali (soia, mais, cotone, colza, barbabietola da zucchero).

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.

Tabella 2 - 7 Ripartizione dei campioni di Sorveglianza per Regione

Regioni/P.A.	Ricerca OGM autorizzati Circuito convenzionale + biologico
Abruzzo	1

La rendicontazione deve avvenire mediante la compilazione della scheda Excel "OGM Sorveglianza 2018-20", allegata del PNAA.

Campionamenti

Andranno prelevati, in via prioritaria, mangimi composti (completi o complementari), compresi i prodotti destinati agli animali da compagnia, 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

Tutti i campioni dovranno contenere almeno una delle seguenti specie vegetali: soia, mais, cotone, colza, barbabietola da zucchero.
Per la ricerca di OGM autorizzati, nell'ambito del circuito convenzionale, dovranno essere prelevati solo i campioni che, rispetto ad almeno una delle specie vegetali sopra menzionate, non riportano in etichetta la presenza di materiale geneticamente modificato, pena respingimento del campione da parte del laboratorio accettante.
Nel caso in cui una o più specie fossero dichiarate geneticamente modificate si può

alle materie prime.

Tutti i campioni dovranno contenere almeno una delle seguenti specie vegetali: soia, mais, cotone, colza, barbabietola da zucchero.
Per la ricerca di OGM autorizzati, nell'ambito del circuito convenzionale, dovranno essere prelevati solo i campioni che, rispetto ad almeno una delle specie vegetali sopra menzionate, non riportano in etichetta la presenza di materiale geneticamente modificato, pena respingimento del campione da parte del laboratorio accettante.
Nel caso in cui una o più specie fossero dichiarate geneticamente modificate si può procedere all'analisi di altre specie vegetali non indicate in etichetta come GM.
Al verbale di campionamento deve essere allegata l'etichetta o documento commerciale del mangime, pena respingimento del campione da parte del laboratorio accettante.

Procedure 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 Regolamento 152/2009 così come modificato dal Reg. (UE) 691/2013.

Si sottolinea che il campionamento di mangimi semplici in granella per la ricerca di OGM autorizzati nell'UE, deve seguire le modalità previste per la distribuzione non uniforme ed inserite nella tabella 3 delle Linee Guida per il Campionamento-allegato 8 del presente Piano.

Invece il Campionamento di mangimi completi e complementari per la ricerca di OGM autorizzati nell'UE e per la ricerca di OGM non autorizzati ricadenti nel campo di applicazione del Regolamento (CE) 619/2011, deve seguire le modalità previste per la distribuzione uniforme ed inserite nella tabella 2 delle Linee Guida per il Campionamento-allegato 8 del presente Piano.

Per quanto concerne la ricerca di organismi geneticamente modificati per i quali sia in corso una procedura di autorizzazione o la cui autorizzazione sia scaduta, ricadenti nel campo di applicazione del Regolamento (CE) 619/2011, **in mangimi semplici in granella,** le modalità di campionamento previste per la distribuzione non omogenea (tabella 3 dell'allegato 8) devono essere integrate con quelle descritte nell'allegato I dello stesso Regolamento e riportate nel Paragrafo 9. "Istruzioni specifiche per la preparazione del campione per l'analisi delle micotossine e degli OGM in materie prime in granella" **delle Linee Guida per il Campionamento-allegato 8 del presente Piano.**

Per la stesura del verbale di prelevamento dovrà essere utilizzato l'Allegato 1 o 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) e la tipologia di ricerca richiesta (OGM autorizzato/OGM NON autorizzato). In caso di campionamento presso impianti di produzione di mangimi, dovranno essere specificate le tipologie di produzione 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 regolamenta 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".

Valutazione della Non Conformità e Provvedimenti da adottare

Le violazioni alle disposizioni dei Regolamenti (CE) n. 1829/2003 e n. 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.

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).

Il campione è da considerarsi non conforme nel caso in cui la percentuale ottenuta in sede analitica meno l'incertezza estesa (U) calcolata per tale misura, superi lo 0,9%.

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.

Nel caso di OGM non autorizzati ricadenti nel campo di applicazione del Regolamento (CE) 619/2011, per valutare la conformità del campione si fa riferimento al Limite Minimo di Rendimento Richiesto (LMRR) fissato allo 0,1%. Il campione è da considerarsi non conforme nel caso in cui la percentuale ottenuta in sede analitica

meno l'incertezza estesa (U) calcolata per tale misura, sia uguale o superi lo 0,1%, come definito nell'allegato 2 del Regolamento stesso.

Provvedimenti da adottare in caso di non conformità

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 fac-simile Allegato 3 (parte generale).

Tutte le positività analitiche, che siano pari, superiori o inferiori al Limite minimo di rendimento richiesto, riscontrate per materiale GM ricadente nel campo di applicazione del Regolamento CE 619/2011, devono essere tempestivamente comunicate al Ministero della Salute per gli adempimenti informativi previsti **all'art.6** dello stesso Regolamento.

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.).

Raccolta Dati

Ai fini della rendicontazione dei dati relativi alle attività di controllo del presente Piano, è disponibile su web il sistema applicativo sviluppato dal CROGM (reperibile al seguente indirizzo: http://195.45.99.82/), riservato ai laboratori ufficiali per l'inserimento dei dati. 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 – monitoraggio
- PNAA – sorveglianza
- PNAA extrapiano – monitoraggio
- PNAA extrapiano – sorveglianza
- PNAA – campionamento su sospetto
- corretta attribuzione del campione al circuito biologico o convenzionale;
- dichiarazione di conformità/non conformità

Contestualmente i dati sono messi a disposizione delle Regioni/Province Autonome che ne effettuano la validazione con le seguenti modalità: i dati inseriti dai Laboratori ufficiali vengono verificati tramite confronto con quelli forniti dalle Aziende Sanitarie Locali; nel caso vengano rilevate discrepanze tra i due set di dati, le Regioni/P.A., con il supporto dei Laboratori ufficiali e delle Aziende Sanitarie Locali interessate, identificano eventuali errori o omissioni e, se necessario, richiedono al CROGM di apportare le correzioni o integrazioni opportune. Allo scopo di favorire e facilitare la procedura di validazione dei dati da parte delle Regioni/Province Autonome, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lazio e Toscana ha sviluppato un nuovo modulo di reportistica e gestione della validazione dei campioni OGM integrato nel Sistema CRS (Cruscotto Reportistica Sanitaria, accessibile al sito www.izslt.it) dell'IZSLT. Tale sistema consente l'accesso, diversificato a seconda dell'utenza, ad un'area di rendicontazione e ad un'area di gestione della validazione dei campioni OGM da parte delle Regioni e Province Autonome di appartenenza. Il sistema è stato, inoltre, reso disponibile per una visualizzazione dei dati al Ministero della Salute ed all'ISS, che può inserire nel sistema i dati relativi alle revisioni di analisi. La procedura di verifica e di validazione del dato da parte delle Autorità competenti delle Regioni e Province autonome è fondamentale al fine della corretta rendicontazione. Si sottolinea che solo i campioni ufficiali prelevati, accettati dal laboratorio e per i quali è stato emesso un rapporto di analisi possono essere rendicontati al Ministero della Salute, per le finalità del presente Piano.

Pertanto, a tal fine le Regioni/Province Autonome richiedendo le credenziali di accesso al seguente indirizzo di posta elettronica crogm@izslt.it e per conoscenza al Ministero della Salute c.cicero@sanita.it, m.collu@sanita.it.

A seguito della fase di verifica e validazione dei dati da parte delle Regioni/P.A., il CROGM procede ad elaborare i dati e a trasmetterli, in forma aggregata, al Ministero della Salute, che li utilizza per la stesura del rapporto annuale sui controlli ufficiali nel settore dell'alimentazione animale. Le Autorità coinvolte nella trasmissione dei dati devono rispettare le scadenze di seguito riportate:

- I Laboratori ufficiali caricano sul sistema applicativo web i dati relativi al primo semestre dell'anno entro il 31 luglio e quelli del secondo semestre entro il 31 gennaio dell'anno successivo a quello cui si riferiscono.
- Le Regioni/P.A. validano i dati entro il successivo mese di agosto, per i dati relativi al primo semestre, e di febbraio, per i dati riferiti all'intero anno.
- Il CROGM elabora i dati e li trasmette al Ministero della Salute entro il 31 marzo.

Al fine dell'analisi delle realtà regionali e della ridistribuzione dei campionamenti del presente piano, copia delle Check List Censimento Produttori NON OGM" (Allegato 4bis), compilate durante l'anno devono essere trasmesse annualmente, contemporaneamente alla rendicontazione PNAA del secondo semestre, dalle Regioni/Province autonome al Ministero della Salute, che le mette a disposizione del CROGM per la successiva ridistribuzione dei campioni ufficiali.

Capitolo 8 - 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 2012-2014 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.lgs. 25 febbraio 2000, n. 80 (per i mangimi ricadenti nel Regolamento (CE) n. 1069/2009) e con D.lgs. 17 giugno 2003, n. 223 (per i mangimi non ricadenti nel Regolamento (CE) n. 10692009), 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 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.lgs. 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 D.lgs. anticipano e vengono ad essere rafforzate dalla norme del nuovo Regolamento.
Tuttavia, per ciò che concerne i controlli d'identità e fisici, mentre il D.lgs. 17 giugno 2003, n. 223, dispone la sistematicità del controllo d'identità (articolo 7, comma 1) e, per le partite destinate all'immissione in libera pratica, la sistematicità del controllo fisico (articolo 7 comma 2), il 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 e in applicazione del Regolamento 882/2004, si rende necessario eliminare l'obbligatorietà dei controlli d'identità prevista dall'articolo 7, comma 2 del D.lgs. 223/2003 e 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.lgs. 223/2003 e di esercitare i controlli medesimi in **via non sistematica** secondo i criteri definiti dal Regolamento (CE) n. 882/2004.
Oltre alla norme fissate dal Regolamento (CE) n. 882/2004, i mangimi importati nella Comunità devono soddisfare i requisiti generali stabiliti nel Regolamento (CE) n. 178/2002 (articolo 11: *"…i mangimi importati nella Comunità per essere immessi sul mercato devono rispettare le pertinenti disposizioni della legislazione alimentare o le condizioni riconosciute almeno equivalenti dalla Comunità o, quando tra la Comunità e il paese esportatore esiste un accordo specifico, le disposizioni ivi contenute"*) e le condizioni d'importazione stabilite nel Regolamento (CE) n. 183/2005 (articolo 23).
Queste ultime prevedono che le importazioni vengano effettuate soltanto alle seguenti condizioni:

a) il paese terzo di invio deve figurare in un elenco, redatto secondo la procedura del Comitato Permanente per la Catena Alimentare e la Salute degli Animali, di Paesi terzi dai quali sono autorizzate le importazioni di mangimi;
b) lo stabilimento di invio deve figurare in un elenco, redatto e tenuto aggiornato dal paese terzo, di stabilimenti da cui sono autorizzate le importazioni di mangimi;

c) il mangime è stato prodotto dallo stabilimento di invio o da un altro stabilimento figurante nell'elenco di cui alla lettera b) o nella Comunità;
d) il mangime soddisfa i requisiti stabiliti nel Regolamento (CE) n. 183/2005 o le condizioni che la Comunità riconosce come almeno equivalenti a ciò o i requisiti contenuti in eventuali accordi specifici fra Comunità e paese esportatore.

Gli elenchi di cui alle lettere a) e b), relativi ai Paesi terzi e agli stabilimenti di invio, sono già stati predisposti per le materie prime per mangimi di origine animale e per gli alimenti destinati ad animali da compagnia, le interiora aromatizzanti e gli articoli da masticare disciplinati dal Regolamento (CE) n. 1069/2009

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.lgs. 5 aprile 2006 n. 190, che introduce la disciplina sanzionatoria per le violazioni al Regolamento (CE) n. 178/2002.

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.

In relazione alle partite di alimenti di origine vegetale giudicate, sulla base degli esiti dei controlli di laboratorio, non idonee per il consumo umano e per le quali l'importatore richiede all'Autorità competente che ha emesso il provvedimento di non ammissione (USMAF) di poterle destinare ad uso mangimistico, si applicano le indicazioni fornite con nota ministeriale DGISAN 0044283-P-25/11/2015.

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.lgs. 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,

Tali controlli consistono in:

- controllo documentale: su ciascuna partita;
- controllo d'identità a campione (si suggerisce almeno il 50% delle partite);
- 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 una frequenza globale minima (fra tutte le matrici) di campionamento pari al 5% delle partite di mangimi di origine non animale e animale importate annualmente.
In esito ai controlli effettuati, il veterinario ufficiale del PIF rilascia all'importatore il DCE (Documento Comune di Entrata) di cui al Regolamento (CE) n. 669/2009 attestante l'esito dei controlli medesimi. Pertanto, considerato che il D.lgs. 223/2003 assegna ai PIF nazionali le competenze in materia di controllo igienico sanitario su tutti i mangimi in importazione di origine non animale, il suddetto documento deve essere rilasciato sia per i mangimi di origine non animale oggetto di controllo accresciuto, ai sensi del Regolamento 669/2009, sia per tutti gli altri mangimi di origine non animale
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.
Nei casi in cui il PIF sia impossibilitato ad effettuare, presso le proprie strutture, il controllo fisico/analitico delle partite, questo ultimo potrà essere effettuato da parte della ASL competente per territorio presso la prima destinazione della partita. In tali casi, i mangimi devono essere inviati sotto vincolo sanitario direttamente dal PIF allo stabilimento o al deposito di destinazione e non possano essere commercializzati prima che sia noto l'esito degli esami di laboratorio.
Qualora all'interno di un mezzo di trasporto siano mescolate più partite (ovviamente di uno stesso prodotto) accompagnate dai rispettivi documenti/certificati di origine, così che non sia più possibile distinguerle le une dalle altre, il carico deve, allora, essere considerato come un'unica partita con rilascio di un unico DCE. In caso di esito sfavorevole dei controlli, i provvedimenti sanitari devono essere adottati per l'intero carico.

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.lgs. 80/2000 e quindi per questo tipo di importazioni occorre prevedere un controllo fisico sistematico. Sono escluse dal controllo fisico sistematico le sottoelencate tipologie di mangimi di origine animale, in quanto beneficianti delle disposizioni relative alla riduzione di frequenza dei controlli materiali di cui alla decisione 94/360/CE, secondo le frequenze riportate, per i rispettivi prodotti, nell'allegato I della decisione predetta:

- latte e prodotti derivati;
- gelatina;
- ossa e relativi prodotti;
- corna e relativi prodotti, zoccoli e relativi prodotti;
- prodotti dell'apicoltura;
- alimenti trasformati per animali domestici;
- materie prime (non trasformate) per la fabbricazione di alimenti per animali domestici

Si precisa che, in accordo con la decisione 94/360/CE, la frequenza dei controlli materiali varia, per ciascuno dei mangimi sopra elencati, da un minimo dell'1% a un massimo del 10% delle partite importate.
In relazione ai mangimi di seguito elencati destinati all'alimentazione di animali d'allevamento non ruminanti diversi dagli animali da pelliccia:

- proteine animali trasformate, comprese le farine di pesce, derivate da non ruminanti;
- prodotti sanguigni derivati da non ruminanti;
- mangimi composti contenenti proteine animali trasformate, comprese le farine pesce, derivate da non ruminanti e/o prodotti sanguigni derivati da non ruminanti;

il Regolamento (CE) n. 999/2001, come modificato dal Regolamento (UE) n. 56/2013, sposta l'onere del controllo dall'autorità sanitaria del PIF all'importatore, stabilendo, infatti, che gli importatori provvedano affinché ogni partita dei mangimi in questione sia campionata prima della partenza, e analizzata, prima dell'immissione in libera pratica sul territorio dell'Unione Europea, secondo i metodi di analisi per la determinazione dei costituenti di origine animale nell'ambito del controllo ufficiale degli alimenti per animali di cui all'allegato VI del Regolamento (CE) n. 152/2009, al fine di verificare l'assenza di costituenti di origine animale non autorizzati. A tal fine, l'importatore/interessato al carico deve allegare al certificato sanitario della partita le informazioni relative alle analisi effettuate, nel momento in cui la partita stessa viene presentata al PIF per i controlli veterinari. Tali informazioni possono essere costituite:

a) da una dichiarazione dell'Autorità Competente del Paese Terzo di provenienza che attesti che le prove di laboratorio sono state condotte a norma del Regolamento (CE) n. 152/2009, in un laboratorio certificato ISO 17025, e che le suddette prove hanno dato esito di conformità,
b) oppure
c) dal rapporto di prova contenente le indicazioni riportate negli esempi di modelli allegati al presente piano (Allegato 11 e 11a) che di seguito si riassumono:

- se è stata eseguita la metodica in microscopia ottica (es. farina di pesce, prodotti sanguigni o mangimi che li contengono) il referto deve contenere oltre alle indicazioni relative al il tipo di materiale su cui è stata effettuata l'analisi (sedimento, flottato o frazione di campione tal quale) e il numero di determinazioni effettuate, una delle seguenti informazioni:

1) se non ci sono particelle animali deve essere riportato: "nel campione esaminato al microscopio ottico non sono state individuate particelle derivate da animali terrestri o da pesci";
2) se ci sono solo particelle di pesce deve essere riportato: "nel campione esaminato al microscopio ottico sono state individuate in media per determinazione più di 5 particelle derivate da pesci. Le particelle sono state identificate come … (es. lisca, scaglia, cartilagine, muscolo, otolite, branchia …).

- se, invece, è stata eseguita la metodica in PCR (es. PAT di animale terrestre non ruminante e mangimi per acquacoltura che le contengono), al momento, l'unica metodica in PCR validata secondo le SOP collegate al Regolamento (UE) n. 51/2013 è quella per "ricerca di DNA di ruminante", e come tale deve essere nominata nel referto (per ulteriori info http://eurl.craw.eu/index.php?page=187); tutte le altre PCR al momento non sono valide ai sensi della legislazione comunitaria vigente.

Sul referto, in tal caso, deve essere riportato:

1) il numero delle determinazioni;
2) il peso delle aliquote sottoposte ad analisi;
3) la tecnica di estrazione utilizzata, (se non diversamente richiamata ad es. con il riferimento alle SOP).
4) Esempio puramente indicativo:
5) Risultato: NEGATIVO: non individuato DNA di ruminante
6) Note: eseguita 1 determinazione. Aliquota 1: 102,3 mg; aliquota 2: 103,5 mg

A prescindere dalla metodica utilizzata (microscopica o PCR), dal rapporto di prova deve evincersi che le suddette analisi siano state eseguite nel rispetto dei metodi di cui al Regolamento (CE) n. 152/2009 in un laboratorio certificato ISO 17025.
Ciò considerato, in relazione ai mangimi in argomento, si ritiene necessario modulare il numero di controlli analitici, da effettuarsi ad opera dei Posti d'Ispezione Frontaliera, in relazione alla qualifica sanitaria OIE del paese terzo di provenienza nei confronti della BSE, conformemente alle seguenti indicazioni:

- per le partiteprovenienti da Paesi terzi categorizzati dall'OIE come a rischio BSE indeterminato (*cfr lettera C dell'allegato alla Decisione 2007/453/CE della Commissione del 29 giugno 2007 e successive modifiche*), fermo restando le restrizioni all'importazione nella Comunità Europea di cui al regolamento

(CE) n. 999/2001, art. 7, par. 4, secondo capoverso, deve essere mantenuto il controllo analitico sistematico di ogni partita,

- per le partite provenienti da Paesi terzi categorizzati dall'OIE come a rischio BSE controllato (*cfr lettera B dell'allegato alla decisione 2007/453/CE della Commissione del 29 giugno 2007 e successive modifiche*), si ritiene necessario prevedere una frequenza minima di campionamento pari al 20% delle partite presentate;
- per le partite provenienti da Paesi terzi categorizzati dall'OIE come a rischio BSE trascurabile (*cfr lettera A dell'allegato alla decisione 2007/453/CE della Commissione del 29 giugno 2007 e successive modifiche*), si ritiene necessario prevedere una frequenza minima di campionamento pari al 5% delle partite presentate.

Come previsto per i mangimi non di origine animale, anche per i mangimi di origine animale deve essere rispettata una frequenza globale minima (fra tutte le matrici) di campionamento pari al 5% delle partite di mangimi di origine non animale e animale importate annualmente.

Condizioni particolari d'importazione e controlli accresciuti

La Commissione Europea, nel caso in cui un Paese terzo rappresenti un rischio per la salute pubblica e animale, provvede, in funzione della gravità della situazione, ad emanare condizioni particolari d'importazione nei confronti di quel Paese e misure di controllo accresciuto ai sensi della Direttiva 97/78/CE, Regolamento (CE) 178/2002 e Regolamento (CE) n. 882/2004.

Un elenco delle suddette misure è pubblicato sul sito web del Ministero della Salute al seguente link:
http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_minpag_648_listaFile_itemName_2_file.pdf

Frazionamento delle partite

Nel caso in cui si proceda al frazionamento di una partita (che ha un unico documento/bolla di carico), la stessa deve essere assoggettata ad un unico controllo veterinario presso il primo Punto di Entrata/PIF d'arrivo, con versamento di uncia redevances e con il rilascio di un unico DCE (DCE madre). Successivamente ciascuna frazione della partita dovrà essere accompagnata fino al primo stabilimento o al primo centro od organismo di destinazione da un proprio DCE figlio emesso attraverso la funzione "frazionamento di partite" del sistema TRACES

Importazione di additivi conformi alla normativa EU, premiscele di additivi e mangimi che li contengono

Gli OSM possono importare mangimi conformi alle norme UE da Paesi terzi secondo l'art.11 del Regolamento 178/2002, nel rispetto delle condizioni di cui agli art. 23 e 24 del Regolamento (CE) n. 183/2005.

Ai sensi dell'art. 23 del reg. 183/2005 è prevista la definizione di un elenco di Paesi terzi dai quali sono ammesse le importazioni e di un elenco, definito e aggiornato dal paese terzo medesimo, di stabilimenti da cui sono ammesse le importazioni di mangimi che soddisfino i requisiti di cui all'art. 23(d) del Regolamento (CE) n. 183/2005. In attesa della pubblicazione di tali elenchi da parte della Commissione UE si applica l'articolo 6 della direttiva 98/51/CE (art. 15 comma 9 del DPR 433/2001) che prevede che i mangimi fabbricati negli stabilimenti di paesi terzi possono essere importati solo se lo stabilimento dispone di un rappresentante insediato all'interno della Comunità. Nel caso che tale rappresentante legale sia italiano, questi deve essere registrato/riconosciuto ai sensi del Regolamento (CE) n. 183/2005. Lo stesso dovrà notificare l'importazione al PIF e alle ASL competenti (e per conoscenza al Ministero della Salute) tramite l'allegato 2 alla nota del Ministero della Salute DGSAF n° 19970 del 30/07/2015) nella quale:

a) 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);
b) garantisce che lo stabilimento possiede requisiti minimi equivalenti a quelli previsti, secondo il mangime in questione, all'allegato II del Regolamento (CE) n. 183/2005.
c) si impegna a tenere una registrazione dei mangimi 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, e quindi presenti nell'elenco degli additivi autorizzati di cui al "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, contenuto minimo e massimo dell'additivo, ecc., si può fare riferimento al Regolamento di autorizzazione dei singoli additivi, collegati tramite link al registro comunitario suddetto o in mancanza di uno specifico Regolamento autorizzativo, alle disposizioni definite nel registro medesimo
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 negli altri mangimi, siano autorizzati e la relativa etichettatura si conformi alle disposizioni del Regolamento n.1831/2003, del Regolamento 767/2009, e dello specifico Regolamento autorizzativo. È necessario ribadire che dall' 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) presenti nel registro comunitario.

Importazioni di additivi non conformi alla normativa 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 DGSAF n° 19970 del 30/07/2015.
L'importazione di additivi non conformi alla normativa U.E., nonché di premiscele e mangimi che li contengono, può essere autorizzata esclusivamente:

a) ai fini della lavorazione di tali prodotti per la successiva spedizione verso Paesi terzi;
b) ai fini della successiva spedizione verso Paesi terzi.

Anche per le importazioni di mangimi "non conformi" è necessario un rappresentante legale registrato/riconosciuto, ai sensi del Regolamento (CE) n. 183/2005 insediato sul territorio della U.E. (art. 15 comma 9 del DPR 433/2001), che deve effettuare la notifica, al PIF e alla ASL competente, (e per conoscenza al Ministero della salute) secondo l'allegato 1 alla nota DGSAF n° 19970 del 30/07/2015.
I mangimi non conformi alle norme UE devono essere inviati sotto vincolo sanitario direttamente dal PIF allo stabilimento o al deposito di destinazione.
L'OSM che importa prodotti non conformi, destinati alla rilavorazione (anche solo riconfezionamento) o al solo deposito e successiva spedizione verso Paesi terzi, deve garantire lo stoccaggio ***separato*** di tali prodotti e deve tenerne una ***registrazione separata*** (registro di carico e scarico) relativa alla loro movimentazione rispetto a quella dei prodotti (conformi) di libera circolazione nell'U.E.
Nel caso, di importazione di mangimi non conformi importati per la lavorazione e successiva spedizione verso paesi terzi, l'azienda interessata deve inoltre provvedere a condizionarli e/o produrli in reparti separati e dedicati esclusivamente ad essi, per evitare problemi di contaminazione crociata, e deve integrare il piano relativo al "controllo di qualità", previsto dall'Allegato 2 del regolamento CE 183/2005, con apposita procedura.
Affinché tale disposizione sia rispettata è necessaria un'attenta vigilanza da parte delle ASL competenti per territorio. Nel caso in cui si riscontrino situazioni diverse da quelle sopra indicate l'ASL deve darne immediata comunicazione alla Regione e questa, al Ministero.
Sugli imballaggi, e sui documenti di accompagnamento deve comparire in maniera chiara e indelebile una indicazione (del tipo PRODOTTO NON CONFORME – VIETATA L'IMMISSIONE IN COMMERCIO NELL'U.E.).

Esportazioni di mangimi non conformi

L'esportazione di mangimi deve conformarsi all'art.12 del Regolamento n.178/2002, nonché a quanto riportato nella nota ministeriale n. 19970 del 30 Luglio 2015.
Gli OSM che intendono esportare mangimi non conformi verso Paesi terzi devono effettuare la notifica (secondo l'allegato 1 bis alla nota prot. DGSAF n° 19970 del 30/07/2015) alla ASL competente (e per conoscenza al Ministero della Salutee alla Dogana di competenza) e allegare alla medesima la documentazione di cui alla nota suddetta.
Tali mangimi devono essere inviati in vincolo sanitario direttamente dal luogo di produzione o di deposito al luogo di spedizione verso il paese terzo di destinazione finale (porti di imbarco, stazioni di confine, aeroporti).

Per l'esportazione verso paesi terzi di mangimi non conformi, sugli imballaggi e sui documenti di accompagnamento deve comparire in maniera chiara e indelebile l'indicazione: "PRODOTTO NON CONFORME – VIETATA L'IMMISSIONE IN COMMERCIO NELL'U.E." .

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, interiora aromatizzanti e articoli da masticare

I requisiti sanitari d'importazione dei prodotti di cui trattasi sono stabiliti dal Regolamento (CE) n. 1069/2009 e dal Regolamento (UE) n. 142/2011 e comprendono essenzialmente:

a) provenienza dei mangimi da Paesi terzi elencati, in relazione al tipo di prodotto, nelle tabelle 1 e 2, colonna "elenchi dei paesi terzi", di cui all'allegato XIV del Regolamento (UE) n. 142/2011;
b) provenienza dei mangimi da stabilimenti riconosciuti o registrati dall'autorità competente del Paese terzo di provenienza ed elencati nel sistema TRACES e nel seguente sito web della Commissione Europea, settore animal By-Products:
c) http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/establishments/third_country/index_en.htm;
d) presentazione al Posto di Ispezione Frontaliera di un certificato sanitario conforme, in relazione al tipo di prodotto, al pertinente modello di cui nell'Allegato XV del Regolamento (UE) n. 142/2011.

Controlli su materie prime

Le materie prime per mangimi di origine animale, vegetale e minerale sono indicate nel catalogo Comunitario delle materie prime per mangimi. Si tenga presente che l'elenco non è esclusivo né esaustivo, fermo restando quanto disposto dall'art. 24 par.6 del Regolamento (CE) n. 767/2009.

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 dal Regolamento (CE) n. 767/2009 e successive modifiche. Relativamente all'importazione delle materie prime si fa presente l'entrata in vigore del Regolamento (Ue) 2015/1905 Della Commissione del 22 ottobre 2015 - che modifica l'allegato II del Regolamento (CE) n. 183/2005, per quanto riguarda i test per la diossina di oli, grassi e prodotti da essi derivati e alla nota prot. n. del oggetto: "*Nota esplicativa concernente l'applicazione del Regolamento (Ue) 2015/1905 Della Commissione del 22 ottobre 2015 - che modifica l'allegato II del Regolamento (CE) n. 183/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i test per la diossina di oli, grassi e prodotti da essi derivati*." Alla quale si rimanda per gli adempimenti a carico dei PIF di ingresso.

Controlli analitici

I controlli sono di norma programmati 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.

Al fine di rendere uniformi i controlli, per la programmazione degli stessi si suggerisce di prendere in considerazione quanto riportato nei singoli capitoli del PNAA, dove sono riportate tutte le specifiche relative al tipo di ricerca che si intende eseguire.
In particolare le ricerche possono comprendere gli analiti di seguito riportati:

- proteine animali trasformate (PAT): da ricercare nelle farine di origine vegetale ad alto contenuto proteico e, obbligatoriamente, nelle farine di pesce; (cfr. Cap. 1),
- additivi autorizzati dei diversi gruppi funzionali, principi farmacologicamente attivi, sostanze non autorizzate o autorizzate come additivi solo per determinate specie; (cfr. Cap. 2),
- diossine, PCB diossina-simili e PCB non diossina-simili; (cfr. Cap. 3),
- 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; (cfr. Cap. 4), commercializzazione è inoltre prevista l'attività di campionamento, esclusivamente quale materia prima all'importazione, su partite di grano tenero provenienti dagli USA.

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 allerta 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. Al fine di ottimizzare le risorse e operare un controllo all'importazione più efficace, si ritiene opportuno che i campionamenti siano organizzati in modo tale da poter effettuare più analisi (rispetto a quante effettuate negli anni precedenti) lasciando inalterata la percentuale di partite campionate. Ciò dovrà essere fatto sia ricorrendo alla formazione di più set di campioni finali da un unico campione globale, sia richiedendo più determinazioni analitiche sullo stesso campione finale, secondo le indicazioni che verranno fornite dallo Ministero della Salute e sempre previo accertamento di fattibilità presso il laboratorio ufficiale di riferimento.

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 distribuirla 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 II.ZZ.SS. non possano garantire l'esecuzione delle analisi previste dal Piano.
Gli accertamenti analitici sono effettuati in conformità a quanto previsto dal art. 11 Regolamento (CE) n. 882/2004

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 6 e/o 7.
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 D.lgs. 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.

Rafforzamento dei controlli (allerte)

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, ai sensi del D.lgs. 17 giugno 2003, n. 223, le misure di rafforzamento dei controlli di cui all'art. 22 del D.lgs. 25 febbraio 2000, n. 80. 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.

Nel caso di allerte concernenti i mangimi non di origine animale, l'attivazione delle misure di cui sopra è subordinata alla disponibilità di una o più delle seguenti informazioni in merito all'origine della partita:

1) stabilimento/i di provenienza;

2) regione geografica di provenienza;

3) stazione ferroviaria di partenza o porto d'imbarco.

Qualora nessuno dei suddetti elementi informativi sia disponibile sono applicabili, invece, le misure di rafforzamento dei controlli riportate nella nota e-mail dell'Ufficio VIII DGSAF del 6 novembre 2012 che prevedono il controllo analitico conoscitivo delle successive 4 partite provenienti dal Paese terzo interessato dall'allerta. Tali controlli sono, pertanto, effettuati senza blocco della partita, assicurandosi, in ogni caso, di garantirne la completa tracciabilità per poter procedere al suo richiamo in caso di non conformità.

Al fine di garantire la costante applicazione delle misure di rafforzamento dei controlli dei mangimi non di origine animale e di ottenere una linea di condotta omogenea sul territorio nazionale, e al fine di aggiornare il conteggio delle partite sottoposte a controllo rinforzato, i Posti d'Ispezione Frontaliera assicurano, in maniera costante, la comunicazione reciproca dei controlli rafforzati effettuati, attraverso l'utilizzo della posta elettronica, informando per conoscenza anche gli Uffici VII DGSAF (Dott. Collu Marco – email: m.collu@sanita.it) e VIII DGSAF (Dott. Izzi Gilberto - email: g.izzi@sanita.it) con l'invio della seguente tabella riportante le informazioni minime richieste, che dovrà essere compilata dal PIF che esegue i controlli.

In relazione alla validità temporale delle allerte concernenti i mangimi non di origine animale, è applicabile il limite di 6 mesi previsto dalla nota ministeriale prot. n. 600.3/AG.1/368 del 21/1/02. **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:

b) la destinazione sia stata convenuta con l'importatore responsabile della partita;

c) 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;

d) l'autorità competente del paese terzo di destinazione, nel caso esso differisca dal paese terzo di origine, abbia notificato all'autorità competente la sua disponibilità ad accettare la partita.

Revisione di analisi

Il Regolamento 882/2004/CE dispone al riguardo che:

- articolo 11, comma 5: "Le autorità competenti fissano procedure adeguate atte a garantire il diritto degli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti, i cui prodotti sono oggetto di campionamento ed analisi, di chiedere un ulteriore parere di esperti, fatto salvo l'obbligo delle autorità competenti di intervenire rapidamente in caso di emergenza";
- articolo 11, comma 6 "In particolare esse vigilano affinché gli operatori del settore dei mangimi e 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 dalle "Linee guida sul campionamento per il controllo ufficiale degli alimenti per gli animali per l'attuazione del PNAA" allegate al presente piano, 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.lgs. 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 2015-17 fornita in allegato al presente piano.
La scheda è composta da una parte sinistra che raccoglie le informazioni riguardanti le partite (DETTAGLIO PARTITE) ed una parte destra che raccoglie le informazioni circa i campionamenti eseguiti (NUMERO DI CAMPIONAMENTI EFFETTUATI).
Nella parte sinistra della scheda dovranno essere inseriti i dati riguardanti le partite che transitano presso il PIF, suddivise per Paese Terzo di provenienza (compilare una scheda per 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.
Inoltre, dovrà essere riportato il numero delle partite sottoposte a controllo d'identità.
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

Mangimi – Registrazione e riconoscimento Operatori del Settore Mangimistico

Normativa di riferimento:
Regolamento CE 183/2005 "Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi" 853/2004;
Gli allegati aggiornano la modulistica dei riconoscimenti degli OSM riportati nella Determina Dirigenziale DG11/133/2007 "Linee guida vincolanti per l'applicazione del Reg. CE 183/2005 e per la gestione operativa del sistema di allerta rapida per i mangimi"
Le procedure per la registrazione e riconoscimento degli OSM sono sovrapponibili a quelle esplicitate nel capitolo "Registrazione imprese alimentari e riconoscimento Stabilimenti o.a.".

Il punto di raccolta delle richieste e istanze dell'OSM è il SUAP, che funge da intermediario verso la ASL (in questo caso i Servizi Veterinari di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche) ed il Servizio di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare.
Per le Registrazioni il modello di domanda è il **MODULO 1 (183_05)**
Per quanto riguarda i riconoscimenti, le fattispecie possibili possono essere individuate in:

- Riconoscimento *ex novo. Modello di domanda:* **2A (183_05)**
- Comunicazione di modifiche strutturali e/o impiantistiche e/o produttive di stabilimento riconosciuto. *Modello di domanda:* **2C (183_05)**
- Cambio della ragione sociale, voltura, di uno stabilimento riconosciuto senza modifiche strutturali e/o impiantistiche e/o produttive. *Modello di domanda* **2B (183_05)**
- Comunicazioni da effettuare a seguito di sospensione temporanea o cessazione definitiva dell'attività
  - ✓ Sospensione temporanea dell'attività produttiva
  - ✓ Revoca del riconoscimento

Variazione rappresentante legale: *Modello di domanda* **3 (Vd capitolo** Registrazione imprese alimentari e riconoscimento Stabilimenti o.a.".)
Ai fini dell'uniformazione della modulistica in uso presso la Regione Abruzzo, vengono di seguito riportati i modelli aggiornati delle istanze registrazione e riconoscimento.
La modulistica verrà resa disponibile sia nell'apposita sezione del SIVRA che al link "Attività e Procedimenti" nella sezione "Amministrazione trasparente" nel portale della Regione Abruzzo www.regione.abruzzo.it

Tabella sinottica: tipologie di attività mangimistiche che necessitano di riconoscimento ai sensi del Reg. CE 183/2005

art. 10, comma 1, lettera a): commercializzazione di additivi di mangimi cui si applica il Regolamento (CE) 1831/2003 o di prodotti cui si applica la direttiva 82/471/CE e di cui al capo 1 dell'allegato IV del Regolamento (CE) 183/2005;	
art. 10, comma 1, lettera b) produzione;	
art. 10, comma 1, lettera b) commercializzazione;	
art. 10, comma 1, lettera c) per	a) la fabbricazione per conto terzi e/o l'immissione in commercio;
	b) la fabbricazione per il fabbisogno esclusivo dell'azienda
art. 10, comma 3 all. II "impianti ed attrezzature" par.10 che effettuano una o più delle seguenti attività previste dal Regolamento (UE) n. 225/2012:	a) trasformazione di oli vegetali greggi eccetto quelli rientranti nel campo di applicazione del regolamento (CE) n. 852/2004 (indicare il materiale di partenza oggetto di trasformazione e il prodotto immesso sul mercato);
	b) trattamento oleochimico di acidi grassi (indicare il materiale di partenza);
	c) produzione di biodiesel (indicare il materiale di partenza e il prodotto immesso sul mercato);
	d) miscelazione di grassi (indicare il materiale di partenza e il prodotto immesso sul mercato);

MODULO 1 (183_05)

Spazio riservato all'ente che accetta la NIAs (timbro)

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 I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I

nella sua qualità di ☐ Titolare ☐ Legale rappresentante ☐ Presidente p. t. ☐altro _____

della Ditta/Ente _____
(Ditta ai sensi dell'art. 2563 CC)

Partita IVA I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I

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)

Denominazione dell'esercizio _____

con sede nel comune _____prov. ( )

indirizzo: _____ n. _____

tel. _____ *Fax*_____*tel.mobile*_____
(Dati non obbligatori)

*e-mail*_____

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);

1- Copia della ricevuta del versamento intestato alla Az. USL;

C1) solo per i mezzi mobili:

- Copia del libretto di circolazione

Il / la Sottoscritto/a dichiara:

1. 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
2. di essere informato che la presente comunicazione non sostituisce altri eventuali atti di rilevanza fondamentale ai fini dell'avvio della attività
3. 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
4. il rispetto dei regolamenti locali di polizia urbana ed annonaria, i regolamenti edilizi e le norme urbanistiche;
5. la conformità dell'agibilità e della destinazione d'uso dei locali oggetto dell'attività, se richiesti;
6. che gli impianti installati (elettrico, idraulico, gas, riscaldamento, ecc.) sono conformi alle normative vigenti nella rispettiva materia;
7. 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 (183_05)

Al servizio Veterinario IAPZ
Dell'ASL di……..

OGGETTO: Istanza di riconoscimento ai sensi del Regolamento (CE) 183/2005

Il sottoscritto_____. Cod. Fiscale I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I 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 I_____I_____I_____I_____I_____I_____I_____I_____I_____I_____I con sede legale nel Comune di _____ Provincia (___) cap _____ indirizzo _____n_____. frazione_____
telefono _____ fax _____ e mail _____@_____

C H I ED 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:

□	art. 10, comma 1, lettera a): commercializzazione di additivi di mangimi cui si applica il Regolamento (CE) 1831/2003 o di prodotti cui si applica la direttiva 82/471/CE e di cui al capo 1 dell'allegato IV del Regolamento (CE) 183/2005;	
□	art. 10, comma 1, lettera b) produzione;	
□	art. 10, comma 1, lettera b) commercializzazione;	
□	art. 10, comma 1, lettera c) per	a) la fabbricazione per conto terzi e/o l'immissione in commercio;
□		b) la fabbricazione per il fabbisogno esclusivo dell'azienda
□	art. 10, comma 3 all. II "impianti ed attrezzature" par.10 che effettuano una o più delle seguenti attività previste dal Regolamento (UE) n. 225/2012:	a) trasformazione di oli vegetali greggi eccetto quelli rientranti nel campo di applicazione del regolamento (CE) n. 852/2004 (indicare il materiale di partenza oggetto di trasformazione e il prodotto immesso sul mercato);
□		b) trattamento oleochimico di acidi grassi (indicare il materiale di partenza);
□		c) produzione di biodiesel (indicare il materiale di partenza e il prodotto immesso sul mercato);
□		d) miscelazione di grassi (indicare il materiale di partenza e il prodotto immesso sul mercato);

A tal fine allega:

1. 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;

2. Relazione tecnico descrittiva degli impianti e del ciclo di lavorazione con indicazioni relative all'approvvigionamento idrico, allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi, alle emissioni in atmosfera, allo scarico delle acque reflue, all'idoneità al consumo umano delle acque utilizzate nell'impianto vidimata da un tecnico abilitato;
3. Ricevuta del versamento delle spese relative al riconoscimento dello stabilimento;

Il / la Sottoscritto/a dichiara inoltre:

1. di essere informato che la presente comunicazione non sostituisce altri eventuali atti di rilevanza fondamentale ai fini dell'avvio della attività
2. il rispetto dei regolamenti locali di polizia urbana ed annonaria, i regolamenti edilizi e le norme urbanistiche;
3. la conformità dell'agibilità e della destinazione d'uso dei locali oggetto dell'attività;
4. che gli impianti installati (elettrico, idraulico, gas, riscaldamento, ecc.) sono conformi alle normative vigenti nella rispettiva materia;
5. 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_____

6. 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_____

Al servizio Veterinario IAPZ
Dell'ASL di……..

OGGETTO: **Domanda di aggiornamento del decreto di riconoscimento rilasciato ai sensi del Reg. (CE) ☐ n. 183/2005**

Il sottoscritto_____ Cod. Fiscale I_I_I I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I nato a _____ il e residente a _____provincia ( ) indirizzo_____.
in qualità di ☐ titolare ☐ legale rappresentante ☐ Presidente pro tempore ☐altro(sp*ecificare)*_____

Della Ditta

*ragione sociale*_____
partita IVA I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I con sede legale nel Comune di _____ Provincia (___) cap _____ indirizzo _____n_____….frazione _____.

C H I E D E

ai sensi della normativa vigente, 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:

1. documentazione inerente l'avvenuto cambio di ragione sociale/volturazione/variazione della titolarità;
2. Ricevuta del versamento delle spese relative all'aggiornamento del riconoscimento dello stabilimento;

Il / la Sottoscritto/a dichiara inoltre:

1. di essere informato che la presente comunicazione non sostituisce altri eventuali atti di rilevanza fondamentale ai fini dell'avvio della attività
2. la conservazione, da parte della struttura, dei requisiti di conformità alle norme di riferimento

3. 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_____

Data _____ Firma_____

MODULO 2C

Al servizio Veterinario IAPZ
Dell'ASL di……..

OGGETTO: **Domanda di aggiornamento del decreto di riconoscimento rilasciato ai sensi del Reg. (CE) ☐ n. 183/2005**

Il sottoscritto_____. Cod. Fiscale I I I I I I I I I I I I I I I I I 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 I I I I I I I I I I I con sede legale nel Comune di _____ Provincia (___) cap _____ indirizzo _____n_____….frazione _____.

C H I E D E

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 dello svolgimento delle seguenti attività:

□	art. 10, comma 1, lettera a): commercializzazione di additivi di mangimi cui si applica il Regolamento (CE) 1831/2003 o di prodotti cui si applica la direttiva 82/471/CE e di cui al capo 1 dell'allegato IV del Regolamento (CE) 183/2005;	
□	art. 10, comma 1, lettera b) produzione;	
□	art. 10, comma 1, lettera b) commercializzazione;	
□	art. 10, comma 1, lettera c) per	a) la fabbricazione per conto terzi e/o l'immissione in commercio;
□		b) la fabbricazione per il fabbisogno esclusivo dell'azienda
□	art. 10, comma 3 all. II "impianti ed attrezzature" par.10 che effettuano una o più delle seguenti attività previste dal Regolamento (UE) n. 225/2012:	a) trasformazione di oli vegetali greggi eccetto quelli rientranti nel campo di applicazione del regolamento (CE) n. 852/2004 (indicare il materiale di partenza oggetto di trasformazione e il prodotto immesso sul mercato);
□		b) trattamento oleochimico di acidi grassi (indicare il materiale di partenza);
□		c) produzione di biodiesel (indicare il materiale di partenza e il prodotto immesso sul mercato);

□		d) miscelazione di grassi (indicare il materiale di partenza e il prodotto immesso sul mercato);

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)***:**

□	art. 10, comma 1, lettera a): commercializzazione di additivi di mangimi cui si applica il Regolamento (CE) 1831/2003 o di prodotti cui si applica la direttiva 82/471/CE e di cui al capo 1 dell'allegato IV del Regolamento (CE) 183/2005;	
□	art. 10, comma 1, lettera b) produzione;	
□	art. 10, comma 1, lettera b) commercializzazione;	
□	art. 10, comma 1, lettera c) per	a) la fabbricazione per conto terzi e/o l'immissione in commercio;
□		b) la fabbricazione per il fabbisogno esclusivo dell'azienda
□	art. 10, comma 3 all. II "impianti ed attrezzature" par.10 che effettuano una o più delle seguenti attività previste dal Regolamento (UE) n. 225/2012:	a) trasformazione di oli vegetali greggi eccetto quelli rientranti nel campo di applicazione del regolamento (CE) n. 852/2004 (indicare il materiale di partenza oggetto di trasformazione e il prodotto immesso sul mercato);
□		b) trattamento oleochimico di acidi grassi (indicare il materiale di partenza);
□		c) produzione di biodiesel (indicare il materiale di partenza e il prodotto immesso sul mercato);
□		d) miscelazione di grassi (indicare il materiale di partenza e il prodotto immesso sul mercato);

A tal fine allega:

1. 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;
2. Relazione tecnico descrittiva degli impianti e del ciclo di lavorazione con indicazioni relative all'approvvigionamento idrico, allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi, alle emissioni in atmosfera, allo scarico delle acque reflue, all'idoneità al consumo umano delle acque utilizzate nell'impianto vidimata da un tecnico abilitato;
3. Copia del bollettino del versamento effettuato.

Data _____ Firma_____

RIPRODUZIONE ANIMALE E PRODUZIONE SEME ED EMBRIONI

Autorizzazione dei centri raccolta e magazzinaggio sperma, dei gruppi di raccolta e produzione embrioni destinati agli Scambi Comunitari

Base normativa:
D.lgs n.132/05 "attuazione della direttiva 2003/43/CE relativa agli scambi intracomunitari ed alle importazioni di sperma di animali della specie bovina"
D.P.R. n. 241/94 "regolamento recante attuazione della direttiva 89/556/CE che stabilisce le condizioni di polizia sanitaria in materia di scambi intracomunitari e di importazioni da Paesi Terzi di embrioni di animali della specie bovina"
D.P.R. n. 242/94 " regolamento recante attuazione della direttiva 90/429/CEE concernente le norme di polizia sanitaria applicabili agli scambi intracomunitari e alle importazioni di sperma di animali della specie suina"
D.lgs n.633/96 "attuazione della direttiva 92/65/CE che stabilisce norme sanitarie per gli scambi e le importazioni nella comunità sperma, ovuli e embrioni non soggetti, per quanto riguarda le condizioni di polizia sanitaria, alle normative comunitarie specifiche di cui all'allegato A, sezione I, della direttiva 90/425/CEE"
Flusso autorizzativo:
Il Ministero della Salute, a seguito della richiesta da parte della Regione/P.A., rilascia il numero univoco nazionale. Aggiorna e pubblica i centri abilitati sul sito VETINFO.
La Regione Abruzzo rilascia l'autorizzazione all'attività di raccolta, stoccaggio e vendita sperma, ovuli ed embrioni destinati agli scambi comunitari.
I Servizi Veterinari di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche? a seguito della richiesta della Regione, l'ASL effettua un sopralluogo ispettivo per verificare il possesso, da parte dei Centri, degli adeguati requisiti normativi.

Autorizzazione di stazioni di monta naturale pubblica, stazioni di inseminazione artificiale equina, centri di produzione dello sperma, recapiti, gruppi di raccolta embrioni, gruppi di produzione embrioni. Commercio Nazionale

Base normativa: Legge 30/91 "disciplina della riproduzione animale"; D.M. 19 luglio 2000, n. 403
L'Autorità competente centrale è il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, che vigila sulla effettiva attuazione delle norme a cui si fa riferimento e a divulgare annualmente l'elenco delle strutture operanti.
La Direzione Agricoltura della Regione Abruzzo effettua il rilascio dell'autorizzazione all'attività per:
•monta naturale pubblica
•inseminazione artificiale
•raccolta e produzione di embrioni ed oociti
I Servizi Veterinari di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche delle ASL, su richiesta della Regione, svolgono il sopralluogo ispettivo per il riscontro della sussistenza dei requisiti normativi richiesti al fine del "nulla osta" necessario al rilascio dell'autorizzazione. Provvedono inoltre a informare i Servizi Veterinari di Sanità Animale della presenza della struttura per gli opportuni inserimenti su BDN.

Ispezione dei centri raccolta e magazzinaggio sperma, dei gruppi di raccolta e produzione embrioni destinati agli scambi comunitari

La vigilanza di queste strutture viene svolta, in Regione Abruzzo, dai Servizi di Igiene degli allevamenti e delle Produzioni Zootecniche. Come richiesto dalla normativa di riferimento le frequenze dei controlli sono:
● per i centri bovini almeno due volte l'anno;
● per i centri equini: almeno una volta l'anno in caso di riproduzione stagionale e almeno due volte l'anno in caso di riproduzione non stagionale;

● per i centri suini almeno due volte l'anno

pubblica, dei centri di produzione di materiale seminale, dei gruppi di raccolta embrioni, dei gruppi di produzione embrioni e dei recapiti e accertamenti sanitari dei riproduttori maschi e degli allevamenti suinicoli con fecondazione artificiale. I controlli sanitari ai sensi dell'art38 del DM 19 luglio 2000, sono svolti dai Servizi Veterinari di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootechicne che, avvalendosi della collaborazione tecnico-scientifica degli istituti zooprofilattici, al fine di verificare il rispetto delle necessarie norme di igiene e sanità, effettuano, almeno una volta all'anno, una visita alle stazioni di fecondazione pubblica, ai recapiti ed agli allevamenti suinicoli che praticano l'inseminazione artificiale nell'àmbito aziendale, e almeno due volte all'anno ai centri di produzione di materiale seminale, ai gruppi di raccolta di embrioni ed ai centri di produzione di embrioni. I controlli sono inseriti sul Sistame Informativo Veterinario della Regione Abruzzo (SIVRA).

BENESSERE ANIMALE

Il Piano Nazionale PNBA diffuso con nota del Ministero della Salute 0004339-24/02/2020-DGSAF-MDS-P, si inserisce a pieno diritto nell'ottica *One Health*, modello sanitario basato sull'integrazione di discipline diverse, sviluppandosi dunque alla luce della necessità di un approccio multidisciplinare che tiene conto della sorveglianza sul consumo degli antimicrobici e dei relativi residui negli alimenti, delle nuove misure per la prevenzione delle malattie infettive e zoonotiche (Regolamento (UE) 429 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 marzo 2016) e dell'applicazione di norme di biosicurezza e di *animal welfare* negli allevamenti. In questo contesto le diverse componenti della pratica Veterinaria, il Libero Professionista Aziendale ed il Veterinario Ufficiale, intersecano la loro attività con lo scopo di assicurare una produzione sanitariamente ineccepibile tutelando nel contempo il benessere animale.

l contrasto alla resistenza agli antimicrobici (da cui il Piano di Monitoraggio Armonizzato AMR Decisione di esecuzione della Commissione, del 12 novembre 2013 652/UE:) da un lato, e il Sistema Informatizzato Nazionale per la Farmacosorveglianza dall'altro, hanno determinato una modifica sostanziale del precedente Piano. Il nuovo PNBA a partire da 2020 si struttura dunque su un sistema di categorizzazione degli allevamenti secondo una valutazione del rischio che coniuga il rispetto delle disposizioni in materia di benessere con i dati relativi alla prescrizione e al consumo di antimicrobici e mangimi medicati negli animali da reddito. Il tutto viene reso più agevole dalle verifiche effettuate tramite il nuovo sistema informatizzato di gestione della ricetta elettronica Veterinaria-REV (Legge 167 del 20 novembre 2017).

La scrivente Direzione Generale, in collaborazione con l'IZS della Lombardia e dell'Emilia Romagna e con il Centro Servizi Nazionale (CSN) dell'IZS del!'Abruzzo e del Molise, ha provveduto alla realizzazione di un sistema di categorizzazione degli allevamenti basato sulla valutazione del rischio in relazione all'uso e consumo degli antimicrobici e mangimi medicati contenenti antimicrobici, in accordo con i dati rilevati mediante ricetta elettronica e alla verifica della corretta applicazione della normativa sull'utilizzo dei medicinali negli animali produttori di alimenti. Tale sistema, inoltre, si basa sull'ottemperanza alle disposizioni in materia di protezione degli animali allevati per le loro produzioni, di farmacosorveglianza e dei mangimi medicati, il cui elenco, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, è riportato nell'allegato 1.

Tali informazioni saranno raccolte mediante la compilazione completa e puntuale di specifiche checkrlist per i controlli ufficiali, la cui valutazione consentirà di attribuire un punteggio a ciascun allevamento, consultabile sul sito Vetinfo/ClassyFarm (www.vetinfo.it).

A tal proposito, per quanto concerne la check list del benessere animale in allevamento per la specie suina anche ai fini della verifica del rispetto dei relativi Criteri di Gestione Obbligatori (CGO 12) previsti dalla Condizionalità, si rammenta che la stessa è stata trasmessa con nota DGSAF prot. 4500 del 19/02/2019 e seguente integrazione con nota DGSAF prot. 11O19 del 19/04/2019.

Con la presente nota si trasmettono le check list per il benessere animale negli allevamenti delle specie bovina e bufalina e per la farmacosorveglianza, mentre imanuali operativi e la check list per la

biosicurezza negli allevamenti suini saranno inviati al più presto.

Relativamente alla protezione degli animali negli allevamenti, si chiarisce che, attualmente, idati raccolti riguardano gli allevamenti suini sulla base della rilevazione dei dati già inseriti sulla base del Piano d'azione nazionale per il miglioramento dell'applicazione del d.lgs. 122/2011.
Nel corso del 2020, sulla base dei dati presenti nel sistema, verranno effettuate le valttazioni per gli allevamenti avicoli e bovini, compresi i vitelli, le vacche da latte e i bufali.
Per il settore della fannacosorveglianza, invece, 'il calcolo dell'uso e consumo degli antimicrobici e dei mangimi medicati contenenti antimicrobici è al momento riferibile alle specie/categorie maggiori produttori di alimenti suini, bovini ed avicoli così come da indicazioni dell'Agenzia Europea per i Medicinali (EMA). Sempre nel corso del 2020, saranno inserite nel sistema le ODO (Defined Daily Dose) anche per altre specie, così da integrare progressivamente i criteri di categorizzazione e permettere, nel 2021, di pianificare i controlli ufficiali, in base al rischio, anche in allevamenti di altre specie.
In relazione a quanto esposto, l'elaborazione dei dati prima menzionati, unitamente alle informazioni anagrafiche presenti nella Banca Dati Nazionale (relative ad esempio alla consistenza) presenti al 31 dicembre 2019, si è proceduto alla categorizzazione degli allevamenti, in relazione al rischio con l'obiettivo di indirizzare i controlli ufficiali nell'ambito dei Piani Nazionali
Pertanto, alla luce dei nuovj strumenti informatici messi a disposizione dalla scrivente Direzione Generale, si ritiene necessario fornire indicazioni per una riorganizzazione graduale delle modalità di pianificazione dei controlli ufficiali. Ciò anche al fine di conseguire risultati coerenti superando le criticità emerse circa le modalità di rendicontazione e per garantire un'applicazione uniforme dei criteri di controllo sul tutto il territorio nazionale.
A tal fine, si reputa opportuno apportare alcune modifiche agli obiettivi dei controlli definiti dal PNBA e dalle Linee guida ministeriali sulla farmacosorveglianza, basate sui principi della categorizzazione degli allevamenti attraverso la valutazione del rischio e sull'applicazione dei nuovi metodi di rilevazione.

1. <u>Popolazione controllabile</u>
   Per la programmazione dei controlli sul rispetto delle disposizioni in materia di benessere animale e di farmacosorveglianza negli allevamenti di animali destinati alla produzione di alimenti, per l'anno 2020, si farà riferimento al patrimonio zootecnico al 31 dicembre 2019 e alle popolazioni controllabili definite dal PNBA, come riportate nel sistema informativo Vetinfo/Statistiche/Controlli – benessere animale.
2. <u>Criteri per la categorizzazione degli allevamenti</u>
   Per quanto riguarda la selezione degli allevamenti, le Regioni e le P.A. garantiranno che i Servizi veterinari svolgano le attività individuando gli allevamenti eia inserire nei piani di controllo annuali selezionandoli in base alla loro categoria di rischio di appartenenza. Tale categorizzazione dovrà essere effettuata tenendo conto di quanto segue:
   a) Criteri specifici per benessere animale limitatamente ai suini: punteggio ottenuto con la valutazione in autocontrollo, mancata valutazione del rischio relativa alla morsicatura della coda (svezzamenti e ingrassi valutazione dell'anno precedente), o mancato inserimento della valutazione in *ClassyFarm* (svezzamenti e ingrassi valutazione sull'anno precedente), allevamento di suini a coda integra o meno.
   b) Criteri specifici per farmacosorveglianza (suini, bovini e avicoli): consumo di antimicrobici espresso in DDD (Defined Daily Dose) totali e DDD degli antibiotici ritenuti critici, punteggio rilevato con la check list farmacosorveglianza, autorizzazione alla detenzione di scorte.
   c) Criteri comuni ai diversi piani (suini, bovini e avicoli): mortalità, non conformità rilevate ai controlli ufficiali (prescrizioni e/o sanzioni neIl'anno 2019), consistenza, modalità di allevamento e orientamento produttivo, segnalazioni (es. da altre autorità competenti, macello, ecc.) o criticità

note a livello locale (rischio mirato), tempo trascorso dall'ultimo controllo (applicazione del criterio di rotazione) ed ogni ulteriore elemento di rischio valutato dall'Autorità Competente.

Nel corso dell'anno 2020, per le altre specie animali, verrà completata e formalizzata la definizione dei criteri per la categorizzazione degli allevamenti sulla base del rischio. Tra i parametri comuni da poter considerare, a titolo di esempio e senza ordine di importanza, si riportano i seguenti elementi:

- segnalazioni da fonti certe come previsti dal comma 1 lettera d) dell'art. 9 del Regolamento (UE) 625/2017;
- accertamenti *ante e post mortem* eseguiti al mattatoio; dati relativi all'anagrafe degli animali con riferimento al numero degli animali introdotti e a quelli in uscita o deceduti (informazioni rilevabili dalla Bm1ca dati nazionale);
- valutazione della significatività del numero di carcasse inviate al trattamento negli impianti di smaltimento dei sottoprodottì di origine animale di categoria 1 definiti nell'art.8 del Regolamento (UE) 1069/2009;
- segnalazioni inerenti il Piano nazionale residui;
- l'esito del controllo per la Condizionalità, considerando la gravità della non conformità, la sua permanenza e ricorrenza;
- il numero di animali deceduti durante il trasporto o riscontrati inidonei a tale scopo; le aziende non controllate da più di 2 anni;
- i risultati ottenuti dalle valutazioni degli indicatori rilevabili direttamente dall'animale *(ABJ\ƒ{})* in considerazione della gravità delle lesioni, del munero degli animali interessati e della persistenza della situazione nei controlli successivi.

Ogni Regione o P.A. gaiantirà per il 2020 un numero minimo di controlli per farmacosorveglianza e benessere ·animale pari a quello assegnato nelle tabelle presenti nell'allegato 2

3. Controlli Condizionalità

Si ricorda che nell'effettuare la selezione del campione dovrà tenersi conto anche degli obblighi di condizionalità che prevedono che venga sottoposto a controllo per i CGO 4, 5,6, 9, 11, 12 e 13 un campione pari all'1% degli allevamenti che hanno fatto domanda di premio nell'anno in corso. Per quanto riguarda i CGO 7 e 8 il campione dovrà essere pari al 3 % dei Codici Uriici delle Aziende Agricole (CUAA) che hanno fatto domanda di premio nell'anno in corso.

L'elenco degli allevamenti che hanno fatto domanda di premio è consultabile accedendo al sito www.vetinfo.it applicativo CONTROLLI > PREPARAZIONE INTERVENTO > STAMPA PER LA SELEZIONE DELLE AZIENDE DA CONTROLLARE.

Appare ovvio che i due campioni dovra1mo integrarsi in maniera tale che nel campione complessivo selezionato sulla base del rischio sia ricompreso anche il campione di condizionalità.

Si ricorda, da ultimo, che nel campione di condizionalità per i CGO 4,5,6,9,11,12 e 13 deve essere considerato anche un 20-25% estratto casualmente o secondo percentuali e modalità concordate con gli organismi pagatori regionali.

4. Rendicontazione delle checklist nel sistema Vetinfo

I dati raccolti nel 2020 per le altre specie (checklist farmacosorveglianza e checklist benessere animale ufficiali) ed inserite in VETINFO/CLASSYFARM nelle apposite Sezioni potranno essere utilizzati per una categorizzazione degli allevamenti nel 2021. Inoltre nel 2020 per il consumo di farmaco verranno inserite nel sistema le DDD anche di altre specie che integreranno progressivamente i criteri di categorizzazione degli allevamenti delle altre specie. Inoltre, nel corso dell'anno 2020 venà completato il percorso delle autovalutazioni

per il benessere animale negli allevamenti suini di riproduzione e negli allevamenti bovini, con l'inserimento dei risultati in ClassyFarm. A partire dal 2021 sarà pertanto possibile pianificare i sopralluoghi anche in altri allevamenti, oltre a quelli suini, utilizzando la categorizzazione degli allevamenti sulla base della valutazione del rischio.

5. Farmacosorveglianza

Per la progranunazione 2020, relativamente alla specie suina, bovina e avicola sarà possibile consultare, monitorare e scaricare da ClassyFann i dati relativi alla categorizzazione degli allevamenti sulla base del livello di rischio legato al consumo di antimicrobici espresso in DDD (Defined Daily Dose) totali e DDD degli antibiotici ritenuti di importanza critica per l'uomo.

Per le Altre specie (Allegato 2, lettera D), come già descritto, non essendo disponibile, ad oggi, nell'applicativo ClassyFarm, la categorizzazione completa per tutte le altre specie animali, un criterio comune di rischio per la selezione degli allevamenti sarà rappresentato, in via transitoria e in attesa della definizione delle DDD, dall'indicatore relativo alle vendite di antimicrobici, normalizzato per i kg di biomassa della popolazione animale a rischio effettivamente presente nell'allevamento - espresso in mg/PCU ed estrapolato dal sistema REV. Questo ultimo, inoltre, consentirà di ottenere (alla voce "Report" del menu principale) ulteriori informazioni, utili alla categorizzazione degli allevamenti delle altre specie per il rischio collegato all'utilizzo del medicinale veterinario ai fini della programmazione dei piani regionali di farmacosorvegliànza.

Inoltre, nel corso del 2020, il sistema ClassyFarm sarà implementato da apposite funzioni che permetteranno la registrazione dei controlli ufficiali eseguiti dai Servizi Veterinari Locali al fine di indirizzare i controlli in loco solo per i casi ritenuti a rischio.

Si ribadisce che per tutte le specie animali, compresi i suini, la presenza di autorizzazione alla tenuta delle scorte di medicinali veterinari rappresenta un criterio di rischio elevato per il settore della farmacosorveglianza. Pertanto, tutti gli allevamenti autorizzati ai sensi dell'art. 80 del d.lgs. 6 aprile 2006, n. 193 e s.m.i. che non siano già selezionati in base ad altri criteri, dovranno essere inseriti nella popolazione di controllo annuale per la farmacosorveglianza, in aggiunta a quelli specificati nelle tabelle di·cui all'allegato 2.

Gli allevamenti dovranno essere sempre selezionati partendo da quelli a rischio più elevato e scendendo fino a coprire il target assegnato a ciascuna Regione e P.A dalle tabelle in allegato 2.

In tutte le estrazioni a carattere discrezionale si dovrà tenere conto della distribuzione degli allevamenti nei diversi range di consistenza sulla base della realtà territoriale.

6. Accesso al Sistema ClassyFarm e formazione

Per quanto riguarda la visualizzazione del Sistema, i Referenti regionali sono stati abilitati all'accesso alla categorizzazione delle aziende da utilizzare per la programmazione regionale dei controlli riferiti ai Piani Nazionale Benessere Animale e Farmacosorveglianza. L'accesso sarà disponibile in Vetinfo "sezione ClassyFarm-cruscotti-CF Rischiò Categorizzazione delle aziende".

Sarà compito delle Regioni e delle P.A. coordinare le richieste di accesso a ClassyFarm da parte dei Servizi Veterinari. Al fine di meglio organizzare tali accessi e di rendere disponibile il Sistema, i referenti regionali nominerrmmo:

1. Referente/i ClassyFarm che ve1rnnno formati sul Sistema informatizzato e che pareciperanno ad incontri periodici organizzati dal Ministero nèi quali verranno affrontate tutte le criticità

rilevate in avvio di applicazione e si predisporranno i miglioramenti, assicurando nei prossimi anni la piena efficinza.

2. I formatori dei Servizi Veterinari Locali in materia di benessere, biosicurezza e farmaco, dopo aver paitecipato a loro voi ta ad un corso di formazione specifico tenuto in collaborazione con il Centro di referenza, provvederanno, unitamente ai formatori IIZZSS tenitoriali, ad organizzare corsi a cascata per i veterinari dei servizi sanitari locali. L'elenco aggiornato del personale formato dovrà essere inviato alle regioni e per conoscenza al Centro di Referenza per la Formazione di IZSLER (**formazione@izsler.it**)

Inoltre i referenti regionali invieranno a **info@classyfarm.it** l'elenco dei veterinari dei servizi sanitari locali territoriali da abilitare all'inserimento in ClassyFarm delle check list di farmacosorveglianza e di biosicurezza, direttamente o tramite cooperazione applicativa. Nel corso del 2020 la scrivente Direzione Generale effettuerà sopralluoghi nelle diverse Regioni e P.A. al fine di verificare sia il corret1o adempimento di quanto previsto dal Piano triennale per il benessere del suino che la completa applicazione sul territorio nazionale dei sistemi di valutazione del rischio benessere biosicurezza e farmaco.

Allegato 1

Normativa di riferimento

Il presente documento riporta un elenco indicativo e non esaustivo della normativa base di riferimento per i settori del benessere animale e del medicinale veterinario. Per un quadro normativo completo, si rimanda alle aree tematiche del Portale del Ministero della Salute.

- Regolamento (UE) 2019/4 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla fabbricazione, all'immissione sul mercato e all'utilizzo di mangimi medicati [...];
- DLgs 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.
- Decreto 16 novembre 1993: Attuazione della direttiva n. 90/167/CEE con la quale sono stabilite le condizioni di preparazione, immissione sul mercato ed utilizzazione dei mangimi medicati nella Comunità.
- Circolare 23 gennaio 1996, n. 1: Applicazione del decreto ministeriale 16 novembre 1993 concernente attuazione della direttiva n. 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
- Regolamento (UE) 2019/6 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ai medicinali veterinari *[...];*
- Piano Nazionale di controllo ufficiale sull'alimentazione animale (PNAA) per gli anni 2018, 2019 e 2020;
- Decreto legislativo 6 aprile 2006, n. 193 Attuazione della direttiva 2004/28/CE recante codice comunitario dei medicinali veterinari e s.m.i;
- Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europee;> e del Consiglio relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per" garantire 1'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari;
- Decreto del Ministero della Salute 4 febbraio 2013 Disposizioni attuative in materia di protezione di polli allevati per la produzione di carne [...]
- Decreto legislativo 7 luglio 2011, n. 126 Attuazione della direttiva 2008/119/CE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli;
- Decreto legislativo 7 luglio 2011, n. 122 Attuazione della direttiva 2008/120/CE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini;
- Raccomandazione (UE) 2016/336 della Commissione dell'8 marzo 2016 relativa all'applicazione della direttiva 2008/120/CE del Consiglio [...];
- Decreto legislativo 27 settembre 2010, n. 181 Attuazione, della direttiva 2007/43/CE che stabilisce norme minime per la protezione di polli allevati per la produzione di carne;

- Decreto Legislativo 29 luglio 2003, n. 267 Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento;
- Articolo 14 della Legge 6 agosto 2013, n.97 Disposizioni per l'adempimento degli obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia all'Unione europea - Legge europea 2013
- Decreto legislativo 26 marzo 2001, n. 146 Attuazione della direttiva 98/58/CE relativa alla protezione degli animali negli allevamenti

TABELLE CONTROLLI PER FARMACOSORVEGLIANZA E BENESSERE ANIMALE

BENESSERE ANIMALE

SUINI

Per quanto riguarda i suini, è necessario focalizzare l'attenzione su questa tipologia di allevamento, fino al completamento del Piano triennale per il miglioramento dell'applicazione del d.lgs. 122/201. Pertanto dovrà essere garantita la verifica:

- Del 35% degli allevamenti con più di 6 scrofe o di 40 grassi; di questi il 90 % dovrà essere scelto sulla base della categorizzazione del rischio (partendo dagli allevamenti a rischio maggiore escendendo fino a raggiungere il target stabilito) e il restante 1O % sulla base di un criterio discrezionale
- Dello 0,5% degli allevamenti fino a 6 scrofe o 40 grassi, non inseriti nella popolazione controllabile, scelti con criterio discrezionale.

La categorizzazione sulla base del rischio degli allevamenti suini, valutata secondo i criteri prima citati è disponibile nel sistema informativo Vetinfo, sezione ClassyFarm (categorizzazione delle aziende) e servirà da supporto alle Regioni e P.A. per la selezione degli allevamenti assegnati. Nella medesima sezione sarà possibile visualizzare lo stato di avanzamento dei controlli nel corso dell'anno. Considerata la differente distribuzione della popolazione suinicola a livello nazionale, che potrebbe penalizzare le realtà produttive caratterizzate da allevamenti di piccole dimensioni, le Regioni o P.A. che detengono un patrimonio suinicolo inferiore ai 200.000 capi, dovranno svolgere la suddetta attività in modo da coprire almeno il 60% degli allevamenti con almeno 50 capi e lo 0,3% degli allevamenti fino a 6 scrqfe o 40 capi. Nel caso in cui un alleyamento selezionato sia stato chiuso si provvederà a controllare l'allevamento successivo rispetto alla graduazione del rischio.

Gli allevamenti di nuova apertura, invece, devono essere tutti soggetti a controllo e non sono annoverati nel numero degli allevamenti indicati nelle Tabelle corrispondenti. In tutte le selezioni secondo criteri discrezionali si deve tenere conto della distribuzione degli allevamenti nei diversi range di consistenza sulla base della realtà territoriale.

Tabella 1

REGIONE / ASL	APERTI AL 31/12/2019.	SOGGETTI CONTROLLO (≥40 capi e/o 6. -scrofe)	TIPO	Numero di allevamenti suini da controllare ≥40 capi/6 scrofe (#=35% *=60%)			Numero di controlli (≥40 capi e/o 6. -scrofe) DISCREZIONALE (#=0,5% *=0,3%)	TOTALE CONTROLLI MINIMI PROGRAMMATI IN ALLEVAMENTI DIVERSI
				TOTAL	RISCHIO	DISCREZIONALE (10 0/0)		
ABRUZZO	15461	109		58	52	6	46	104

#=Regioni con una popolazione suina 200.000 (TARGET = 35% allevamenti 40 suini o 6 scrofe};
*=Regioni con una popolazione suina < 200.000 (TARGET = 60% allevamenti SO suini);
a=Correttivo per raggiungimento numero minimo sul 10% dei controllabili

VITELLI

Per il settore bovino, i criteri definiti dal PNBA indicano una programmazione minima annua dei controlli ufficiali pari al 10% di tutti gli allevamenti di vitelli (con almeno 1 capo).

La Tabella mostra la numerosità minima dei controlli ufficiali in tale categoria animale, calcolata sulla base delle informazioni estrarre dalla BDN, alla data del 31 dicembre 2019

Tabella 2

REGIONE / ASL	SOGGETTI A CONTROLLO (ALMENO UN VITELLO)	Numero di allevamenti vitelli da controllare in base al		TOTALE CONTROLLI MINIMI PROGRAMMATI IN ALLEVAMENTI DIVERSI
		RISCHIO (90%)	DISCREZIONALE (10%)	
ABRUZZO	1734	156	17	173

SETTORE AVICOLO

Per il settore avicolo, i criteri definiti dal PNBA prevedono una programmazione minima annua dei controlli ufficiali in:

10% di tutti gli allevamenti di galline ovaiole;

10% degli allevamenti polli da carne (broiler) con un numero di capi superiore a 500.

Le Tabelle 3 e 4 mostrano la numerosità minima dei controlli ufficiali in tale categoria animale, calcolata sulla base delle informazioni estrarre dalla BDN, alla data del 31 dicembre 2019.

Lo 0,3% di controlli discrezionali negli allevamenti di galline ovaiole e di polli da carne - con capi inferiori ai criteri di cui sopra - non consente di fornire un numero minimo di controlli ufficiali in tali tipologie di allevamento che, sebbene caratterizzate da elementi di rischio meno rilevanti, non possono essere escluse da una attività di verifica che deve essere gestita, per gli aspetti inerenti il medicinale veterinario, come un'attività Extra nella fase di programmazione

Tabella 3

REGIONE /ASL	SOGGETTI A CONTROLLO (≥ 250 CAPI)	Numero di Allevamenti GALLINE OVAIOLE da controllare in base		Numero di controlli <250 capi DISCREZIO NALE (0,3%)	TOTALE CONTROLL MINIMI PROGRAMMATI IN ALLEVAMENTI DIVERSI
		RISCHIO (90%)	DISCREZIONALE (10%)		
ABRUZZO	84	7	1	0	8

Tabella 4

REGIONE /ASL	SOGGETTI A CONTROLLO (≥ 500 CAPI)	Numero di Allevamenti BROILER da controllare in base		Numero di controlli <250 capi DISCREZIO NALE (0,3%)	TOTALE CONTROLL MINIMI PROGRAMMATI IN ALLEVAMENTI DIVERSI
		RISCHIO (90%)	DISCREZIONALE (10%)		
ABRUZZO	64	5	1		6

ALTRE SPECIE

Per altre specie sono da intendersi tutte quelle previste dal PNBA degli anni precedenti

Per quanto riguarda i controlli di farmacosorveglianza nelle specie non comprese nel PNBA e per tutte le altre attività soggette a tali controlli, si rimanda alle regole seguite fino ad ora e riportate nelle relative Linee Guida.

Relativamente ai controlli sugli apiari, dovrà essere garantita una percentuale minima dell'1% dei siti produttivi registrati in BDN.

Per tutte le altre tipologie di animali, diverse dai suini, il 90% del campione dovrà essere scelto, nell'ambito della popolazione controllabile, calcolata al 31/12/2019, sulla base della categorizzazione del rischio e il restante 10% con un criterio di discrezionalità. In tutte le estrazioni a carattere discrezionale si dovrà tenere conto della distribuzione degli allevamenti 'nei diversi range di consistenza sulla base della realtà territoriale

Non essendo ancora disponibile su Classyfarm una categorizzazione completa gli allevamenti dovranno essere selezionati sulla base dei criteri sopra riportati partendo dagli allevamenti a rischio elevato e scendendo fino a coprire il target assegnato. Gli allevamenti di nuova aperture (fatte salve le variazioni di ragione sociale, non accompagnate da modifiche sostanziali) dovranno essere controllati nei 12 mesi successivi.

Tabella 5

REGIONE / ASL	SOGGETTI A CONTROLLO*	Numero di ai evamenti ALTRE SPECIE da controllare in base al		Numero controlli allevamenti non intensivi DISCREZIONALE (0,3%)	PROGRAMMATi 2020 ALTRE SPECIE
		RISCHIO (90%)	DISCREZIONALE (10%)		
ABRUZZO	1391	188	21	49	258

*I criteri di selezione degli allevamenti nella popolazione controllabile sono quelli previsti dall'allegato 1 del PNBA

Sempre a riguardo gli allevamenti che ancora vanno sotto la voce di "altre specie", nel corso del 2020 verranno formalizzati i criteri per la valutazione del rischio, tra questi si segnalano:

- **Gli esiti dei controlli ante e post mortem** effettuati al mattatoio (verifica della conformità alle norme relative alla protezione degli animali durante il trasporto – Regolamento (CE) n. 1/2005 del Consiglio, del 22 dicembre 2004- e durante la macellazione – Regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio, del 24 settembre 2009);
- **il numero di carcasse smaltite come categoria 1** ai sensi del Regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 ottobre 2009 art.8;
- **le notifiche** inerenti il Piano Nazionale Residui (PNR);
- **le segnalazioni** ai sensi del comma 1 lettera d dell'art. 9 del Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017**;**
- **gli esiti dei controlli** relativi al rispetto dei Criteri di Gestione Obbligatori – CGO- nel piano della Condizionalità (valutazione della gravità, permanenza e ricorrenza della non conformità riscontrata) ove, per la verifica degli obblighi dei CGO 4,5,6,9,11,12 e 13 deve essere sottoposto a controllo un campione pari all' 1 % dei Codici Unici delle Aziende Agricole (CUAA) che hanno fatto domanda di premio nell'anno in corso. Per i CGO 7 e 8 il campione è rappresentato dal 3%;
- **i dati relativi all'anagrafe degli animali** rilevabili dalla Banca Dati Nazionale;
- **il mancato controllo** negli allevamenti da parte dei Veterinari del SSN negli ultimi due anni;
- **i risultati** ottenuti dalle valutazioni delle misure cosiddette "animal based" (ABM) che permettono una più attenta indicazione dello stato di benessere degli animali negli allevamenti. Tali misure sono infatti inserite, da quest'anno, nelle relative apposite check list.

Quanto alla programmazione dei controlli si terrà conto della popolazione zootecnica presente in BDN alla fine dell'anno precedente a quello del controllo e della popolazione controllabile risultante nel sistema informativo Vetinfo/statistiche/controlli-benessere animale.

La Direzione Generale del Ministero della Salute, in collaborazione con l'IZS della Lombardia e dell'Emilia Romagna e con il Centro Servizi Nazionali (CSN) dell'IZS dell'Abruzzo e del Molise, mette a disposizione le schede di rilevamento da utilizzare per i controlli ufficiali negli allevamenti.

Gli esiti, sia di conformità che di non conformità, delle ispezioni ufficiali per il PNBA, e degli accertamenti relativi al rispetto della Condizionalità, devono essere trasmessi al Sistema Vetinfo entro 30 giorni dalla loro effettuazione.

Sulla base dei risultati, ad ogni allevamento, viene così assegnato un punteggio di rischio, consultabile nel sistema Classyfarm **(**www.vetinfo.it**)** permettendo ai Servizi Veterinari, esaminando i relativi cruscotti, di verificarne il livello nelle aziende di competenza, nonché visualizzare lo stato di avanzamento dei controlli programmati nel corso dell'anno.

I dati ottenuti dalle check list dell'anno in corso e dal consumo di antimicrobici, se inseriti puntualmente in Classyfarm, potranno essere così la base per la categorizzazione degli allevamenti per l'anno successivo, ampliando quindi l'attenzione anche agli allevamenti delle specie prese finora in minor considerazione.
I Referenti regionali sono abilitati ad accedere alla categorizzazione delle aziende per la pianificazione regionale dei controlli nell'ambito dei Piani Nazionale Benessere Animale e Farmacosorveglianza visualizzando la **"sezione Classyfarm-cruscotti-CF Rischio-Categorizzazione delle aziende"** presente in Vetinfo. Tali referenti devono inoltre inviare a info@classyfarm.it l'elenco dei Veterinari dei Servizi Locali da abilitare all'inserimento delle checklist di biosicurezza e farmacosorveglianza.
Sono ancora gli stessi operatori regionali a nominare sia i **Referenti Classyfarm**, che dovranno partecipare a corsi organizzati dal Ministero, che i **formatori dei Servizi Veterinari,** i quali pianificheranno incontri a cascata per i Veterinari del SSN in collaborazione con gli IIZZSS del territorio ed il Centro di Referenza per la Formazione di IZLER (formazione@izsler.it).

La programmazione annuale dei Controlli Ufficiali (CU), nelle diverse specie animali oggetto del PNBA, viene così declinata:

Specie	Allevamenti	% minima anno
Suini (patrimonio meno di 200.000 capi)	➢ 50 capi	60
	Fino a 6 scrofe o 40 capi	0,3
vitelli	Tutti con almeno 1 capo	10
Avicoli Broiler ed ovaiole	Broiler (>500 capi) ovaiole (>250 capi)	10
Altre specie (bovini, bufali, ovini, caprini, conigli, tacchini ed altri volatili, cavalli, animali da pelliccia, pesci		
Bovini	>50 capi	15
struzzi	>10 capi	15
Tacchini ed altri avicoli	>250 capi	15
conigli	>250 capi	15
ovini	>50 capi	15
caprini	>50 capi	15
bufali	>10 capi	15
cavalli	>10 capi	15
Animali da pelliccia	tutti	
pesci	tutti	

Modulistica
Attualmente le check list di riscontro sono disponibili su SIVRA/applicativo controlli BDN- Classyfarm e riguardano:
- check list semplificata suini
- check list semplificata vitelli
- check list suini
-check list vitelli
- check list ovaiole
- check list altre specie

L.R. 18-12-2012 n. 64
Viene di seguito riportato l'estratto della L.R di pertinenza di questa sezione del Piano Pluriennale Reigonale Integrato dei controlli
TITOLO V
Attuazione delle direttive 2008/119/CE e 2008/120/CE

Capo I

La protezione dei vitelli e dei suini

Articolo 19 Norme minime per la protezione dei suini e dei vitelli.

1. La Regione adotta elevati standard di sicurezza alimentare e a tal fine assicura le attività di monitoraggio e vigilanza per l'osservanza dei requisiti minimi degli allevamenti e per il rispetto delle condizioni di cui al decreto legislativo 7 luglio 2011, n. 122(Attuazione della direttiva 2008/120/CE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini) e di cui al decreto legislativo 7 luglio 2011, n. 126(Attuazione della direttiva 2008/119/CE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli).
2. I Servizi Veterinari di Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche delle Aziende Sanitarie Locali (ASL) svolgono i controlli e le ispezioni accertando per gli allevamenti dei suini e dei vitelli l'osservanza delle disposizioni di cui al D.Lgs. 122/2011 e al D.Lgs. 126/2011.
3. La programmazione minima dei controlli è definita dal Piano Pluriennale Regionale Integrato dei Controlli (PRIC) la cui attuazione è demandata alle ASL.
4. Ai sensi dell'articolo 5 del D.Lgs. 122/2011 coloro che assumono o si avvalgono di personale addetto ai suini garantiscono che lo stesso personale riceva istruzioni pratiche sulle disposizioni di cui all'articolo 3 e di cui all'Allegato I del medesimo decreto.
5. Per le finalità di cui al comma 4, i Servizi Veterinari di Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche delle ASL organizzano corsi di formazione con periodicità annuale.

Controlli al Trasporto

RIFERIMENTI NORMATIVI

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;
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”;
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;
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);
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;
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.

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, come stabilito dal 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 del 4 maggio 2007).

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 10 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 materie elencate nell'allegato IV del Reg. 1/2005. Nella commissione esaminatrice, è presente un Veterinario esaminatore di primo o di secondo livello.
- per i conducenti e guardiani con certificato di idoneità decennale, prossimo alla scadenza o appena scaduto, pur in assenza di infrazioni negli ultimi 3 anni, si ritiene provvedere obbligatoriamente la partecipazione a corsi di aggiornamento (rinnovi) ufficialmente approvati dal Servizio di Sanità veterinaria, igiene e sicurezza degli alimenti della Regione Abruzzo, della durata di 4 ore, con relativo

esame finale (Note DGSAF/27988 del 05/12/2017 e DGSAF/5180 del 01/03/2018).

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**.

PROGRAMMAZIONE DELL'ATTIVITÀ

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 (brevi 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.

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 riportate di seguito. 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.

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 esplicativa 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* avvalora 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 giuda della Regione Abruzzo.
- **Circolare Nr. DGVA\X\45209\P\1.6.b.h.\2 del 14.12.2006** - nota esplicativa 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 richiede 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 LUNGHI 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 LUNGHI 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 giuda 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 LUNGHI 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	IT cod. Istat Comune /Sigla provincia/T/numero progressivo Es.: **IT 046 CH B 001**

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.	IT cod. Istat Comune /Sigla provincia/B/numero progressivo 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 equidi registrati per conto proprio e senza finalità economiche.	Es : IT 046 CH P002
Certificato di omologazione	IT cod. Istat Comune /Sigla provincia/W/numero progressivo 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**

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_ stradal_:**

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 _ stradal_ ,
3) Documentazione relativa al sistema di navigazione satellitare,
4) Piano d'emergenza

Firma e timbro

_____,_____

ALLEGATO A3

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 _____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 DEI TRASPORTATORI ART. 10 PAR. 1 REG. (CE) 1/2005

<table>
<tr><td colspan="4">• AUTORIZZAZIONE DEL TRASPORTATORE N.</td></tr>
<tr><td colspan="3">2. IDENTIFICAZIONE DEL TRASPORTATORE
○ Ragione sociale</td><td>TIPO 1
NON VALIDO
PER LUNGHI VIAGGI</td></tr>
<tr><td colspan="4">2.2 Indirizzo</td></tr>
<tr><td colspan="2">2.3. Città</td><td>2.4. Codice postale</td><td>2.5. Stato membro</td></tr>
<tr><td>2.6. Telefono</td><td colspan="2">2.7. Fax</td><td>2.8. Indirizzo elettronico</td></tr>
<tr><td colspan="4">3. PORTATA DELL'AUTORIZZAZIONE limitata a certi/e:
Tipi di animali □ Modi di trasporto □</td></tr>
<tr><td colspan="4">Specificare:</td></tr>
<tr><td colspan="4">Data di scadenza_____</td></tr>
<tr><td colspan="4">4. AUTORITÀ CHE RILASCIA L'AUTORIZZAZIONE
4.1. Nome e indirizzo dell'autorità</td></tr>
<tr><td>4.2 Telefono</td><td colspan="2">4.3 Fax</td><td>4.4 Indirizzo elettronico</td></tr>
<tr><td colspan="2">4.5 Data</td><td>4.6 Luogo</td><td>4.7. Timbro ufficiale
○ Nome e firma del funzionario</td></tr>
</table>

ALLEGATO A 6

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 DEI TRASPORTATORI Art. 11 par. 1 Reg. (CE) 1/2005
TRANSPONDER AUTHORISATION Art. 11 par. 1 Reg. (EC) 1/2005

<table>
<tr><td colspan="3">

- **AUTORIZZAZIONE DEL TRASPORTATORE N.**

1. **TRANSPORTER AUTHORISATION N.**

</td></tr>
<tr><td colspan="2">2. IDENTIFICAZIONE DEL TRASPORTATORE
2. TRANSPORTER IDENTIFICATION

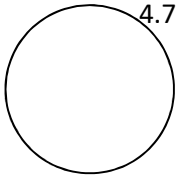
o Ragione sociale
2.1. Company name</td><td>TIPO 2
VALIDO PER TUTTI I VIAGGI COMPRESI I LUNGHI VIAGGI
TYPE 2
VALID FOR ALL JOURNEYS INCLUDING LONG JOURNEYS</td></tr>
<tr><td colspan="3">2.2. Indirizzo
2.2. Address</td></tr>
<tr><td>2.3. Città
2.3. Town</td><td>2.4. Codice postale
2.4. Postal code</td><td>2.5. Stato membro
2.5. Member State</td></tr>
<tr><td>2.6. Telefono
2.6. Telephone</td><td>2.7. Fax
2.7. Fax</td><td>2.8. Indirizzo elettronico
2.8. Email</td></tr>
<tr><td colspan="3">3. PORTATA DELL'AUTORIZZAZIONE limitata a certi/e:
3. SCOPE OF AUTHORISATION limited to certain:

Tipi di animali □ Modi di trasporto □
Types of animals □ Modes of transport □</td></tr>
<tr><td colspan="3">Specificare:
Specify here:</td></tr>
<tr><td colspan="3">Data di scadenza_____

Expiry date_____</td></tr>
<tr><td colspan="3">4. AUTORITÀ CHE RILASCIA L'AUTORIZZAZIONE
4. AUTORITHY IUSSUING THE AUTHORISATION
4.1. Nome e indirizzo dell'autorità
4.1 Name and address of the authority</td></tr>
<tr><td>4.2 Telefono
4.2 Telephone</td><td>4.3 Fax
4.3 Fax</td><td>4.4 Indirizzo elettronico
4.4 Email</td></tr>
</table>

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 7

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 _____

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.**

o 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 M ^{2} / PIANO**
3. AREA IN **M ^{2} / 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 5.2 Telephone	5.3 Fax 5.3 Fax	5.4 Indirizzo elettronico 5.4 Email

5.5. Data 5.5. Date	5.6. Luogo 5.6. Place	5.7. Timbro ufficiale 5.7. Official stamp

o Nome e firma
o Nome and signature

ALLEGATO A8

	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**
È concepito, costruito, mantenuto in modo da evitare lesioni e sofferenze e assicurare l'incolumità degli animali?	□ SI □ NO	Ottimo Buono Sufficiente
Evita che gli animali fuggano o cadano fuori ed è in grado di resistere alle sollecitazioni provocate dai movimenti?	□ SI □ NO	Ottimo Buono Sufficiente
Protegge gli animali da intemperie, temperature estreme e variazioni climatiche avverse?	□ SI □ NO	Ottimo Buono Sufficiente
Assicura che si possa mantenere la quantità e la qualità dell'aria appropriata a seconda delle specie trasportate?	□ SI □ NO	Ottimo Buono Sufficiente
Garantisce l'accesso agli animali in modo da consentirne l'ispezione e la cura?	□ SI □ NO	Ottimo Buono Sufficiente
Presenta una superficie d'impiantito antisdrucciolo e di altezza sufficiente, considerata la taglia degli animali trasportati?	□ SI □ NO	Ottimo Buono Sufficiente
Presentare una superficie d'impiantito che minimizzi la fuoriuscita di urina o feci?	□ SI □ NO	Ottimo Buono Sufficiente
Fornisce un'illuminazione sufficiente per l'ispezione e la cura degli animali durante il trasporto?	□ SI □ NO	Ottimo Buono Sufficiente
Nel compartimento destinato agli animali e a ciascuno dei suoi livelli è garantito uno spazio	□ SI □ NO	Ottimo Buono Sufficiente

Caratteristiche automezzo	**Requisito presente SI / NO**	**Giudizio**
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?		
Le paratie sono sufficientemente forti per resistere al peso degli animali. Le attrezzature sono concepite per poter funzionare in modo rapido e agevole?	□ SI □ NO	Ottimo Buono 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)	□ SI □ NO	Ottimo Buono Sufficiente
Il veicolo reca attrezzature adeguate per il carico e lo scarico?	□ SI □ NO	Ottimo Buono Sufficiente
La struttura per il carico e lo scarico, compreso l'impiantito, è costruita con materiale non scivoloso e con protezioni laterali?	□ SI □ NO	Ottimo Buono Sufficiente
Le rampe di carico e scarico hanno pendenza adeguata per permettere agli animali di salire o scendere senza rischi o difficoltà?	□ SI □ NO	Ottimo Buono Sufficiente

L'INTERESSATO IL VETERINARIO DIRIGENTE

_____ _____

ALLEGATO A9

	Regione Abruzzo – Asl _____ P.Iva _____ Dipartimento di Prevenzione – Servizi Veterinari **"Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche"** @ asl_____-@email.it

Prot. N. _____ / C

ISPEZIONE SANITARIA VEICOLO TRASPORTO ANIMALI VIVI

TIPO 1 - BREVI VIAGGI

Data _____Ore _____Comune _____

_____

SOPRALLUOGO PRESSO: _____

LEGALE RAPPRESENTANTE: _____

Nato a _____il _____

Residente a _____

PRESENTI AL SOPRALLUOGO: _____

_____

IN QUALITÀ DI: _____

AUTOMEZZO TIPO_____**MARCA**_____**TARGA**_____

AUTOMEZZO TIPO_____**MARCA**_____**TARGA**_____

AUTOMEZZO TIPO_____**MARCA**_____**TARGA**_____

Il/I veicolo/i ispezionato/i risulta/no :	ف CONFORME/I ف NON CONFORME/I

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 A10

	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 - LUNGHI VIAGGI

Check list allegata al Verbale n. _____ del _____

Veicolo Tipo_____ Targa _____

Caratteristiche automezzo	**Specifiche**	**Requisito presente SI / NO**	**Giudizio**
È concepito, costruito, mantenuto in modo da evitare lesioni e sofferenze e assicurare l'incolumità degli animali?		□ SI □ NO	Ottimo Buono 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.	□ SI □ NO	Ottimo Buono 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	□ SI □ NO	Ottimo Buono 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	□ SI □ NO	Ottimo Buono 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.	□ SI □ NO	Ottimo Buono Sufficiente
Presenta una superficie d'impiantito antisdrucciolo e di altezza sufficiente, considerata la taglia degli animali trasportati?		□ SI □ NO	Ottimo Buono Sufficiente
Presentare una superficie d'impiantito che	Urina e feci non possono	□ SI □ NO	Ottimo

Caratteristiche automezzo	Specifiche	Requisito presente SI / NO	Giudizio
minimizzi la fuoriuscita di urina o feci?	scolare o fuoriuscire dal veicolo		Buono 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°	□ SI □ NO	Ottimo Buono 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?		□ SI □ NO	Ottimo Buono 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	□ SI □ NO	Ottimo Buono 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 scrittia "TRASPORTO ANIMALI" – "LIVE ANIMALS"	□ SI □ NO	Ottimo Buono Sufficiente
Il veicolo reca attrezzature adeguate per il carico e lo scarico?		□ SI □ NO	Ottimo Buono 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.	□ SI □ NO	Ottimo Buono 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	□ SI □ NO	Ottimo Buono Sufficiente
Il tetto è di colore chiaro ed adeguatamente isolato (coibente interno allo scatolato)?		□ SI □ NO	Ottimo Buono Sufficiente
Esistono divisori che assicurino compartimenti separati e	Autom con cassoni di più di 5m: uno per piano a metà	□ SI □ NO	Ottimo Buono

Caratteristiche automezzo	**Specifiche**	**Requisito presente SI / NO**	**Giudizio**
contemporaneamente libero accesso all'acqua?	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		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 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.	□ SI □ NO	Ottimo Buono Sufficiente
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.	□ SI □ NO	Ottimo Buono Sufficiente

L'INTERESSATO

_____

IL VETERINARIO DIRIGENTE

_____

ALLEGATO A11

	Regione Abruzzo P.Iva _____ Dipartimento di Prevenzione – Servizi Veterinari **"Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche"** @ asl_____-@email.it

Prot. N. _____ / C

ISPEZIONE SANITARIA VEICOLO TRASPORTO ANIMALI VIVI
TIPO 2 - LUNGHI VIAGGI

Data_____Ore_____Comune_____
SOPRALLUOGO PRESSO: _____
_____
LEGALE RAPPRESENTANTE: _____
Nato a_____il_____
Residente a _____
PRESENTI AL SOPRALLUOGO: _____
_____
IN QUALITÀ DI: _____

AUTOMEZZO TIPO_____**MARCA**_____**TARGA**_____
AUTOMEZZO TIPO_____**MARCA**_____**TARGA**_____
AUTOMEZZO TIPO_____**MARCA**_____**TARGA**_____
AUTOMEZZO TIPO_____**MARCA**_____**TARGA**_____

Il/I veicolo/i ispezionato/i risulta/no :	ف CONFORME/I ف NON CONFORME/I

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 A12

	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 FINALITÀ COMMERCIALI

Check list allegata al Verbale n. _____ del _____

Veicolo Tipo_____ Targa _____

Caratteristiche automezzo	**Requisito presente SI / NO**	**Giudizio**
È concepito, costruito, mantenuto in modo da evitare lesioni e sofferenze e assicurare l'incolumità degli animali?	□ SI □ NO	Ottimo Buono Sufficiente
Evita che gli animali fuggano o cadano fuori ed è in grado di resistere alle sollecitazioni provocate dai movimenti?	□ SI □ NO	Ottimo Buono Sufficiente
Protegge gli animali da intemperie, temperature estreme e variazioni climatiche avverse?	□ SI □ NO	Ottimo Buono Sufficiente
Assicura che si possa mantenere la quantità e la qualità dell'aria appropriata a seconda delle specie trasportate?	□ SI □ NO	Ottimo Buono Sufficiente
Garantisce l'accesso agli animali in modo da consentirne l'ispezione e la cura?	□ SI □ NO	Ottimo Buono Sufficiente
Presenta una superficie d'impiantito antisdrucciolo e di altezza sufficiente, considerata la taglia degli animali trasportati?	□ SI □ NO	Ottimo Buono Sufficiente
Presentare una superficie d'impiantito che minimizzi la fuoriuscita di urina o feci?	□ SI □ NO	Ottimo Buono Sufficiente
Fornisce un'illuminazione sufficiente per l'ispezione e la cura degli animali durante il trasporto?	□ SI □ NO	Ottimo Buono 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?	□ SI □ NO	Ottimo Buono Sufficiente
Le paratie sono sufficientemente forti per resistere al peso degli animali. Le attrezzature sono concepite per poter funzionare in modo rapido e agevole?	□ SI □ NO	Ottimo Buono Sufficiente
Il veicolo su cui gli animali sono trasportati è contrassegnato in modo chiaro e visibile per indicare la	□ SI □ NO	Ottimo Buono Sufficiente

Caratteristiche automezzo	**Requisito presente SI / NO**	**Giudizio**
presenza di animali vivi? (eccetto qualora gli animali siano trasportati in contenitori contrassegnati)		
Il veicolo reca attrezzature adeguate per il carico e lo scarico?	□ SI □ NO	Ottimo Buono Sufficiente
La struttura per il carico e lo scarico, compreso l'impiantito, è costruita con materiale non scivoloso e con protezioni laterali?	□ SI □ NO	Ottimo Buono Sufficiente
Le rampe di carico e scarico hanno pendenza adeguata per permettere agli animali di salire o scendere senza rischi o difficoltà?	□ SI □ NO	Ottimo Buono Sufficiente

L'INTERESSATO

_____

IL VETERINARIO DIRIGENTE

_____

ALLEGATO A13

	Regione Abruzzo P.Iva_____- Dipartimento di Prevenzione – Servizi Veterinari **"Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche"** @ asl_____email.it

Prot. N. _____ / C

ISPEZIONE SANITARIA VEICOLO TRASPORTO EQUIDI REGISTRATI PER TRASPORTO CONTO PROPRIO E SENZA FINALITÀ COMMERCIALI

Data_____Ore_____Comune_____

_____

SOPRALLUOGO PRESSO:_____

_____

LEGALE RAPPRESENTANTE:_____

Nato a_____il_____

Residente a_____

PRESENTI AL SOPRALLUOGO:_____

_____

IN QUALITÀ DI:_____

AUTOMEZZO TIPO_____**MARCA**_____**TARGA**_____

AUTOMEZZO TIPO_____**MARCA**_____**TARGA**_____

AUTOMEZZO TIPO_____**MARCA**_____**TARGA**_____

Il/I veicolo/i ispezionato/i risulta/no :	CONFORME/I NON CONFORME/I

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

_____

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:

ELENCHI ESEMPLIFICATIVI	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 necessaria una formazione in 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.
È 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/Vl/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 sopraccitate tematiche attraverso l'utilizzo di filmati audiovisivi, situazioni interattive ovvero con esperienze pratiche in campo.
II 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)* l */2005)*
A seguito di esito favorevole della prova d'esame viene rilasciato un certificato di idoneità di cui all'A1legato 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 -Direzione 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.
È 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).

È 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
Dipartimento per la Salute e il Welfare
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……..

di ……..in 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			
FISIOLOGIA ANIMALE E In Particolare FABBISOGNO DI ACQUA E ALIMENTI, COMPORTAMENTO ANIMALE E CONCETTO DI STRESS			
Aspetti Pratici Dell'accudimento Degli Animali			

MATERIA (Specificare Il Contenuto Del Programma)	**DOCENTE (Indicare Cognome, Nome,Titolo Di Studio, Professione)**	**FORMATORE REGIONALE (Si/No)**	**N. ORE**
Impatto Dello Stile Di Guida Sul Benessere Degli Animali Trasportati E Sulla Qualità 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.

Trichine – Prevenzione e Controllo

PIANO DI CONTROLLO DELLA TRICHINELLOSI E DI MONITORAGGIO DELLA FAUNA SELVATICA

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'IstitutoZooprofilattico 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";

Criteri 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

<u>Servizio Veterinario di Sanità Animale:</u>

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 indagine 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 rispettate 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'uopo 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 suini 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.

È 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. È 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 esere comunicati alla Regione per i successivi adempimenti.

<u>Servizio Veterinario di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche</u>

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 del Dipartimento Sanità 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 Dipartimento per la Salute e il Welfare – 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 km^2, 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 Pilastro 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 Kmq 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 dal Servizio Veterinario della Regione Abruzzo, 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.)

Laboratori che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo per le industrie alimentari

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 alimentare (Legge 88/2009).

- **Criteri generali e requisiti minimi**

2.1 I laboratori di cui al paragrafo 1, di seguito indicati come "laboratori", devono operare in conformità ai criteri generali stabiliti dalla dalla norma europea UNI CEI EN ISO/IEC 17025 ed alle procedure previste dal D.Lgs. 2-3-2007 n. 50

2.2 I laboratori di cui al punto 2.1 devono essere accreditati secondo lla norma europea UNI CEI EN ISO/IEC 17025 per le singole prove o gruppi di prove, da un organismo di accreditamento riconosciuto e operante ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011

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 CSR 78 del 8 luglio 2010", 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 Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare regionale estendere le proprie verifiche al laboratorio terzo.

- Registro regionale

1.1 Presso il Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare 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.

1.2 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.

1.3 Il Servizio di Sanità Veterianria e Sicurezza Alimentare regionale, con cadenza annuale, provvede alla pubblicazione sul portale internet regionale 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.

1.4 I laboratori verranno iscritti nell'apposito Registro regionale, previo accertamento della conformità della documentazione prodotta.

La Regione si riserva di effettuare eventuali verifiche ispettive.

1.5 L'istanza di riconoscimento con relativa iscrizione nel Registro regionale deve essere presenta dai legali rappresentanti

- **Procedure per il riconoscimento**

4.1 Per il riconoscimento del laboratorio il rappresentante legale deve rivolgere alla Regione Abruzzo Dipartimento per la Salute e il Welfare Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare, 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 del DPR 445/2000 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 dalla norma europea UNI CEI EN ISO/IEC 17025 ed alle procedure previste dal D.Lgs. 2-3-2007 n. 50
- 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:
- 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 UNI CEI EN ISO/IEC 17025, per le singole prove o gruppi di prove, rilasciato da un organismo di accreditamento riconosciuto e operante ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011.Tale certificato deve essere riferito alle singole prove o gruppi di prove per le quali il laboratorio chiede l'iscrizione nel Registro regionale.

1. Il Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare 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 Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare:

- 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 Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare 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.

a) *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.

b) Certificato di accreditamento
I laboratori che non risultano accreditati ai sensi dell'art.2, comma 1 dell'Accordo CSR 78 del 8 luglio 2010 possono essere iscritti presentando copia della documentazione comprovante l'avvio delle procedure di accreditamento. In ogni caso l'accreditamento dovrà essere acquisito entro 18 mesi dalla dati di invio dell'istanza alla Regione.
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

Regione Abruzzo
Dipartimento per la Salute e il Welfare – Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare
Via Conte di Ruvo, n.74 - 65100 PESCARA
e, p.c. alla ASL_____
Servizio _____

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 della Legge 88/2009 per le prove specificate in allegato.

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:

1. dichiarazione firmata ai sensi del DPR 445/2000 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 dalla norma europea UNI CEI EN ISO/IEC 17025 ed alle procedure previste dal D. Lgs. 2-3-2007 n. 50
2. 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,
3. relazione tecnica riguardante struttura e organizzazione del laboratorio, comprendente:
4. la dotazione strumentale
5. il personale con le relative qualifiche professionali
6. la planimetria dei locali con indicata la loro destinazione
7. 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
8. manuale della qualità in distribuzione controllata in cui è descritto il sistema di qualità sulla base del quale opera il laboratorio;
9. copia del certificato di accreditamento secondo la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, per le singole prove o gruppi di prove, rilasciato da un organismo di accreditamento riconosciuto e operante ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011. I laboratori che non risultano accreditati ai sensi dell'art.2, comma 1 dell'Accordo CSR 78 del 8 luglio 2010 possono essere iscritti presentando copia della documentazione comprovante l'avvio delle procedure di accreditamento. In ogni caso l'accreditamento dovrà essere acquisito entro 18 mesi dalla data di invio dell'istanza alla Regione.

(Indicare con una X i documenti allegati o auto dichiarati ai sensi di legge)

Data _____ Firma del Legale Rappresentante _____

ALLEGATO: RICONOSCIMENTO PROVE

Materiale / prodotto / matrice	Denominazione della prova	Norma / metodo	ACCREDITATO (SI / IN CORSO)

ALLEGATO C

Regione Abruzzo
Dipartimento per la Salute e il Welfare – Servizio Sanità Veterinaria e sicurezza alimentare
Via Conte di Ruvo, n.74 - 65100 PESCARA
E, p.c. alla ASL_____
Servizio
_____

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:

1. atto notarile attestante il cambio di ragione sociale
2. 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

Regione Abruzzo
Dipartimento per la Salute e il Welfare – 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

Regione Abruzzo
Dipartimento per la Salute e il Welfare – 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)

Marca da bollo

Regione Abruzzo
Dipartimento per la Salute e il Welfare – 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 le seguenti prove:

Si **chiede** pertanto che il laboratorio venga riconosciuto anche ai sensi della su indicata prova con conseguente aggiornamento dei dati nel Registro regionale.

Data _____ Firma del Legale Rappresentante _____

Si allega alla presente istanza:

1. ricevuta del versamento di euro 103,29 effettuato sul c/c postale n.208678 recante come causale: Variazione dati laboratorio
2. certificato di accreditamento riferito alle singole prove o gruppi di prove per cui si chiede il nuovo riconoscimento
3. 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

Marca da bollo

(fac-simile istanza in bollo)

Regione Abruzzo
Dipartimento per la Salute e il Welfare – 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:

1. ricevuta del versamento di euro 103,29 effettuato sul c/c postale n.208678 recante come causale: Variazione dati laboratorio
2. 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)

Fattori di rischio	Valore assegnato	valori esprimibili
Allevamento pluri specie		1
autoproduzione di mangimi		2
Utilizzo di PAT		3

Classe di rischio	Range
Basso rischio	≤ 4
medio rischio	5 - 8
alto rischio	≥ 9

Utilizzo premiscele medicate		3
Utilizzo di coccidiostatici		3
Utilizzo di mangimi contenenti PAT, e/o Mangimi medicati, e/o Mangimi contenenti coccidiostatici		2
Utilizzo di FOA		1
mercato extraregionale dei prodotti degli alimenti derivati		1
precedenti non conformità sui mangimi ultimi 18 mesi		2
Punteggio	"somma"	18

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 le 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,…);
- sintesi dei risultati dei controlli previsti ai sensi del Regolamento 142/2011. per quanto riguarda i fertilizzanti organici e ammendanti diversi dallo stallatico.
- 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;
- attività di formazione svolta a livello regionale;
- azioni intraprese a seguito di rilievo di non conformità nei controlli sull'etichettatura indicati nella seguente tabella

Tipo di verifica	***Mezzo con il quale l'informazione è fornita****	***Numero di non conformità***
corretta indicazione del tipo di mangime		

presenza e completezza delle indicazioni obbligatorie		
presenza di indicazioni ingannevoli, con particolare riferimento a claims funzionali impropri, che vantano un effetto farmacologico		
corretta indicazione degli additivi nei mangimi composti, atta a verificare che sia riportato il nome dell'additivo (regolamento autorizzativo o registro comunitario additivi).		

*etichetta o altri mezzi: TV, opuscoli, riviste, brochures, ecc…

La relazione dovrà essere inviata oltre che a mezzo posta anche via e-mail debitamente datata e protocollata agli indirizzi:

- Dr. Carmelo Cicero: c.cicero@sanita.it ,
- Dr. Marco Collu: m.collu@sanita.it .

SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Riconoscimento e Registrazione stabilimenti

Normativa di riferimento:

Regolamento CE 1069/2009 "Regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio 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"
Regolamento CE 142/2011 "Regolamento della Commissione recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano, e della direttiva 97/78/CE del Consiglio per quanto riguarda taluni campioni e articoli non sottoposti a controlli veterinari alla frontiera (Testo rilevante ai fini del SEE)"
Deliberazione di Giunta Regionale 111/2005 "Applicazione Regione Abruzzo del Reg. CE 1774/2002. Norme sanitarie relative ai sottogruppi di origine animale non destinati al consumo umano"

Gli allegati aggiornano la modulistica dei riconoscimenti e registrazioni SOA riportati nella Deliberazione di Giunta Regionale 111/2005 "Applicazione Regione Abruzzo del Reg. CE 1774/2002. Norme sanitarie relative ai sottogruppi di origine animale non destinati al consumo umano"

Riconoscimenti operatori SOA:
Il flusso procedurale il riconoscimento degli Operatori SOA sono sovrapponibili a quelle esplicitate nel capitolo "Registrazione imprese alimentari e riconoscimento Stabilimenti o.a.".

Tabella sinottica : tipologie di attività SOA che necessitano di riconoscimento ai sensi del Reg. CE 10692009

SEZ	SETTORE	CATEGORIA	ATTIVITÀ
I	❑ **Attività intermedie (art.24 (1) (h))**	❑ Categoria 1	❑ Cernita ❑ Taglio ❑ Refrigerazione ❑ Congelamento ❑ Salagione ❑ Altro……..

	❑ **Magazzinaggio di sottoprodotti di o.a. (art.24 (1) (i))**	❑ Categoria 2 ❑ Categoria 3	
II	❑ **Magazzinaggio di prodotti derivati (art.24 (1) (j))**	❑ Categoria 1 ❑ Categoria 2 ❑ Categoria 3	❑ Destinati a smaltimento (i) ❑ Destinati a uso combustibile (ii) ❑ Destinali all'alimentazione animale (iii) ❑ Destinati a uso fertilizzanti (iv)
III	❑ **Incenerimento** ❑ **Coincenerimento** ❑ **Combustione**	❑ Categoria 1 ❑ Categoria 2 ❑ Categoria 3	
IV	**Trasformazione**	❑ Categoria 1 ❑ Categoria 2 ❑ Categoria 3	Metodi Standard ❑ Metodo 1 (sterilizzazione a pressione) ❑ Metodo 2 ❑ Metodo 3 ❑ Metodo 4 ❑ Metodo 5 ❑ Metodo 6 ❑ Metodo 7 Metodi alternativi ❑ Processo idrolisi alcalina ❑ Processo d'idrolisi ad alta temperatura e ad alta pressione ❑ Produzione di biogas mediante idrolisi ad alta pressione ❑ Produzione di biodiesel ❑ Gassificazione Brookes ❑ Combustione di grasso animale in caldaia ❑ Produzione Termo-meccanica di biocombustibile
VI	**Biogas**	❑ Categoria 2 ❑ Categoria 3	❑ Unità di pastorizzazione presente ❑ Unità di pastorizzazione assente
VII	**Compostaggio**	❑ Categoria 2 ❑ Categoria 3	❑ Unità di pastorizzazione presente ❑ Unità di pastorizzazione assente
VIII	**Fabbricazione alimenti per animali da compagnia**	❑ Categoria 3	❑ Alimenti in conserva ❑ Altri alimenti trasformati ❑ Alimenti greggi ❑ Articoli da masticare ❑ Interiora aromatizzanti
XII	**Produzione fertilizzanti organici/ammendanti**	❑ Categoria 2 ❑ Categoria 3	

Registrazioni operatori SOA:

L'elemento di novità introdotto dall'art.23 del Reg. CE 1069/2009 è la possibilità di registrazione di talune imprese connesse con i SOA (vd anche allegato 1 dell'Accordo Stato-Regioni 20/CU del 7-2-2013).

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.

Per le registrazioni il Servizio Veterinario di Igiene degli Allevamenti e P.Z. della ASL è individuato quale ente preposto alla verifica della rispondenza della documentazione pervenuta e all'adozione del provvedimento di riconoscimento. Pertanto, è il soggetto deputato a ricevere, per il tramite dei S.U.A.P., se presenti e attivi, le notifiche dalle imprese trasmettendo copia al Servizio Regionale dopo verifica della completezza e correttezza della documentazione.

Il Servizio Regionale di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare provvede ad acquisire, sul sistema SINTESI del Ministero della Salute, il codice di registrazione e trasmetterlo con nota all'ASL.

Deroghe (riserve)

Si ricorda come, ai sensi dell'art.23, paragrafo 4, non è richiesta notifica ai fini della registrazione per le attività in relazione alle quali gli stabilimenti che generano sottoprodotti di origine animale sono già stati riconosciuti o registrati ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004 o del regolamento (CE) n. 853/2004, nonché per le attività in relazione alle quali gli stabilimenti o gli impianti sono già stati riconosciuti in conformità dell'articolo 24 del presente regolamento.

La stessa deroga si applica alle attività che comportano la produzione di sottoprodotti di origine animale solo in loco, effettuate in aziende agricole o altri locali in cui gli animali sono tenuti, allevati o assistiti.

La codifica del numero di registrazione delle strutture in parola è composta da un codice alfanumerico secondo quanto prescritto nella nota DGSAN 0023746-P-26/07/2012

Il punto di raccolta delle richieste e istanze dell'Operatore è il SUAP, che funge da intermediario verso la ASL (in questo caso i Servizi Veterinari di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche) ed il Servizio di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare.

Comunicazione dei veicoli e dei contenitori riutilizzabili

Ogni impresa che trasporta sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati comunica al servizio veterinario di Igiene degli alimenti e P.Z. della ASL competente sul territorio in cui la ditta insiste l'elenco *dei veicoli e/o contenitori riutilizzabili posti sotto il suo controllo. Tale comunicazione deve essere conforme* **all'allegato T** (Reg. CE 1069/2009) Gli automezzi e contenitori già in possesso di autorizzazione ai sensi del Reg. CE 1774/2002 mantengono la loro validità (fatte salve successive eventuali cessazioni o cessioni). Il Servizio Veterinario di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche della ASL provvede ad assegnare uno o più codici (assegnati in seguito ad inserimento in BDR-SIVRA) secondo quanto indicato dal Reg. CE 142/2011 e d a renderlo noto all'impresa **(conformemente all'allegato M/C).**

Per le Registrazioni il modello di domanda è il **MODULO 1 ((1069_09)).**

Per quanto riguarda i riconoscimenti, le fattispecie possibili possono essere individuate in:

- Riconoscimento *ex novo. Modello di domanda:* **2A ((1069_09))**
- Comunicazione di modifiche strutturali e/o impiantistiche e/o produttive di stabilimento riconosciuto. *Modello di domanda:* **2C ((1069_09))**
- Cambio della ragione sociale, voltura, di uno stabilimento riconosciuto senza modifiche strutturali e/o impiantistiche e/o produttive. *Modello di domanda* **2B (1069_09))**
- Comunicazioni da effettuare a seguito di sospensione temporanea o cessazione definitiva dell'attività
    - ✓ Sospensione temporanea dell'attività produttiva
    - ✓ Revoca del riconoscimento

Variazione rappresentante legale: *Modello di domanda* **3 (Vd capitolo** Registrazione imprese alimentari e riconoscimento Stabilimenti o.a.".)

Ai fini dell'uniformazione della modulistica in uso presso la Regione Abruzzo, vengono di seguito riportati i modelli aggiornati delle istanze registrazione e riconoscimento.

La modulistica verrà resa disponibile sia nell'apposita sezione del SIVRA che al link "Attività e Procedimenti" nella sezione "Amministrazione trasparente" nel portale della Regione Abruzzo www.regione.abruzzo.it

MODULO 1(1069_09)

Spazio riservato all'ente che accetta la NIAs (timbro)

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 I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I

nella sua qualità di ☐ Titolare ☐ Legale rappresentante ☐ Presidente pro tempore ☐altro _____

della Ditta/Ente _____
(Ditta ai sensi dell'art. 2563 CC)

Partita IVA I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I

con sede legale nel comune _____prov. ( )

indirizzo: _____ n. _____

NOTIFICA ai fini della **REGISTRAZIONE** i dati della propria impresa relativa al settore dei SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (Reg. CE 1069/2009)

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

SEZ	SETTORE	CATEGORIA	ATTIVITÀ	PRODOTTI
V	**Oleochimico**	– Categoria 1 – Categoria 2 – Categoria 3	❑ Impianti Oleochimici	❑ Proteine animali trasformate ❑ Farine di carne ed ossa ❑ Farine di pesce ❑ Proteine Idrolizzate ❑ Ciccioli ❑ Sangue ❑ Prodotti sanguigni per uso zootecnico ❑ Prodotti sanguigni per uso tecnico ❑ Farina di sangue ❑ Siero di equidi ❑ Grassi fusi/olio pesce x usi diversi da alimentaz. anim. e oleochim. ❑ Grassi fusi per uso oleochimico ❑ Grassi fusi e olio di pesce per uso zootecnico ❑ Derivati dei grassi ❑ Latte, prodotti del latte e colostro ❑ Prodotti d'Uovo
IX	**Lavorazione di sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati per scopi diversi dall'alimentazione degli animali**	– Categoria 1 – Categoria 2 – Categoria 3	– Concerie – Tassidermia – Trofei di caccia – Altro……..	
X	**Uso in deroga di sottoprodotti/prodotti derivati (art. 17)**	– Categoria 1 – Categoria 2 – Categoria 3	– Ricerca/Didattica – Diagnostica – Esposizioni – Attività artistiche	
	Uso in deroga di sottoprodotti/prodotti derivati per l'alimentazione degli animali (art. 18)		– Animali giardini zoologici – Animali da circo – Rettili e uccelli da preda – Animali da pelliccia – Animali selvatici – Cani /gatti in canili/rifugi – Larve e vermi esche da pesca – Carnai – Altro……..	

XI	**Centri di raccolta (art.23)**	– Categoria 2 – Categoria 3	– Animali giardini zoologici – Animali da circo – Rettili e uccelli da preda – Animali da pelliccia – Animali selvatici – Cani /gatti in canili/rifugi – Larve e vermi esche da pesca – Altro……..	❑ Prodotti alimentari ❑ Carcasse di animali da compagnia ❑ Carcasse di animali di allevamento ❑ Carcasse di animali da circo ❑ Carcasse di animali da zoo ❑ Carcasse di animali da esperimento ❑ Altre carcasse animali ❑ Stallatico non trasformato ❑ Prodotti da stallatico/stallatico trasformato ❑ Contenuto del tubo digerente ❑ Residui di digestione ❑ fanghi di centrifugazione
XIII	**Altro**	– Categoria 1 – Categoria 2 – Categoria 3	❑ Trasporto ❑ Produzione di cosmetici, ❑ Produzione di dispositivi medici, ❑ Produzione di diagnostici in vitro, ❑ Produzione di medicinali, ❑ Produzione di medicinali veterinari ❑ Produzione di prodotti intermedi ❑ Commercio ❑ Altra attività.....	

				❑ Materiale da acque reflue (mondiglia) ❑ Compost ❑ Rifiuti di cucina e ristorazione ❑ Pelli grezze ❑ Pelli conciate ❑ Trofei di caccia ❑ Lana, peli, setola di maiale, penne ❑ piume ❑ Ossa, corna, zoccoli e derivati ❑ Sottoprodotti apicoltura ❑ Insetti incluso vermi ❑ Gelatine ❑ Collagene ❑ Fosfato Dicalcico ❑ Fosfato Tricalcico ❑ Altri sottoprodotti non trasformati ……..

B1) Produzione/Impiego/trasporto dei seguenti sottoprodotti:

_____

_____

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:

1. Copia del libretto di circolazione

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 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 _____

Spazio riservato all'ente che accetta l'istanza

MODULO 2A (1069_09)

Al Servizio Veterinario di IAPZ
Della ASL di …

OGGETTO: Istanza di riconoscimento ai sensi del Regolamento (CE) 1069/2009

Il sottoscritto_____. Cod. Fiscale I I I I I I I I I I I I I I I I 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 I I I I I I I I I I I con sede legale nel Comune di _____ Provincia (___) cap _____ indirizzo _____n_____.frazione _____

telefono _____ fax _____ e mail _____@_____

CHIEDE

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_____)

<u>destinato allo svolgimento della seguente attività</u>:

SEZ	SETTORE	CATEGORIA	ATTIVITÀ	PRODOTTI (elenco SINTESI)
I	❑ **Attività intermedie (art.24 (1) (h))**	❑ Categoria 1 ❑ Categoria 2 ❑ Categoria 3	❑ Cernita ❑ Taglio ❑ Refrigerazione ❑ Congelamento ❑ Salagione ❑ Altro……	
	❑ **Magazzinaggio di sottoprodotti di o.a. (art.24 (1) (i))**			
II	❑ **Magazzinaggio di prodotti derivati (art.24 (1) (j))**	❑ Categoria 1 ❑ Categoria 2 ❑ Categoria 3	❑ Destinati a smaltimento (i) ❑ Destinati a uso combustibile (ii) ❑ Destinali all'alimentazione animale (iii) ❑ Destinati a uso fertilizzanti (iv)	❑ Proteine animali trasformate ❑ Farine di carne ed ossa ❑ Farine di pesce ❑ Proteine Idrolizzate ❑ Ciccioli ❑ Sangue ❑ Prodotti sanguigni per uso zootecnico ❑ Prodotti sanguigni per uso tecnico ❑ Farina di sangue ❑ Siero di equidi
III	❑ **Incenerimento** ❑ **Coincenerimento** ❑ **Combustione**	❑ Categoria 1 ❑ Categoria 2 ❑ Categoria 3		❑ Grassi fusi/olio pesce x usi diversi da alimentazione animale e oleochimica ❑ Grassi fusi per uso oleochimico ❑ Grassi fusi e olio di pesce per uso zootecnico ❑ Derivati dei grassi
IV	**Trasformazione**	❑ Categoria 1 ❑ Categoria 2 ❑ Categoria 3	Metodi Standard ❑ Metodo 1 (sterilizzazione a pressione) ❑ Metodo 2 ❑ Metodo 3 ❑ Metodo 4 ❑ Metodo 5 ❑ Metodo 6 ❑ Metodo 7	❑ Latte, prodotti del latte e colostro ❑ Prodotti d'Uovo

			Metodi alternativi ❑ Processo idrolisi alcalina ❑ Processo d'idrolisi ad alta temperatura e ad alta pressione ❑ Produzione di biogas mediante idrolisi ad alta pressione ❑ Produzione di biodiesel ❑ Gassificazione Brookes ❑ Combustione di grasso animale in caldaia ❑ Produzione Termo-meccanica di biocombustibile	❑ Prodotti alimentari ❑ Carcasse di animali da compagnia ❑ Carcasse di animali di ❑ allevamento ❑ Carcasse di animali da circo ❑ Carcasse di animali da zoo ❑ Carcasse di animali da esperimento ❑ Altre carcasse animali ❑ Stallatico non trasformato ❑ Prodotti da stallatico/stallatico trasformato ❑ Contenuto del tubo digerente ❑ Residui di digestione ❑ fanghi di centrifugazione ❑ Materiale da acque reflue (mondiglia) ❑ Rifiuti di cucina e ristorazione ❑ Pelli grezze ❑ Lana, peli, setola di maiale, penne ❑ piume ❑ Ossa, corna, zoccoli e derivati ❑ Sottoprodotti apicoltura ❑ Insetti incluso vermi ❑ Altri sottoprodotti non trasformati ……..
VI	**Biogas**	❑ Categoria 2 ❑ Categoria 3	❑ Unità di pastorizzazione presente ❑ Unità di pastorizzazione assente	
VII	**Compostaggio**	❑ Categoria 2 ❑ Categoria 3	❑ Unità di pastorizzazione presente ❑ Unità di pastorizzazione assente	
VIII	**Fabbricazione alimenti per animali da compagnia**	❑ Categoria 3	❑ Alimenti in conserva ❑ Altri alimenti trasformati ❑ Alimenti greggi ❑ Articoli da masticare ❑ Interiora aromatizzanti	
XII	**Produzione fertilizzanti organici/ammendanti**	❑ Categoria 2 ❑ Categoria 3		

A tal fine allega:

- 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;
- 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_____

BOLLO

MODULO 2B (1069_09)
Al Servizio Veterinario di IAPZ
Della ASL di …

OGGETTO: **Domanda di aggiornamento del decreto di riconoscimento rilasciato ai sensi del Reg. (CE) 1069/2009**

Il sottoscritto_____ __. Cod. Fiscale I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I nato a _____ il e residente a _____provincia ( ) indirizzo_____.
in qualità di ☐ titolare ☐legale rappresentante ☐Presidente pro tempore ☐ altro(sp*ecificare)*_____

Della Ditta

*ragione sociale*_____
partita IVA I___I___I___I___I___I___I___I___I___I___I___I con sede legale nel Comune di _____ Provincia (___) cap _____ indirizzo _____n_____….frazione _____.

C H I E D E
ai sensi del Regolamenti (CE) n. 1069/2009, 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:

- 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_____

BOLLO

MODULO 2C(1069_09)

Al Servizio Veterinario di IAPZ
Della ASL di …

OGGETTO: **Domanda di aggiornamento del decreto di riconoscimento rilasciato ai sensi del Reg. (CE) 1069/2009**

Il sottoscritto_____. Cod. Fiscale I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I 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 I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I con sede legale nel Comune di _____ Provincia (___) cap _____ indirizzo _____n_____….frazione _____.

C H I E D E

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 dello svolgimento delle seguenti attività:

SEZ	**SETTORE**	**CATEGORIA**	**ATTIVITÀ**	**PRODOTTI** **(elenco SINTESI)**
I	❑ **Attività intermedie (art.24 (1) (h))**	❑ Categoria 1	❑ Cernita ❑ Taglio ❑ Refrigerazione ❑ Congelamento ❑ Salagione ❑ Altro……..	

	❑ **Magazzinaggio di sottoprodotti di o.a. (art.24 (1) (i))**	❑ Categoria 2 ❑ Categoria 3		
II	❑ **Magazzinaggio di prodotti derivati (art.24 (1) (j))**	❑ Categoria 1 ❑ Categoria 2 ❑ Categoria 3	❑ Destinati a smaltimento (i) ❑ Destinati a uso combustibile (ii) ❑ Destinali all'alimentazione animale (iii) ❑ Destinati a uso fertilizzanti (iv)	❑ Proteine animali trasformate ❑ Farine di carne ed ossa ❑ Farine di pesce ❑ Proteine Idrolizzate ❑ Ciccioli
III	❑ **Incenerimento** ❑ **Coincenerimento** ❑ **Combustione**	❑ Categoria 1 ❑ Categoria 2 ❑ Categoria 3		❑ Sangue ❑ Prodotti sanguigni per uso zootecnico ❑ Prodotti sanguigni per uso tecnico ❑ Farina di sangue ❑ Siero di equidi
IV	**Trasformazione**	❑ Categoria 1 ❑ Categoria 2 ❑ Categoria 3	Metodi Standard ❑ Metodo 1 (sterilizzazione a pressione) ❑ Metodo 2 ❑ Metodo 3 ❑ Metodo 4 ❑ Metodo 5 ❑ Metodo 6 ❑ Metodo 7	❑ Grassi fusi/olio pesce x usi diversi da alimentazione animale e oleochimica ❑ Grassi fusi per uso oleochimico ❑ Grassi fusi e olio di pesce per uso zootecnico ❑ Derivati dei grassi ❑ Latte, prodotti del latte e colostro ❑ Prodotti d'Uovo ❑ Prodotti alimentari

			Metodi alternativi ❑ Processo idrolisi alcalina ❑ Processo d'idrolisi ad alta temperatura e ad alta pressione ❑ Produzione di biogas mediante idrolisi ad alta pressione ❑ Produzione di biodiesel ❑ Gassificazione Brookes ❑ Combustione di grasso animale in caldaia ❑ Produzione Termo-meccanica di biocombustibile	❑ Carcasse di animali da compagnia ❑ Carcasse di animali di ❑ allevamento ❑ Carcasse di animali da circo ❑ Carcasse di animali da zoo ❑ Carcasse di animali da esperimento ❑ Altre carcasse animali ❑ Stallatico non trasformato ❑ Prodotti da stallatico/stallatico trasformato ❑ Contenuto del tubo digerente ❑ Residui di digestione ❑ fanghi di centrifugazione ❑ Materiale da acque reflue (mondiglia) ❑ Rifiuti di cucina e ristorazione ❑ Pelli grezze ❑ Lana, peli, setola di maiale, penne ❑ piume ❑ Ossa, corna, zoccoli e derivati ❑ Sottoprodotti apicoltura ❑ Insetti incluso vermi ❑ Altri sottoprodotti non trasformati ……..
VI	**Biogas**	❑ Categoria 2 ❑ Categoria 3	❑ Unità di pastorizzazione presente ❑ Unità di pastorizzazione assente	
VII	**Compostaggio**	❑ Categoria 2 ❑ Categoria 3	❑ Unità di pastorizzazione presente ❑ Unità di pastorizzazione assente	
VIII	**Fabbricazione alimenti per animali da compagnia**	❑ Categoria 3	❑ Alimenti in conserva ❑ Altri alimenti trasformati ❑ Alimenti greggi ❑ Articoli da masticare ❑ Interiora aromatizzanti	
XII	**Produzione fertilizzanti organici/ammendanti**	❑ Categoria 2 ❑ Categoria 3		

A tal fine allega:

- 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 T

Oggetto: Comunicazione relativa agli automezzi o ai contenitori riutilizzabili per il trasporto di sottoprodotti o di prodotti derivati (da presentare in duplice copia, per ogni singolo automezzo)

☐ ***Comunicazione per acquisizione automezzo / contenitore*** ☐ ***Comunicazione per cessazione automezzo / contenitore***

Anagrafica dell'impresa che impiega l'automezzo/contenitore o che lo noleggia a terzi

*Ragione sociale*_____

_____

partita IVA I___I___I___I___I___I___I___I___I___I___I___I con sede legale nel Comune di _____ Provincia(___)cap_____ indirizzo _____n_____frazione _____ e sede operativa nel Comune di _____ Provincia (___) cap_____indirizzo_____n_____frazione _____

Proprietario dell'automezzo riportato sul documento di circolazione (se diverso dall'impresa)

Cognome_____ Nome_____.

Cod. Fiscale I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I nato a _____ il _____ e residente a _____provincia (____) indirizzo _____.

Identificativo dell'automezzo/contenitore scarrabile

☐Marca _____ ☐Tipo _____ ☐Targa _____ ☐in possesso di ATP in corso di validità

Luogo di ricovero abituale dell'automezzo/contenitore (se diverso dalla sede operativa)

Via _____ n. ____
Comune_____ Provincia (____)

Luogo di lavaggio abituale dell'automezzo/contenitore

Via _____ n. ____
Comune_____ Provincia (____)

Luogo di detenzione del registro delle partite (se diverso dalla sede operativa)

Via _____ n. ____
Comune_____ Provincia (____)

Caratteristiche dell'automezzo o del contenitore e materiali trasportati

☐ Cisterna adibita al trasporto di sangue; ☐ Veicolo adibito al trasporto di prodotti derivati (☐ farine, ☐ grasso);

☐ Veicolo adibito al trasporto di sottoprodotti freschi ; ☐ contenitore: dimensioni e caratteristiche_____

Caratteristiche dei sottoprodotti o prodotti derivati trasportati

☐ Categoria 1; ☐ Categoria 2; ☐ Categoria 3; ☐ autorizzazione per il trasporto non contemporaneo di più categorie (targhe rimovibili)

Caratteristiche del trasporto

☐ Refrigerato, a temperatura controllata; ☐ Isotermico; ☐ A temperatura ambiente

Dichiarazioni:

☐ **Si dichiara che le caratteristiche dell'automezzo e le modalità di trasporto sono conformi a quanto previsto dal Reg. UE/142/2011 ed in particolare dall'Allegato VIII sezione 2**

In caso di cessazione:

☐ **Si dichiara che l'automezzo / contenitore è stato cessato e non viene più utilizzato**

FIRMA_____

Allegato M/C

Servizio Veterinario di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche della ASL di

_____

Alla (indicare il nome della ditta)

E p.c. al SUAP di _____

RILASCIO NUMERO CODICE ASSEGNATO DALLA ASL DA RIPORTARE SULLA TARGHETTA IDENTIFICATIVA DEL CONTENITORE/MEZZO

Vista la comunicazione inoltrata dalla ditta _____

in data _____

Riferimento protocollo SUAP _____

Riferimento protocollo ASL _____

Si rilascia il seguente codice

categoria ☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 _____progressivo_____ASL _____REGIONE

In caso di trasporto di più categorie di SOA:

Si rilasciano i seguenti codici :

categoria ☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 : _____progressivo_____ASL _____REGIONE

categoria ☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 : _____progressivo_____ASL _____REGIONE

categoria ☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 : _____progressivo_____ASL _____REGIONE

Tipologia contenitore/mezzo

☐ Cisterna adibita al trasporto di sangue; ☐ Veicolo adibito al trasporto di prodotti derivati (☐ farine, ☐ grasso);

☐ Veicolo adibito al trasporto di sottoprodotti freschi ; ☐ contenitore: dimensioni e caratteristiche_____

Identificativo dell'automezzo/contenitore se scarrabile

☐Marca _____ ☐Tipo _____ ☐Targa _____

***DATA*_____*FIRMA*_____**

Supervisione Regionale impianti produttori di MSR e sottoprodotti di O.A

La vigilanza viene svolta dai servizi Veterinari di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche. La frequenza minima di controllo è di almeno uno all'anno.

Flusso Dati: entro il 31-01 i Servizi IAPZ inviano i dati quantitativi di SOA prodottie MSR al Servizio di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare (file excel). A sua volta la Regioni deve inviare annualmente (mese di marzo) al Ministero i dati. I controlli (sopralluoghi e campionamenti) devono essere invece inseriti su SIVRA entro 15 gg dallo svolgimento degli stessi.

IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

REGISTRAZIONE AI SENSI DELL'ARTICOLO 6 Regolamento (CE) n. 852/2004

Normativa integrativa:

"Linee guida applicative del Regolamento n .852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari" Rep. Atti n. 59/CSR del 29 aprile 2010

OBBLIGO DI "REGISTRAZIONE" (Articolo 6 Reg. (CE) n. 852/2004)

Sono soggetti a registrazione con le modalità previste al successivo punto 2 "Procedura di registrazione ai sensi dell'articolo 6 del Reg. (CE) n. 852/2004":

- tutti gli stabilimenti del settore alimentare che eseguono una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita, ad eccezione degli stabilimenti soggetti a riconoscimento secondo quanto previsto dal Regolamento (CE) n. 853/2004;
- le attività che trattano prodotti di origine animale alle quali non si applica il Regolamento (CE) n. 853/2004, quali ad es. la vendita di carni di pollame o lagomorfi macellati nell'azienda agricola fino a un massimo di 50 Unità Bovine equivalenti (UBE) complessive annue, corrispondenti a 10.000 capi di volatili da cortile, piccola selvaggina da penna allevata o 6.250 lagomorfi all'anno (o un numero complessivo equivalente alle 50 UGB) da parte del produttore direttamente al consumatore finale, su sua richiesta, oppure a laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione, posti nell'ambito del territorio della provincia in cui insiste l'azienda o nel territorio delle province contermini, che forniscano direttamente al consumatore finale tali carni;
- la cessione di alimenti di origine animale effettuata unicamente da un laboratorio annesso ad un esercizio di commercio al dettaglio ad altro esercizio di commercio al dettaglio e/o di somministrazione posto nell'ambito della stessa provincia e province contermini, a condizione che l'attività in questione non rappresenti l'attività prevalente dell'impresa alimentare in termini di volumi di prodotto riferiti ad un valore inferiore al 40% del prodotto lavorato/anno;
- l'attività effettuata da parte di intermediari, comportante la compravendita (con o senza raccolta e/o trasporto di alimenti senza ulteriore trattamento/trasformazione degli stessi), con o senza sede di stoccaggio.

Gli stabilimenti e le attività di cui ai punti precedenti che siano già in possesso di autorizzazione sanitaria, nulla osta, registrazione, o altro titolo assimilabile, rilasciati in conformità ad altre norme specifiche e di settore in materia di allevamenti di animali, alimenti, bevande, non sono soggette a nuova registrazione. Per tali stabilimenti, ai fini dell'anagrafe delle registrazioni, i Dipartimenti di Prevenzione delle AASSLL sono tenuti ad utilizzare i dati già presenti presso i propri archivi o in altri sistemi informativi.
In tali casi una nuova procedura di registrazione dovrà essere avviata pertanto solo nel caso di:

- Subingresso (Riquadro 2 del Modello Allegato 1 "Notifica ai fini della registrazione")
- Modifica della tipologia di attività (Riquadro 3 del Modello Allegato 1 "Notifica ai fini della registrazione")

Produzione primaria

Il Regolamento (CE) n. 852/2004 si applica alla produzione primaria, comprese le attività di trasporto, di magazzinaggio e di manipolazione intese come operazioni associate ai prodotti primari sul luogo di produzione, a condizione che questi non subiscano alterazioni sostanziali della loro natura originaria.

Per maggiore chiarezza, anche sulla base delle indicazioni fornite dalla Commissione UE nel documento guida relativo al Regolamento (CE) n. 852/2004, si definisce l'ambito di applicazione di quest'ultimo nel contesto della produzione primaria.

Il Regolamento (CE) n. 852/2004 si applica alla:

- Produzione, coltivazione di prodotti vegetali quali semi, frutti, vegetali ed erbe, comprese le operazioni di trasporto, stoccaggio e manipolazione, che tuttavia non alterino sostanzialmente la loro natura, dal punto di raccolta alla azienda agricola e da qui allo stabilimento per le successive operazioni;
- Produzione e allevamento degli animali produttori di alimenti in azienda, compresi le rane e le lumache;
- Produzione di latte crudo e stoccaggio nell'allevamento di produzione;
- Produzione e raccolta delle uova nell'allevamento di produzione, escluso il confezionamento;
- Pesca, manipolazione dei prodotti della pesca, senza che sia alterata la loro natura, compreso il trasferimento dal luogo di produzione al primo stabilimento di destinazione;
- Produzione, allevamento e raccolta dei prodotti dell'acquacoltura ed il loro trasporto agli stabilimenti di trasformazione;
- Produzione, allevamento e raccolta di molluschi bivalvi vivi ed il loro trasporto ad un centro di spedizione o di depurazione;
- Tutte le attività relative alla produzione dei prodotti derivanti dall'apicoltura, compreso l'allevamento delle api, la raccolta del miele ed il confezionamento e/o imballaggio nel contesto dell'azienda di apicoltura, o di altri prodotti dell'alveare assimilabili al miele.
- Tutte le operazioni che avvengono al di fuori dell'Azienda, compreso il confezionamento e/o l'imballaggio del miele o di altri prodotti dell'alveare assimilabili al miele, non rientrano nella produzione primaria;
- Raccolta di funghi, bacche, lumache, tartufi, prodotti selvatici, prodotti della caccia, ecc. e il loro trasporto allo stabilimento di trasformazione.

Specificità di settore

Aziende agricole di produzione primaria di prodotti di origine vegetale.
Raccolta di funghi, tartufi e vegetali spontanei.
Sono soggette a notifica ai fini della registrazione esclusivamente le attività che prevedono il conferimento del prodotto a stabilimenti di vendita all'ingrosso o trasformazione.
Aziende di produzione primaria che effettuano allevamento di animali destinati alla produzione di alimenti
Le aziende già registrate in anagrafe zootecnica nazionale (BDN) o in altre banche dati delle AASSLL non devono presentare ulteriore notifica.
Le aziende che detengono ed allevano animali da reddito (incluse le api) devono essere registrate in BDN da parte dei Servizi Veterinari di Sanità Animale (DPR 317/1996).
L'istanza di registrazione deve essere trasmessa dal SUAP (ad esclusione delle aziende di autoconsumo, che possono presentare la NIAs direttamente ai Servizi Veterinari – vd. art.5 L.R. 9 agosto 2013, n. 23) al Servizio Veterinario della ASL, che provvede ad effettuare la registrazione sopra descritta.
La modulistica per la registrazione e la procedura da impiegarsi sono le stesse (Modulo 1) riportata nel capitolo:

- Registrazione e Riconoscimenti imprese alimentari, poiché questo tipo di attività rientra pienamente nel campo di applicazione del Reg. CE 852/04 (produzione primaria).

Caccia – Centro di raccolta di selvaggina cacciata

Sotto questa voce dovranno essere registrati i centri di raccolta selvaggina non soggetti a riconoscimento, dotati dei requisiti minimi previsti dal Reg.(CE) 852/2004 e dalla Deliberazione di Giunta Regionale n. 823 del 5.12.2016. I requisiti di queste attività sono più specificatamente dettagliati nell'allegato alla sopracitata delibera. La registrazione va effettuata per il tramite del competente SUAP.

Acquacoltura

Nel caso di allevamento o raccolta di molluschi inoltre dovrà essere compilata la sezione specifica nell'allegato modulo di notifica (Allegato 1):

- Produzione primaria

Raccolta di molluschi bivalvi vivi:

- Imbarcazioni per raccolta di molluschi bivalvi vivi.

Apicoltura

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 di alveari	Obbligo di registrazione (N.I.A)	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) Raccolta (centro di conferimento) e lavorazione prodotti dell'apiario (esclusa la produzione primaria)	> 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

La notifica ai fini della registrazione avverrà compilando l'allegato modulo "Notifica ai fini della registrazione" (Articolo 6, Regolamento CE n.852/2004) alla voce:

- Produzione/trasformazione di alimenti anche di origine animale per vendita al dettaglio (registrazione ai sensi del regolamento CE n. 852/2004) \ Raccolta (centro di conferimento) e lavorazione prodotti dell'apiario (esclusa la produzione primaria)

Pesca - Imbarcazioni da pesca

Le imprese che effettuano attività di pesca sia marittima che di acque interne devono essere registrate ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004. La registrazione per i pescatori muniti di licenza di pesca professionale può essere effettuata come impresa di tipo individuale o come impresa collettiva. Qualora l'impresa sia dotata di più imbarcazioni, queste devono essere registrate nel manuale di autocontrollo dell'impresa. Nel manuale di autocontrollo dovranno essere indicati anche i siti di ricovero o di stazionamento, l'elenco dei punti di sbarco utilizzati, l'elenco delle tipologie di pesca praticate e delle relative attrezzature.

Per effettuare attraverso il SUAP la registrazione nel modulo di notifica, dovranno essere barrate le voci:

- produzione primaria (non destinata all'autoconsumo e non già registrata in altri elenchi) Pesca + imbarcazioni da pesca.

Vendita diretta di prodotti da parte di imprenditori agricoli (D.lgs. 228/2001)

La Legge di bilancio per il 2019 (L. 30.12.2018 n. 145), ha introdotto una modifica dell'Articolo 4 del D.Lgs 228/2001 inerente alla disciplina amministrativa della vendita diretta. Infatti all'art.4 del Dlgs 228/2001 è stato introdotto un nuovo comma (comma 1-bis) che consente, altresì, agli imprenditori agricoli di vendere al dettaglio, sempre in misura non prevalente, prodotti agricoli e alimentari di terzi appartenenti a uno o più comparti agronomici diversi da quelli dei prodotti della propria Azienda, a condizione però che vengano acquistati da altri imprenditori agricoli.

Fermo restando il requisito della prevalenza, il limite previsto espressamente dalla normativa rimane quello che i ricavi provenienti dalla vendita dei prodotti di terzi non superino nell'anno solare precedente l'importo di 160.000 euro per le Imprese individuali e di 4.000.000 euro per le Società.

Per gli imprenditori agricoli che effettuano la vendita di propri prodotti sia di origine animale che vegetale, compresa la quota non prevalente di produzione non propria consentita dal D.lgs. n. 228/2008, presso la propria azienda in un locale appositamente adibito a tale scopo o in forma ambulante, presso mercati o Farmer Market, è necessaria presentare al SUAP la comunicazione con la modulistica presente nella Deliberazione di G.R. n. 490 del 10 agosto 2020. In particolare, in base a quanto stabilito dall'Articolo 4 del D.lgs. n. 228/2008 dovrà essere effettuata:

- in caso di "vendita itinerante" al SUAP DEL COMUNE dove ha sede l'azienda;
- in caso di "vendita con posteggio su aree pubbliche": comunicazione al SUAP del comune in cui si esercita la vendita;
- in caso di vendita in locali aperti al pubblico, all'interno o fuori dell'azienda agricola: comunicazione al SUAP del comune ove sono ubicati i locali di vendita;
- in caso di vendita in Aree private all'aperto di cui si abbia la diponibilità fuori dall'azienda agricola: comunicazione al SUAP del Comune dove sono situate le Aree;
- In caso di "commercio elettronico" la comunicazione dovrà essere fatta al SUAP del comune dove ha sede l'azienda.

Per quanto riguarda la produzione di prodotti lavorati di origine animale, vegetale o mista da parte dell'azienda agricola, questa dovrà essere effettuata in un laboratorio che dovrà essere notificato con la specifica voce del modello "Notifica ai fini della registrazione ai sensi dell'Articolo 6 del Reg CE n. 852/2004. Le specifiche sono descritte nel paragrafo successivo "produzione post primaria".

Per quanto riguarda la vendita di produzione prodotti destinabili all'alimentazione alimentazione zootecnica dovrà altresì compilato l'apposito modulo, sempre previsto dalla già citata DGR n. 490 del 10.08.2020.

PRODUZIONE POST PRIMARIA

Produzione, trasformazione, confezionamento, distribuzione di vegetali, prodotti da forno e di pasticceria, alimenti di origine animale per i quali non è richiesto il riconoscimento.

Per queste tipologie di attività occorre indicare, barrando le specifiche caselle contenute

nel modulo "Notifica ai fini della registrazione" (Articolo 6, Regolamento CE n.852/2004)", tutte quelle che si intendono effettuare. Qualora allo stabilimento di produzione/trasformazione sia annesso un esercizio di vendita o di somministrazione, occorrerà barrare anche l'apposita voce nelle specifiche sezioni previste nel modulo.

Esempi pratici:

Per un forno che vende direttamente al consumatore finale potranno essere barrate ad es. le seguenti caselle:

- Prodotti da forno e di pasticceria, gelati e piatti pronti - produzione trasformazione e congelamento
- Pane, pizza e altri prodotti da forno freschi e secchi
- Commercio al dettaglio di alimenti e bevande In esercizio di vicinato nel settore alimentare.

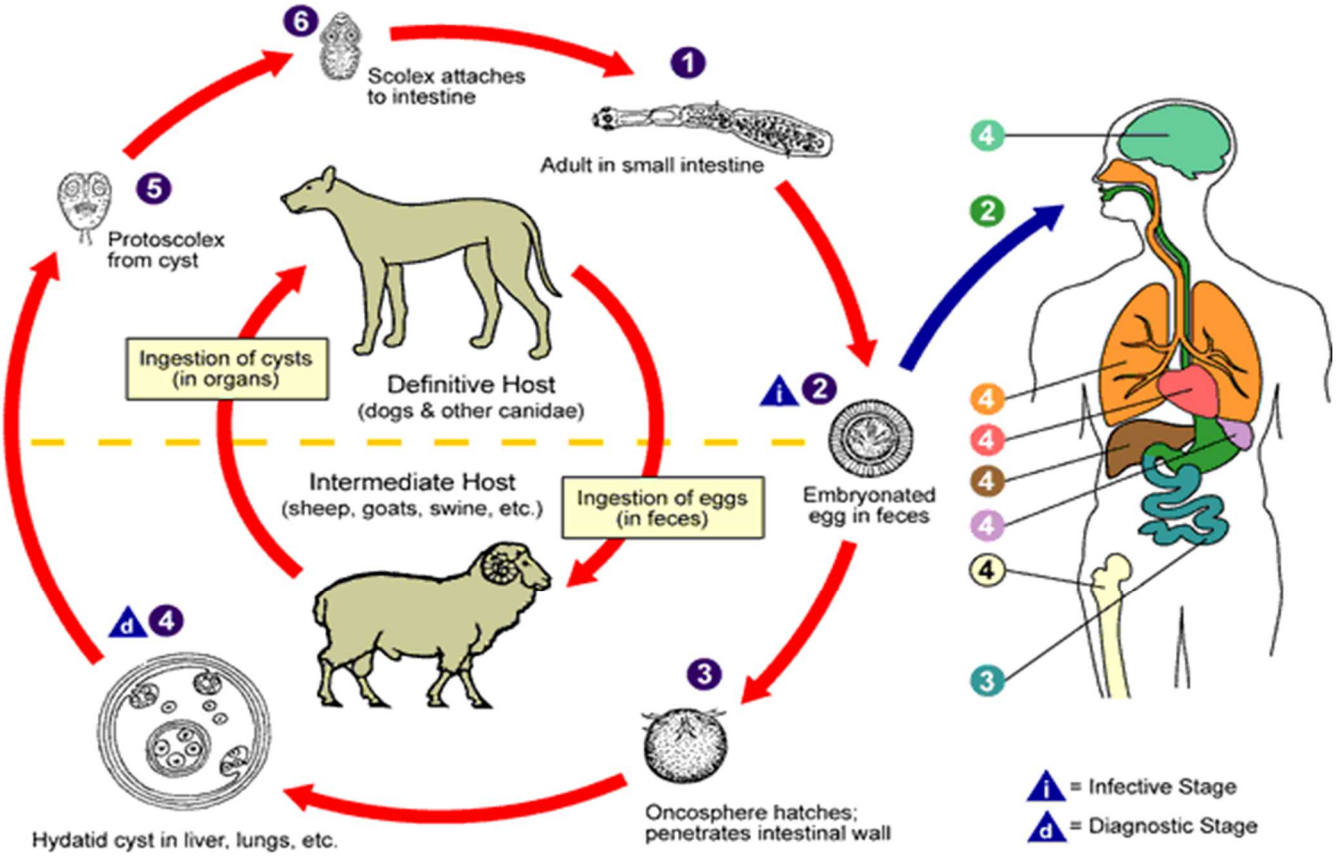
Nel caso di macellerie e pescherie in cui vengono manipolate carni fresche e prodotti della pesca non confezionati, anche per semplici operazioni di sezionamento, taglio, macinazione, sfilettatura, dovranno comunque essere barrate le voci:

- Carne, prodotti a base di carne e preparazioni a base di carne - lavorazione e trasformazione in impianti non soggetti a riconoscimento, funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi;
- Prodotti della pesca - lavorazione e trasformazione in impianti non soggetti a riconoscimento, funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi.

Qualora venga effettuata anche la vendita al dettaglio, andranno anche barrate le voci specifiche:

- Commercio al dettaglio di alimenti e bevande, specificando la tipologia di vendita, secondo quanto indicato nello specifico settore.
- Solamente nel caso in cui si effettui la esclusiva vendita di prodotti della pesca e carne fresca preconfezionata, andrà esclusivamente indicata la voce del commercio al dettaglio.
- Nel caso di "Cibo di strada (street food)", che secondo la definizione della FAO, (Food and Agricolture Organisation) è costituito da quegli alimenti, incluse le bevande, che vengono preparati e/o venduti in strada o in altri luoghi pubblici tramite autobanchi o altri automezzi o carretti ambulanti, la notifica andrà effettuata nel caso di produzione di alimenti nella sezione del modulo di "Notifica ai fini della registrazione":
    - Prodotti da forno e di pasticceria, gelati e piatti pronti - Produzione, trasformazione e congelamento
    - Cibi pronti in genere (prodotti di gastronomia, di rosticceria, di friggitoria, ecc).

Piano di controllo e campionamento dell'echinococcosi/idatidosi



1. INTRODUZIONE

L'Echinococcosi cistica (EC), zoonosi parassitaria causata dal cestode *E. granulosus*, è una malattia inclusa nell'elenco ufficiale delle Malattie Tropicali Neglette (NTDs) stilato dall'OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità). Oltre a questo gruppo l'OMS ha identificato l'EC come appartenente al sottogruppo di 7 malattie zoonotiche endemiche neglette (NZDs). A livello globale, l'EC umana e animale rimane endemica nelle comunità pastorali che praticano l'allevamento estensivo, in particolare di quello degli ovini. Gli ovini sono dunque una specie chiave nel ciclo della EC e gli allevamenti nei quali viene praticato uno scorretto management igienico (abbandono dei capi morti, macellazioni clandestine e mancato trattamento antiparassitario dei cani aziendali) sono il target di qualsiasi piano di controllo della malattia. In Italia attualmente non esiste per l'EC un piano di sorveglianza attiva "su base armonizzata e con programma coordinato", così come da Direttiva 2003/99/CE recepita con Decreto legislativo 191 del 4 aprile 2006. Il monitoraggio riguardante la presenza di EC negli allevamenti ovini avviene esclusivamente per mezzo di sorveglianza passiva in sede di ispezione sanitaria post mortem, ovvero nei macelli. Non esistono pertanto sistemi di sorveglianza sufficientemente efficienti ed efficaci, tali da permettere di stimare la reale prevalenza dell'EC negli ovini. Allo stato attuale sono stati condotti solo studi di prevalenza basati su campionamenti "spot", non random nè ben distribuiti sul territorio, che apportano quindi dei monitoraggi sia in termini di distribuzione geografica che di continuità temporale, nonché legati alle opportunità degli operatori che li raccolgono (vicinanza nel territorio, disponibilità dell'allevatore, ecc…). Al fine di colmare la grave lacuna informativa sulla presenza della EC proprio in questa specie, sulla base dei risultati ottenuti, Il presente piano si propone di sperimentare l'applicazione di un modello di sorveglianza attiva che consenta la stima della reale prevalenza della malattia negli ovini, ovviando alle difficoltà di applicazione che caratterizzano le attività di monitoraggio esistenti. Il suddetto piano intende porre le basi per la validazione della prevalenza della malattia

precedentemente stimata, con un approccio **One Health** ***che prevede l'elaborazione dei dati di prevalenza reale negli ovini e i dati esistenti sulla distribuzione della EC umana.*** Una volta testato e validato questo piano di sorveglianza potrà essere proposto al Ministero della Salute per l'applicazione ufficiale. Al fine di perseguire in maniera corretta l'obiettivo principale e quelli secondari, risulta necessario stabilire un Piano di Campionamento (PdC) post-mortem degli ovini in sede di macellazione, e conseguentemente un Piano di Controllo del Campionamento (PCC). Questo piano sarà confrontato e corretto in itinere con la "stima della prevalenza" calcolata in precedenza. La motivazione di fondo che spinge la ricerca ad intraprendere studi scientifici su un campione di popolazione, è infatti la possibilità di osservare un evento in una porzione di popolazione (campione) ed ottenere delle evidenze scientifiche che permettano di estendere i risultati all'intera classe di popolazione studiata, senza necessariamente osservare tale evento in tutti i soggetti. Al fine di ottimizzare tempi e risorse già impiegate dai servizi veterinari (SV), sì è ritenuto opportuno conciliare le attività del modello che si intende proporre con quelle del monitoraggio ufficiale del Piano Nazionale delle Encefalopatie Spongiformi
Trasmissibili (TSE) ovi-caprine (Reg. n.999/2001/CE), in sede di macellazione e sui capi morti.
Si potranno così esaminare gli ovini adulti (> 18 mesi) sui quali verrà eseguita l'ispezione dei visceri post-mortem per valutare l'eventuale presenza di cisti da Echinocuccus spp. e il contestuale campionamento e invio dei campioni di cisti agli IZS territoriali per l'analisi della specie e del genotipo, così come suggerito dai pareri all'EFSA delle Agenzie europee per la sicurezza alimentare e sanità veterinaria (https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-36). Il campionamento per EC basato sulle attività già svolte dai SV a livello nazionale per il monitoraggio ufficiale delle TSE, consentono non solo un risparmio di risorse ma anche di assicurare un campionamento quanto più esente da un bias di selezione. Non essendo però attualmente presente un campionamento specifico per l'EC, essendo questa una proposta del tutto innovativa e non conoscendo quello che potrà essere l'esito di questa né in termini di risposta da parte dei veterinari competenti né in tutte le fasi della ricerca (selezione degli animali, controllo, invio dei campioni agli IIZZSS), risulta necessario pensare preventivamente ad un piano finalizzato al controllo del suddetto campionamento, sulla base del quale il primo verrà modificato in itinere a seconda dell'evolversi del piano di monitoraggio TSE su base regionale, ma anche sulla base delle prevalenze riscontrate.

2. RIFERIMENTI NORMATIVI

Direttiva 2003/99/CE del 17 novembre 2003 sulle misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici, con lo scopo di garantire un'adeguata sorveglianza delle zoonosi, degli agenti zoonotici e della resistenza agli antimicrobici ad essi correlata e un'adeguata indagine epidemiologica dei focolai di tossinfezione alimentare, per consentire di raccogliere nella
Comunità le informazioni necessarie ad una valutazione delle relative tendenze e fonti.
Decreto legislativo 191 del 4 aprile 2006 riguardante l'attuazione della Direttiva
2003/99/CE sulle misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici.
Regolamento (CE) N. 999/2001 del 22 maggio 2001 che stabilisce disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili
(TSE) negli animali, con applicazione alla produzione e all'immissione sul mercato di animali vivi e di prodotti d'origine animale e, in taluni casi specifici, alla esportazione degli stessi.
Regolamento (CE) N. 625/2017 del 15 marzo 2017 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

3. OBIETTIVI GENERALI DEL PIANO

Gli obiettivi generali del presente Piano di Campionamento regionale sono di seguito elencati:

1. Calcolo e costituzione di un campione rappresentativo dell'intero patrimonio ovino regionale sul quale condurre una ispezione dei visceri post-mortem in sede di macellazione relativamente alla presenza/assenza di cisti da Echinocuccus spp, al fine di stimare una prevalenza di malattia sull'intero territorio regionale;
2. Programmazione e valutazione dei controlli intraregionali sulla base della stima della prevalenza, del calcolo iniziale e delle eventuali modifiche in itinere sulla base del campionamento TSE;
3. Fornire indicazioni operative e modalità di esecuzione dei controlli;
4. Stabilire i termini e le procedure per un campionamento e invio dei campioni di cisti all' IZS dell'Abruzzo e Molise per l'analisi della specie e del genotipo;
5. Porre le basi per una verifica dell'efficacia e dell'efficienza del modello di sorveglianza attiva;
6. Verifica della conformità rispetto a quanto stabilito dalla Direttiva 2003/99/CE del 17 novembre 2003 sulle misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici;
7. Standardizzazione ed informatizzazione dei flussi informativi relativi alle positività da EC negli ovini.

4. PROGRAMMAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI ISPEZIONE E CRITERI DI SELEZIONE

In Italia attualmente è sempre più impellente la necessità di mettere in atto un piano di sorveglianza attiva per l'EC "su base armonizzata e con programma coordinato", così come da
Direttiva 2003/99/CE recepita con Decreto legislativo 191 del 4 aprile 2006. Al fine di ottenere una buona base campionaria randomizzata ottimizzando sia i tempi che le risorse già impiegate dai servizi veterinari, si è ipotizzato di conciliare le attività del presente PdC con quelle del monitoraggio ufficiale del Piano Nazionale delle Encefalopatie Spongiformi Trasmissibili (TSE) ovi-caprine (Reg. n.999/2001/CE), in sede di macellazione e sui capi morti in allevamento. Questo specifico monitoraggio infatti viene già eseguito routinariamente ed è ritenuto efficace. Nel dettaglio, il Regolamento Comunitario in materia di sorveglianza delle TSE ovine e caprine prevede l'esecuzione di un campione test di rapidi per specie (ovini e caprini) e per categoria (regolarmente macellati o trovati morti) sui capi di età >18 mesi; tale campione per l'anno 2020 risulta essere pari a minimo di 10.000 test.
Il Centro di Referenza per le Encefalopatie Spongiformi animali di Torino (CEA), sulla base di quanto stabilito dalla Commissione Europea con il Reg CE 999/2001, predispone la ripartizione regionale dei campioni da prelevare utilizzando i dati presenti in Banca dati Nazionale (BDN) per i capi morti e i volumi delle macellazioni forniti da ciascuna Regione o Provincia autonoma.
Il flusso dati e campioni per TSE, di comprovata efficacia, è stato organizzato avvalendosi dell'azione concertata dei diversi servizi veterinari nelle aree di Igiene degli allevamenti e P.Z. e Ispezione degli Alimenti di O.A.
Al momento della macellazione avviene un aggiornamento dell'elenco dei capi da sottoporre a monitoraggio consentendo così un continuo controllo della progressione del monitoraggio stesso. Avvalendosi di questo sistema di campionamento, avviato da diverso tempo e quindi solido, in gradi di assicurare un campione quanto più randomizzato, si intendono quindi esaminare gli stessi ovini adulti (> 18 mesi) campionati per TSE, sui quali verrà eseguita l'ispezione dei visceri post-mortem per valutare l'eventuale presenza di cisti da Echinococcus spp. Al fine di validare i risultati di stima della prevalenza di EC ottenuti nel lavoro precedentemente citato (Loi et al., 2019), il monitoraggio sui capi esaminati per TSE dovrà essere adeguatamente distribuito in ogni regione sulla base della prevalenza stimata di EC.

4.1 Programmazione dei controlli post-mortem in mattatoio su base regionale

Trattandosi di un primo intervento, avente come obiettivo non solo quello della stima dell'EC ma anche quello della possibilità di affiancare il controllo per le positività di EC a quello gia presente per TSE, e conseguentemente la validazione del flusso dati, il numero di animali da campionare nelle varie ASL sarà strettamente dipendente da quello per le TSE, e potrà essere modificato in aumento o decremento secondo il PdC di cui al Punto 5 del presente documento. Verranno pertanto condotte

delle analisi *ad interim* al raggiungimento del 30% del campione previsto. In particolare, partendo dalle stime di prevalenza di EC stimata nel lavoro precedente (Tabella 2), al fine di osservare una prevalenza di malattia quanto più vicina alla stima, con un livello di confidenza del 95% con una potenza dell'80% (α – 0.05, test a due code), per ogni regione si prevede un numero di animali da campionare come riportato in Tabella 2.

Tabella 1. Unità Operative impegnate nella ricerca, Ente e Responsabile Scientifico e relative Regioni Italiane

Unità operativa	Ente di appartenenza	Regione	Responsabile scientifico
U.O. 13	IZS Abruzzo e Molise	Abruzzo	P. Colangeli

Tabella 2. Stima della prevalenza espressa come percentuale e Intervalli di Confidenza (%, IC85%); numerosità campionaria (N); soglia di capi da campionare (30% di N) al raggiungimento della quale verranno effettuate le analisi *ad interim*.

Regione	Prevalenza EC stimata % IC 95%	Capi da esaminare (N)	30% di (N)
Abruzzo	2.27 (0.95 – 5.06)	75	23

4.2 Analisi diagnostiche delle cisti campionate

Contestualmente si procederà alla raccolta e invio dei campioni di cisti all'IZS per l'analisi della specie e del genotipo, così come suggerito dai pareri all'EFSA delle Agenzie europee per la sicurezza alimentare e sanità veterinaria (https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-36). Le cisti verranno inviate alle accettazioni delle sedi degli IIZZSS locali al fine di poter seguire l'iter diagnostico presso i servizi di diagnostica e/o i CeNRE, secondo quanto descritto nel progetto di ricerca, ovvero l'estrazione del DNA dal materiale parassitario (liquido cistico e membrana proligera), la determinazione della concentrazione di purezza mediante l'analisi spettrofotometrica, l'amplificazione e sequenziamento di un frammento dei geni mitocondriali cox1 e nad5, ed infine l'analisi filogenetica delle sequenze per la determinazione delle specie di provenienza degli isolati provenienti dalle diverse regioni.

5. Misure da applicare in allevamenti con riscontri positivi

Negli allevamenti infetti (presenza di animali parassotati) sono applicate a cura della ASL, le misure di prevenzione e controllo dell'Echinoccosi con trattamento degli animali parassitati e relativi accertamenti diagnostici.
Negli allevamenti con riscontro di Idatidosi (Cisti parassitarie) si applicano le misure di Igiene e prevenzione dell'infestazione.

6. IMPLEMENTAZIONE E VALIDAZIONE DEL FLUSSO DATI

In Italia il monitoraggio sulla presenza di echinococcosi cistica negli allevamenti ovini avviene per sorveglianza passiva in sede di ispezione sanitaria post mortem nei macelli. Da alcuni anni è stato attivato un sistema di trasmissione e raccolta dei dati di prevalenza della malattia che si avvale del sistema SINZOO. Sebbene il flusso dei dati sia funzionante, la qualità del dato stesso è scarsa tanto da non consentire gli studi epidemiologici necessari ad una reale stima della prevalenza sul territorio nazionale. Il presente piano si prefigge anche l'obiettivo di strutturare un adeguato flusso di dati relativi alle ispezioni post-mortem in fase di macellazione e quelli relativi alle analisi condotte sui campioni di cisti in laboratorio. I campioni, per evitare problemi legati alla loro deperibilità, verranno inviati dagli

stabilimenti di macellazione ai laboratori di diagnostica degli IZS territoriali con la richiesta specifica della genotipizzazione e l'indicazione di un invio dell'esito anche al Centro di Referenza Nazionale.

7. PIANO DI CONTROLLO DEL CAMPIONAMENTO

Trattandosi di un Piano nuovo, mai applicato e quindi di per sè soggetto a possibili adeguamenti non prevedibili in fase di programmazione, risulta necessario prevedere un PCC, sulla base del quale modificare eventualmente e in corso d'opera le numerosità campionarie per singola ASL, in termini di aumento o decremento in funzione del piano TSE sul quale si appoggia il suddetto Piano EC. Una volta valutato il funzionamento del flusso dati, controllata la loro completezza e precisione, risolti eventuali errori di registrazione, una prima fase di analisi (*ad interim*) verrà condotta al raggiungimento del 30% del campione indicato per ogni regione. I dati verranno analizzati prima per singola regione, confrontando la prevalenza rilevata con quella stimata precedentemente. Inoltre questo numero verrà valutato anche con il numero di ispezioni effettuate per TSE nello stesso periodo, e in riferimento a quelle dell'anno precedente. Lo scopo di tali valutazioni sarà quello di comprendere innanzitutto se il numero di controlli stabilito è congruo con le possibilità del SV, ma anche di stabilire se questo è sufficiente per osservare una prevalenza di malattia uguale o maggiore a quella stimata nei precedenti lavori. Tale confronto ci fornirà gli strumenti per decidere se proseguire con il PdC previsto, o se modificare il numero di campioni (in aumento o in decremento rispetto al numero originario). In particolare il controllo e l'eventuale modifica del PdC saranno basati sui seguenti punti:

- Il numero di campioni rimarrà invariato per regione se il numero, considerato il numero di controlli TSE effettuati al raggiungimento del 30% di campioni EC risulterà all'incirca pari al 30% (min 20, max 50) del totale di campioni TSE effettuati l'anno precedente.
  Questo al fine di evitare una concentrazione di campioni tutti nello stesso periodo dell'anno che potrebbe quindi generare un bias di selezione.
- Il numero di campioni resterà invariato se la prevalenza osservata nel campione iniziale (30% del totale), sarà quanto più simile alla prevalenza EC stimata.

Nel caso in cui la prevalenza osservata sia molto più bassa, si valuterà la possibilità di incrementare il numero campionario, se molto più alta allora si procederà ad una modifica del campione con un incremento campionario. Le successive modifiche del numero campionario saranno quindi basate non più sulla prevalenza stimata, ma sulla popolazione ovina di riferimento. Una volta definito il campione definitivo e raccolti tutti i dati provenienti dalle diverse regioni, si procederà con la creazione del database definitivo. Quindi si procederà con una valutazione della completezza e congruità dei dati raccolti dalle varie U.O. e l'eventuale presenza e quantità di dati mancanti, che, se ritenuto opportuno verranno imputati con tecnica di multiple imputation (da valutare al momento della analisi). Verranno condotte delle analisi statistiche di tipo descrittivo, finalizzate a valutare la distribuzione di ogni variabile raccolta al baseline, con indici di media e deviazione standard, mediana e interquartili, frequenze e percentuali.

Allegato 1. Scheda di rilevazione positività al macello per Echinococcosi ovina

Scheda di rilevazione positività al macello per **Echinococcosi ovina** Ispezione organi dei capi ovini sottoposti a monitoraggio per il Piano Nazionale TSE ovi-caprine (Reg. n.999/2001/CE)
Segnalare il codice aziendale dei capi ispezionati per la presenza di cisti da Echinococcus spp.

N identificativo campioni: _____	REGIONE:_____PROV:_____ASL/AUSL/ASP:_____

N°	DATA MACELLAZ	COD.STAB. MAC.	MACELLAZIONI/MESE	COD. AZ ALLEVAMENTO	PROPRIETARIO	POS./NEG.

Data **timbro e firma**

Allegato 2. Modulo Accompagnamento Campioni Di Cisti/Liquido Cistico

MODULO ACCOMPAGNAMENTO CAMPIONI DI CISTI/LIQUIDO CISTICO
QUESITO DIAGNOSTICO: *RC SA 01/19 – GENOTIPIZZAZIONE ECHINOCOCCUS*

*N Identificativo campioni:*_____

Specie: **OVINI** *Codice aziendale:* IT_____

*Proprietario*_____

Regione _____ *Provincia* _____

*Data*_____ *ATS/ASL* _____

*Codice dello stabilimento di macellazione:*_____

Localizzazione cisti

Fegato ☐ *Polmone* ☐ *altro* ☐ _____

Richiedente Dr._____Utente:_____

Note:_____

_____

_____

_____

Timbro e Firma

IZS SEDE ACCETTANTE e data

PIANO ALIMENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Campionamenti:

Il dettato normativo di riferimento è il D.Lgs 30 gennaio 2001, n. 94 – Attuazione delle direttive 1999/2/CE e 1999/3/CE concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti. Le modalità sono quelle descritte nel Piano nazionale 2023-2027.

Il campionamento viene effettuato dai servizi veterinari di IAOA della Regione Abruzzo nelle fasi di produzione, commercializzazione e importazione degli alimenti e dei loro ingredienti.

Per la Regione Abruzzo, la programmazione prevede 6 campioni, 3 di origine animale e 3 di origine vegetale. Le analisi verranno effettuate dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale "G. Caporale" dell'Abruzzo e del Molise.

TAB. A SVIAOA Regione Abruzzo Piano Prelievi annuali anno 2023 Ricerca alimenti trattati con radiazioni ionizzanti					
	Matrice				
	Cosce di Rana	Molluschi	Pesci	**Crostacei**	**Pollame**
Numero prelievi	1	1	1	**1**	**1**
		Totale numero prelievi 5			

Piano dei controlli -2020 – Campionamenti annuali per Ricerca alimenti trattati con radiazioni ionizzanti SERVIZI SVIAOA (ripartiti per ASL)

Az . ASL	**Matrice**				
	Cosce di Rana	Molluschi	Pesci	**Crostacei**	**Pollame**
TE			1		
PE	1				
LA/VA/CH		1		**1**	
AV/SU/AQ					**1**

6.2 Modalita di campionamento da adottare per le matrici di origine animale sono riassunte nei seguenti punti

Per le matrici di origine animale (carne e pesce, molluschi e crostacei, etc.) le modalità di campionamento sono riassunte nei seguenti punti:

1. prelievo con il criterio della casualità, ciascuna aliquota dovrà essere di circa 500 g come riportato nell'Allegato 4
2. confezionamento delle aliquote in buste che proteggono il prodotto dalla luce
3. conservazione del prodotto refrigerato o congelato, ove necessario
4. indicazioni minime per ogni campione

a. specie animale/nome scientifico o descrizione del prodotto campionato e se possibile il codice TARIcEGc

b. stato di conservazione

c. Paese di origine/provenienza e nome della ditta

d. quantità complessiva della partita e/o numero di lotto

e. nome e indirizzo dell'impresa produttrice/importatrice/distributrice/esercizio commerciale (dettaglio o ingrosso)

f. presenza/assenza del simbolo "radura" e/o della dicitura "Irradiato" o "trattato con radiazioni ionizzanti"

g. etichetta in formato leggibile

Piano Alimenti Trattati con Radiazioni Ionizzanti Alimenti di Origine Vegetale – 2023

Campionamenti

Il dettato normativo è il D.Lgs 30 gennaio 2001, n. 94 di attuazione delle direttive 1999/2/CE e 1999/3/CE concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti. Le modalità sono quelle descritte nel Piano nazionale 2023-2027 trasmesso con nota del Ministero della Salute 4167 del 10/2/2015. 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 6 campioni, 3 di origine animale e 3 di origine vegetale

Le analisi verranno effettuate dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale "G. Caporale" dell'Abruzzo e del Molise.

TAB. A SIAN Regione Abruzzo Piano Prelievi annuali - Ricerca alimenti trattati con radiazioni ionizzanti			
Matrice			
	Spezie	**erbe aromatiche**	**Funghi essiccati**
Numero prelievi	1	1	1
		Totale numero prelievi 3	
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 -2023 –Campionamenti annuali per Ricerca alimenti trattati con radiazioni ionizzanti (ripartiti per ASL) SERVIZI SIAN

Az . ASL	**Matrice**		
	Spezie	**erbe aromatiche**	**Funghi essiccati**
TE	1		
PE		1	
LA/VA/CH			1
AV/SU/AQ			
			3

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. Al fine di agevolare le attività rendicontative, il Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare invia preliminarmente ai Servizi IAN e Veterinari una tabella precompilata con i dati dei campionamenti risultanti dagli atti e dai sistemi informativi a disposizione.

Il Servizio di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare comunica annualmente al Ministero della Salute, Ufficio VI – DGSAN, 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 alimento analizzato	Data campionamento	NRG	N° campioni analizzati			Metodo CEN utilizzato
			Conforme (*)	Dubbio	Non Conforme (**)	

(*) non irradiato (**) irradiato, etichettato scorrettamente

Trichine – Prevenzione e Controllo

PIANO DI CONTROLLO DELLA TRICHINELLOSI E DI MONITORAGGIO DELLA FAUNA SELVATICA

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";

Criteri 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

<u>Servizio Veterinario di Sanità Animale:</u>

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 indagine 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 rispettate 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'uopo 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 suini 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.
È 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. È 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 esere 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 del Dipartimento Sanità 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 Dipartimento per la Salute e il Welfare – 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 km^2, 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 Pilastro 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 Kmq 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 dal Servizio Veterinario della Regione Abruzzo, 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.)

Laboratori che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo per le industrie alimentari

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 alimentare (Legge 88/2009).

- **Criteri generali e requisiti minimi**

2.1 I laboratori di cui al paragrafo 1, di seguito indicati come "laboratori", devono operare in conformità ai criteri generali stabiliti dalla dalla norma europea UNI CEI EN ISO/IEC 17025 ed alle procedure previste

dal D.Lgs. 2-3-2007 n. 50

2.2 I laboratori di cui al punto 2.1 devono essere accreditati secondo lla norma europea UNI CEI EN ISO/IEC 17025 per le singole prove o gruppi di prove, da un organismo di accreditamento riconosciuto e operante ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011

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 CSR 78 del 8 luglio 2010", 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 Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare regionale estendere le proprie verifiche al laboratorio terzo.

- **Registro regionale**

1.6 Presso il Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare 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.

1.7 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.

1.8 Il Servizio di Sanità Veterianria e Sicurezza Alimentare regionale, con cadenza annuale, provvede alla pubblicazione sul portale internet regionale 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.

1.9 I laboratori verranno iscritti nell'apposito Registro regionale, previo accertamento della conformità della documentazione prodotta.

La Regione si riserva di effettuare eventuali verifiche ispettive.

1.10 L'istanza di riconoscimento con relativa iscrizione nel Registro regionale deve essere presenta dai legali rappresentanti

- **Procedure per il riconoscimento dei laboratori che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo per le industrie alimentari.**

4.1 Per il riconoscimento del laboratorio il rappresentante legale deve rivolgere alla Regione Abruzzo Dipartimento Sanità Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare, 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 del DPR 445/2000 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 dalla norma europea UNI CEI EN ISO/IEC 17025 ed alle procedure previste dal D.Lgs. 2-3-2007 n. 50
- 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:
- 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 UNI CEI EN ISO/IEC 17025, per le singole prove o gruppi di prove, rilasciato da un organismo di accreditamento riconosciuto e operante ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011.Tale certificato deve essere riferito alle singole prove o gruppi di prove per le quali il laboratorio chiede l'iscrizione nel Registro regionale.

2. Il Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare 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 Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare:
- 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 Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare 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.

c) *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.

d) Certificato di accreditamento
I laboratori che non risultano accreditati ai sensi dell'art.2, comma 1 dell'Accordo CSR 78 del 8 luglio 2010 possono essere iscritti presentando copia della documentazione comprovante l'avvio delle procedure di accreditamento. In ogni caso l'accreditamento dovrà essere acquisito entro 18 mesi dalla dati di invio dell'istanza alla Regione.
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

Regione Abruzzo
Dipartimento per la Salute e il Welfare – Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare
Via Conte di Ruvo, n.74 - 65100 PESCARA
e, p.c. alla ASL_____
Servizio _____

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 della Legge 88/2009 per le prove specificate in allegato.

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:

1. dichiarazione firmata ai sensi del DPR 445/2000 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 dalla norma europea UNI CEI EN ISO/IEC 17025 ed alle procedure previste dal D.Lgs. 2-3-2007 n. 50
2. 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,
3. relazione tecnica riguardante struttura e organizzazione del laboratorio, comprendente:
4. la dotazione strumentale
5. il personale con le relative qualifiche professionali
6. la planimetria dei locali con indicata la loro destinazione
7. 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
8. manuale della qualità in distribuzione controllata in cui è descritto il sistema di qualità sulla base del quale opera il laboratorio;
9. copia del certificato di accreditamento secondo la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, per le singole prove o gruppi di prove, rilasciato da un organismo di accreditamento riconosciuto e operante ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011. I laboratori che non risultano accreditati ai sensi dell'art.2, comma 1 dell'Accordo CSR 78 del 8 luglio 2010 possono essere iscritti presentando copia della documentazione comprovante l'avvio delle procedure di accreditamento. In ogni caso l'accreditamento dovrà essere acquisito entro 18 mesi dalla dati di invio dell'istanza alla Regione.

(Indicare con una X i documenti allegati o auto dichiarati ai sensi di legge)

Data_____

Firma del Legale Rappresentante

ALLEGATO: RICONOSCIMENTO PROVE

Materiale / prodotto / matrice	**Denominazione della prova**	**Norma / metodo**	**ACCREDITATO (SI / IN CORSO)**

ALLEGATO C

Regione Abruzzo
Dipartimento per la Salute e il Welfare – Servizio Sanità Veterinaria e sicurezza alimentare
Via Conte di Ruvo, n.74 - 65100 PESCARA

E, p.c. alla ASL_____
Servizio _____

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:

3. atto notarile attestante il cambio di ragione sociale
4. 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

Regione Abruzzo
Dipartimento per la Salute e il Welfare – 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

Regione Abruzzo
Dipartimento per la Salute e il Welfare – 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)

Marca da bollo

Regione Abruzzo
Dipartimento per la Salute e il Welfare – 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 le seguenti prove

_____

_____

_____

_____

Si **chiede** pertanto che il laboratorio venga riconosciuto anche ai sensi della su indicata prova con conseguente aggiornamento dei dati nel Registro regionale.

Data_____

Firma del legale rappresentante

Si allega alla presente istanza:

1. ricevuta del versamento di euro 103,29 effettuato sul c/c postale n.208678 recante come causale: Variazione dati laboratorio
2. certificato di accreditamento riferito alle singole prove o gruppi di prove per cui si chiede il nuovo riconoscimento
3. 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

Marca da bollo

(facsimile istanza in bollo)

Dipartimento per la Salute e il Welfare – 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)

SISTEMA RAPIDO DI ALLERTA PER ALIMENTI E MANGIMI

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 sul documento recante **"Linee Guida per la gestione operativa del Sistema di allerta per alimenti, mangimi e materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti".**
Rep. Atti n. 50/CSR del 5 maggio 2021

LA CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO
Nella odierna seduta del 5 maggio 2021;
(Omissis)

SANCISCE 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 sul documento recante "Linee Guida per la gestione operativa del Sistema di allerta per alimenti, mangimi e materiali destinati a venire a contatto con
gli alimenti", di cui all'allegato A, all'allegato operativo e all'Allegato elenco clienti che costituiscono parte integrante del presente atto.

ALLEGATO A

LINEE GUIDA PER LA GESTIONE OPERATIVA DEL SISTEMA DI ALLERTA PER ALIMENTI, MANGIMI E MATERIALI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

1. CAMPO DI APPLICAZIONE

Nel corso degli ultimi anni il sistema RASFF ha subito diversi interventi normativi da parte del legislatore europeo finalizzati a garantirne il corretto funzionamento sia nei casi in cui è identificato un grave rischio così come definito nell'art. 50 paragrafo 2 del Regolamento (CE) 178/2002, sia nei casi in cui il rischio riscontrato è meno grave o meno urgente ma è necessario uno scambio di informazioni efficiente tra i membri della rete. A tale scopo sono state definite le modalità per la classificazione e la trasmissione dei diversi tipi di notifiche e fissate regole comuni relative ai compiti e alle responsabilità dei punti di contatto, incluso il ruolo di coordinamento e verifica svolto dalla Commissione europea. A tal riguardo, diventa essenziale, ai fini dell'adozione di misure appropriate a tutela della salute pubblica, l'identificazione e la diffusione, da parte della Commissione europea, delle informazioni su operatori, pericoli e Paesi che ricorrono frequentemente nelle segnalazioni del sistema d'allerta.

Inoltre, in ambito nazionale diversi sono stati i chiarimenti fomiti di volta in volta alle autorità di controllo sulle modalità di gestione delle singole notifiche per uniformare l'applicazione della normativa vigente. Pertanto, anche alla luce dell'esperienza acquisita nella gestione operativa del sistema d'allerta nazionale, emerge la necessità di modificare ed integrare la precedente Intesa Stato Regioni mediante la predisposizione di un protocollo operativo aggiornato.
Le presenti linee guida si applicano ogni qual volta esista un rischio per la salute umana, animale e per la salubrità dell'ambiente dovuto ad alimenti, mangimi e materiali od oggetti destinati a venire a contatto con alimenti (MOCA).
Per l'attivazione del sistema d'allerta occorre fare riferimento, per l'individuazione del livello del rischio, ai criteri enunciati nelle procedure operative standard emanate dalla Commissione europea e ripresi nell'allegato operativo. Allo scopo di agevolare la corretta applicazione di tali procedure, nell'allegato operativo sono riportati elementi guida di cui può avvalersi l'autorità competente per la corretta gestione del sistema. L'allegato operativo può essere modificato con successive note ministeriali sentite le Regioni.
Sono compresi, nel campo di applicazione, anche eventuali riscontri ottenuti nell'ambito dell'autocontrollo su alimenti, mangimi o MOCA 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 ilresto della partita, lotto o consegna sia a rischio (art. 14, comma 6 del Reg. CE 178/2002).
Sono esclusi dal campo di applicazione:
a) criteri microbiologici di igiene di processo;
b) frodi commerciali che non rappresentano un rischio attuale o potenziale per il consumatore.

2. DEFINIZIONI

Ai fini della presente intesa si applicano le definizioni di cui al Regolamento (CE) 178/2002, al Regolamento (UE) 2019/171 5 e al Regolamento (UE) 625/201 7 ai quali pertanto si rimanda. Per una più facile lettura e applicazione del documento si riportano comunque alcune definizioni.
Rete AAC: la rete composta dalla Commissione e dagli organi di collegamento designati dagli Stati membri a nonna dell'articolo 103, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2017/625 allo scopo di agevolare la comunicazione tra le autorità competenti;
Alimento (o prodotto alimentare o derrata alimentare): qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasfonnato o non trasfonnato destinato ad esser ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri 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;
Commercio al dettaglio: la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti, dei mangimi e dei MOCA e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i tenninali 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 supennercati 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;
e-commerce: il commercio elettronico, ovvero il commercio che ha per oggetto servizi e/o prodotti messi a disposizione degli utenti in rete;
Follow-up: infonnazioni supplementari rispetto ad una notifica originale;
Immissione sul mercato: la detenzione di alimenti, mangimi o MOCA 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;
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;
iRASFF: piattaforma di notifica elettronica ed interattiva al sistema unico che attua le procedure del RASFF e dell'Assistenza Amministrativa (AAC);
Mangime (o alimento per animali): qualsiasi sostanza o prodotto, compresi gli additivi, trasformato, parzialmente trasformato o non trasfonnato, destinato alla nutrizione per via orale degli animali;

Materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA): quei materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (utensili da cucina e da tavola recipienti e contenitori, macchinari per la trasformazione degli alimenti, materiali da imballaggio, film plastici, etc.). Con tale termine si indicano anche i materiali ed oggetti che sono in contatto con l'acqua ad esclusione degli impianti fissi pubblici o privati di approvvigionamento idrico;
Notifica di allerta: una notifica di un rischio che richiede o potrebbe richiedere un'azione rapida in una o più Regioni o in uno più Paesi membri;
Notifica di informazione: una notifica di un rischio che non richiede un'azione rapida in una o più Regioni o in uno o più Paesi membri;

a) Notifica di informazione per follow-up: notifica di infonnazione relativa a un prodotto già presente o che potrebbe essere immesso sul mercato in una o più Regioni o in uno o più Paesi membri;
b) notifica di informazione per attenzione: notifica di informazione relativa a un prodotto che: è presente solo nella regione o nel paese membro notificante; o non è stato immesso sul mercato; o non è più sul mercato;

Notifica di respingimento alla frontiera: notifica di respingimento di una partita, di un container o di un carico di alimenti o di mangimi come descritta all'articolo 50, paragrafo 3, lettera c), del regolamento (CE) n. 178/2002;
Notifica di notizie (NEWS): una notifica nell'iRASFF riguardante un rischio dovuto ad alimenti, materiali a contatto con gli alimenti o mangimi, ai sensi dell'articolo 50 del regolamento (CE) n. 178/2002 e dell'articolo 29 del regolamento (CE) n. 183/2005, che proviene da una fonte informale, contiene informazioni non verificate o riguarda un prodotto non ancora identificato;
Operatore del settore (OS): la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione nell'impresa posta sotto il suo controllo (Impresa del settore alimentare, dei MOCA e dei mangimi);
Pericolo o elemento di pericolo: qualsiasi agente o condizione avente potenziali effetti nocivi sulla salute umana, animale, sul benessere degli animali o sull'ambiente;
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;
Punti di contatto della Rete: la rete nazionale si articola in Punto di contatto Nazionale, Regionale e Locale;
Sistema di allerta rapido (RASFF o Rapid Alert System for Food and Feed): è un sistema organizzato sotto forma di rete gestito dalla Commissione i cui membri sono: gli Stati membri, la Commissione e l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) che ha lo scopo di scambiare rapidamente informazioni a seguito di riscontro di alimenti, mangimi o materiali a contatto che rappresentano un rischio diretto e indiretto per la salute umana, animale e per l'ambiente;
Rintracciabilità: la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di un materiale od un oggetto destinato a venire a contatto con gli alimenti o di una sostanza 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: qualsiasi rischio diretto o indiretto per la salute umana connesso ad alimenti, materiali a contatto con gli alimenti o mangimi, in conformità all'articolo 50 del regolamento (CE) n. 178/2002, o un grave rischio per la salute degli animali o per l'ambiente connesso ai mangimi, compresi i mangimi per gli animali non destinati alla produzione di alimenti, in conformità all'articolo 29 del regolamento (CE) n. 183/2005;
Ritiro dell'alimento/MOCA/mangime: qualsiasi misura atta a garantire l'indisponibilità sul mercato di un prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza alimentare, in qualsiasi fase della distribuzione esso si trovi;
Richiamo dell'alimento/MOCA/mangime: qualsiasi misura di ritiro del prodotto rivolta al consumatore finale/utente del mangime (allevatore o detentore degli animali) da attuare quando altre misure risultino insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute;

3. PUNTI DI CONTATTO

Nel Sistema di Allerta sono coinvolti i punti di contatto (PdC) dei tre livelli in cui è organizzata l'autorità competente.

Il Ministero della Salute è il punto di contatto nazionale del sistema RASFF, attraverso la struttura appositamente individuata, unica interfaccia con i PdC regionali.
Ciascuna Regione/Provincia autonoma individua il proprio PdC regionale/provinciale quale riferimento per lo scambio delle infonnazioni rapide con gli altri componenti della rete, relativamente alle finalità del RASFF.
L'autorità competente locale individua i propri PdC in funzione alle disposizioni specifiche emanate a livello Regionale/Provinciale.
Il Ministero della Salute mantiene aggiornato l'elenco dei PdC regionali/provinciali ed è cura di ciascun punto di contatto comunicare tempestivamente ogni variazione del personale referente (nominativo, qualifica, recapito telefonico, e-mail e cellulare di emergenza).
Con cadenza almeno annuale il Ministero trasmette a tutti i PdC le infonnazioni aggiornate.

Una Regione o una Provincia Autonoma possono demandare, del tutto o in parte, le funzioni del PdC regionale alle proprie Autorità competenti locali, in tal caso la Regione o la Provincia Autonoma deve comunque garantire la corretta funzionalità del sistema di allerta.
Tutti i PdC devono garantire la disponibilità di personale raggiungibile al di fuori dell'orario d'ufficio per le comunicazioni di emergenza 24 ore su 24, 7 giorni su 7.

4. COMPETENZE DELLE AUTORITÀ COMPETENTI LOCALI

Il presente paragrafo ha lo scopo di definire le modalità di gestione del sistema di allerta, per le Autorità Sanitarie Locali, fenno restando che gli alimenti, i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti e i mangimi non confonni alle disposizioni normative vigenti dovranno essere sottoposti ai provvedimenti previsti dalle stesse, indipendentemente dall'attivazione del sistema di allerta.

1. Attivazione del sistema di allerta

   La creazione di una notifica nel sistema di allerta è compito dell'Autorità competente locale in seguito al realizzarsi di una o più delle seguenti situazioni:

   a) Controllo ufficiale presso OS

   a seguito di verifiche condotte nell'ambito di attività ispettive/audit/campionamento nel corso delle quali si rilevano evidenze di non conformità su prodotto che non è più sotto il controllo dell'OS.

   Campionamento

   si evidenzia che per quel che concerne l'attività di campionamento non dovrà essere sottoposto ad ulteriore indagine un medesimo lotto risultato non conforme, mentre verrà valutata, caso per caso e in funzione del rischio, l'opportunità di effettuare campioni ufficiali su lotti diversi dello stesso prodotto.

   b) Autocontrollo OS

   l'OS deve valutare, in caso di non conformità, se il prodotto è "a rischio" ai sensi del Reg. (CE) 178/2002 e agire per tutelare la salute pubblica nonché informare l'Autorità competente. L'Autorità competente, una volta venuta a conoscenza della problematica, valuta le attività condotte dall'OS e, in analogia a quanto descritto al punto precedente, attiva il sistema di allerta.

   c) Gestione reclamo consumatore

   Come regola generale, la denuncia di un consumatore per il rinvenimento di un prodotto non conforme non attiva ilsistema di allerta. Tuttavia, è facoltà delle Autorità competenti locali valutare se la non conformità denunciata costituisca motivo per determinare l'attivazione del sistema di allerta, eventualmente procedendo a campionamento ufficiale su confezione integra. A tal fine è necessario che il consumatore fornisca precise indicazioni sul prodotto (modalità d'acquisto, di conservazione e gestione) per consentire le opportune valutazioni all'autorità competente locale.

   d) Malattia trasmessa da alimenti (MTA)

   In caso di MTA dovuta a prodotti immessi sul mercato, compresa la somministrazione, viene attivato il sistema d'allerta qualora sia individuato, analiticamente e/o tramite

indagine epidemiologica, il prodotto risultato all'origine dell'episodio tossinfettivo. Per alcuni microrganismi patogeni si fa riferimento ai protocolli specifici stilati dal Ministero.

2. Verifiche su OS

i. Gestione liste di distribuzione

a) Acquisire la lista di distribuzione del prodotto, possibilmente nel formato elettronico richiesto dalla Commissione Europea, avendo cura di verificarne la completezza e congruità (indirizzi, lotto, scadenza/TMC, quantità di prodotto in entrata/uscita, data della transazione, n. documento di trasporto e/o fattura d'acquisto).

b) Nel caso di prodotti commercializzati all'estero, acquisire anche la prevista documentazione intra/extra comunitaria.

c) Non vanno riportate le indicazioni relative ai prezzi o altre informazioni che violino il capitolo "trasparenza e riservatezza" dell'allegato operativo.

d) L'operatore deve fornire all'autorità competente la documentazione sulla tracciabilità del prodotto e la dovuta collaborazione per favorire i controlli ufficiali sulle procedure di ritiro/richiamo, pertanto le liste di distribuzione non devono riportare le sedi legali, ma le sedi operative dei destinatari del prodotto. Nell'acquisire la documentazione relativa all'allerta, è opportuno che l'autorità competente imponga all'operatore la consegna di liste di distribuzione complete, corredate delle sedi operative di destinazione del prodotto.

A tale proposito è opportuno che i controlli ufficiali sulla tracciabilità accertino anche la capacità dell'operatore di fornire, senza indebito ritardo, adeguate informazioni sulla distribuzione del prodotto.

ii. Verifica sul ritiro/richiamo dei prodotti

a) Verificare l'immediato avvio da parte dell'operatore delle procedure di ritiro e se del caso richiamo dal mercato del prodotto non conforme sulla base delle modalità dal medesimo stabilite e acquisire ogni informazione utile alla verifica dell'efficacia di tali procedure, soprattutto se questo aspetto non era già stato esaminato in corso di precedenti controlli ufficiali. Verificare l'effettivo ritiro del prodotto dal commercio, anche avvalendosi dei documenti di trasporto, di fatture commerciali, o altra documentazione pertinente.

È facoltà dell'autorità competente condurre una verifica con sopralluogo a campione tenendo in considerazione i seguenti criteri:

- Il rischio;
- il periodo di vita commerciale del prodotto; l'ampiezza della rete di commercializzazione;
- la fascia di popolazione a cui sono destinati i prodotti;
- l'affidabilità dell'operatore accertata in corso di precedenti controlli;
- la tipologia di OS (commercio al dettaglio, commercio non al dettaglio).

L'autorità competente effettua la verifica su tutti i destinatari del prodotto ove con la modalità di verifica a campione abbia riscontrato inadempienza sull'attività di ritiro dell'OS, nonché quando siano interessati alimenti destinati ai lattanti ed ai bambini (Reg. UE 127/2016).

b) Segnalare, al proprio punto di contatto regionale, le modalità di ritiro del prodotto (es. conferimento presso una piattaforma logistica o presso una sede diversa da quella dell'operatore commerciale coinvolto);

c) Verificare la gestione del prodotto anche in relazione alla possibile destinazione finale in merito alla quale dovranno essere acquisite le necessarie informazioni;

d) Disporre, in caso di inadempienza dell'OS, ogni azione sostitutiva necessaria ai fini della tutela della salute pubblica (es. richiamo, sequestro cautelativo del prodotto reperito sul mercato e non soggetto a provvedimento di ritiro, ecc.).

iii. Verifica sul produttore

L'autorità competente locale predispone una relazione a seguito delle verifiche effettuate presso l'OS dove ha avuto origine la non conformità che ha generato la notifica e la rende disponibile in iRASFF.

3. Gestione Flussi Informativi

A. Creazione notifica originale in applicativo iRASFF

a) In funzione della propria organizzazione, a seguito delle attività di cui al punto l, viene creata una notifica, dandole adeguata classificazione (in accordo con le procedure operative standard della Commissione);

b) La creazione di una notifica di allarme deve avvenire senza indebito ritardo e comunque entro le 48 h dal momento in cui si è informati del rischio;

c) nel caso di prodotto scaduto o comunque non più in commercio, la notifica deve essere comunque generata per consentire alla AC sul produttore le opportune verifiche/valutazioni. Le liste distributive non dovranno essere allegate ma eventualmente fomite su esplicita richiesta di un'altra AC, nazionale o extra nazionale.

B. Follow-up

a) Ogni qual volta una AC acquisisca informazioni aggiuntive rispetto ad una notifica originale, queste, dovranno essere inserite sul sistema informativo, ad esempio:

- Il prodotto è stato ulteriormente distribuito;
- le misure intraprese;
- il prodotto è in vendita in quanto non è stata attivata la procedura di ritiro;
- estensione del sistema di allerta ad altri lotti o prodotti a seguito dell'acquisizione di nuove informazioni o dell'impiego della matrice originariamente coinvolta per la produzione di altri alimenti;
- nuovi dati analitici (es. a seguito della tipizzazione del patogeno).

b) Qualsiasi informazione utile alla gestione della notifica, compresa la relazione a seguito delle verifiche effettuate sul produttore di cui al punto 2.3, dovrà essere inserita sul sistema informativo.

C. Comunicazione con il punto di contatto regionale

a) Il riscontro di non conformità nelle procedure di ritiro dovrà essere reso noto al PdC regionale e eventualmente alle altre Autorità competenti locali territorialmente coinvolte, al fine di consentire ulteriori verifiche e di assumere i provvedimenti di competenza (prescrizioni, sanzioni, etc.). Le non conformità rilevate dovranno essere comunicate al PdC regionale fornendo, ad esempio, le seguenti informazioni:

- la ditta fornitrice non ha attivato le procedure di ritiro;
- la ditta (cliente) non ha ricevuto dal proprio fornitore corrette informazioni per il ritiro e/o il richiamo del prodotto;
- la ditta (cliente) ha ricevuto dal proprio fornitore informazioni per ilritiro del prodotto ma le stesse non sono pertinenti (es. prodotto non commercializzato/ fornitura non pervenuta);
- l'indirizzo del cliente non è corretto;
- l'OS fornitore/proprietariodel marchio non ha predisposto il ritiro e/o ilrichiamo.

b) gli esiti degli accertamenti relativi al prodotto oggetto di ritiro e all'efficacia del sistema di rintraccio. A seconda dei casi, andranno fomite le seguenti informazioni:

- 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.

Sulla base di quanto sopra non sono considerate sufficienti esiti del tipo: «il prodotto non è stato reperito» senza ulteriore motivazione.

Le modalità di comunicazione tra i PdC locali e i PdC della Regione/provincia autonoma sono da queste definite con propria procedura.

D. Gestione del richiamo

Le modalità di pubblicazione del richiamo sul portale ministeriale (modello e procedura) sono codificate da specifica procedura e disponibili sul medesimo portale.

La pubblicazione sul portale del Ministero della Salute deve essere preceduta dalla creazione di una notifica e deve avvenire in tutti i casi di coinvolgimento di Paesi Esteri in cui vi sia anche una distribuzione nazionale.

Le modalità di comunicazione del richiamo saranno commisurate tenendo conto dell'ampiezza della distribuzione del prodotto per esempio: portale del Ministero della Salute, sito ufficiale dell'OS, cartello presso punti vendita, media, socia) network; le modalità non si escludono le une con le altre.

E. Gestione revoca allerta

L'AC che ha attivato la notifica può disporre la revoca della stessa sulla base dell'acquisizione di informazioni circostanziate o quando ritenga che siano venute meno le condizioni che avevano portato alla sua attivazione.

5. COMPETENZA DELLA REGIONE (PUNTO DI CONTATTO REGIONALE)

Il Punto di Contatto regionale provvede al coordinamento efficace delle attività relative ad una notifica; tiene i rapporti con le autorità competenti locali del proprio territorio, i laboratori ufficiali, l'Istituto Superiore di Sanità, il Ministero della Salute, le Regioni e Province Autonome coinvolte, garantendo la tempestività dell'informazione.

A tal riguardo, il punto di contatto regionale, in funzione della propria organizzazione, mette in atto le seguenti azioni:

1. provvede, per il tramite dell'applicativo informatico della Commissione Europea (iRASFF), a:

A. effettuare una valutazione delle informazioni ricevute dai componenti della rete con le notifiche d'allerta e le notifiche per informazione mediante la verifica dei seguenti elementi:

a) completezza e coerenza della documentazione;

b) corretta applicazione delle disposizioni di legge vigenti nazionali e comunitarie;

c) adeguatezza dei criteri adottati per la caratterizzazione del pericolo e la valutazione del rischio;

B. verificare la correttezza formale della compilazione del fonnat e della documentazione allegata, in particolare:

a) la corretta compilazione della scheda di notifica che deve riportare almeno le informazioni essenziali previste dalle linee guida comunitarie;

b) la documentazione ricevuta a corredo della notifica che deve essere chiara, leggibile, completa e conforme a quanto stabilito dalla presente Intesa. Nel caso non siano immediatamente disponibili i documenti richiesti è possibile trasmetterli in un secondo tempo, purché siano evitati indebiti ritardi;

c) che le informazioni riportate nella scheda di notifica siano coerenti con la documentazione allegata (ad es.: quantitativo, n. lotto, date di spedizione, ecc.) e che sia adeguatamente giustificata anche mediante richiamo della pertinente norma violata.

C. validare e inviare tempestivamente le notifiche/fup inserite in iRASFF.

2. provvede, per iltramite di e-mail, a:

A. comunicare le notifiche/follow up al PdC nazionale e ai PdC regionali interessati;

B. trasmettere ai PdC regionali interessati e al PdC nazionale eventuali non conformità riscontrate nell'ambito della verifica sul ritiro e/o richiamo del prodotto oggetto d'allerta;

C. trasmette ai PdC locali interessati, della propria regione le informazioni pervenute dai PdC regionali e dal PdC nazionale;

3. se del caso, assicura la pubblicazione sul portale del Ministero della Salute del richiamo e l'aggiornamento delle informazioni previste da parte di OS ubicati nel territorio di competenza verificandone la correttezza formale e la coerenza delle informazioni pubblicate (lotto, denominazione commerciale, data di

scadenza, etc.) che devono coincidere con quelle del prodotto oggetto di allerta. Inoltre, facendo seguito alla richiesta dell'OS verifica che sussistano le condizioni per la revoca del richiamo.
4. Analizza i dati delle notifiche gestite annualmente al fine di indirizzare e programmare l'attività di controllo ufficiale.
5. In funzione della propria organizzazione, assicura che l'elenco dei PdC locali siano aggiornati e condivisi tra i PdC stessi.
6. Può organizzare e promuovere incontri ed attività di formazione finalizzati a rendere omogeneo l'approccio della gestione delle notifiche sul territorio di propria competenza.

6. COMPETENZE DEL PUNTO DI CONTATTO NAZIONALE

Il punto di contatto nazionale per il sistema di allerta provvede:

1. allo scambio rapido delle informazioni con gli altri componenti della rete;
2. alla valutazione delle informazioni ricevute dai componenti della rete con le notifiche d'allerta e le notifiche per informazione sia nazionali che di quelle comunitarie mediante la verifica dei seguenti elementi:
   A. completezza e coerenza della documentazione;
   B. corretta applicazione delle disposizioni di legge vigenti nazionali e comunitarie;
   C. adeguatezza dei criteri adottati per la caratterizzazione del pericolo e la valutazione del rischio;
3. alla validazione della notifica;
4. alla trasmissione al sistema d'allerta comunitario della Commissione (Sante-Rasff) delle informazioni acquisite e degli esiti delle verifiche pervenute dai punti di contatto regionali (follow up);
5. elabora rapporti annuali (report) relativi alle allerte gestite.
6. organizza e promuove incontri ed attività di formazione finalizzati a rendere omogeneo l'approccio della gestione delle notifiche di allerta sul territorio nazionale.

Il punto di contatto nazionale può:

1. procedere, nell'ambito delle sue competenze e di concerto con le Autorità regionali, alla verifica dell'adeguatezza delle misure adottate, e, se del caso, disporre l'adozione di ulteriori provvedimenti a tutela della salute umana, animale e per la salubrità dell'ambiente;
2. richiedere, ove necessario, il supporto tecnico-scientifico degli uffici competenti del Ministero, dell'Istituto Superiore di sanità, e eventualmente di altri Enti o organismi scientifici;
3. comunicare al cittadino, tramite i mezzi di informazione a diffusione nazionale, notizie riguardanti particolari rischi sanitari riscontrati;
4. coordinare, di concerto con le Autorità sanitarie regionali o delle Province Autonome e con i Centri Nazionali Antiveleno, le azioni da intraprendere a seguito di segnalazioni riferite a casi di avvelenamento o di intossicazione;
5. effettuare visite ispettive presso le imprese oggetto di segnalazione di concerto con le Autorità sanitarie regionali o delle Province autonome.

ALLEGATO OPERATIVO

A. CASI IN CUI IL RASFF NON TROVA APPLICAZIONE

Il RASFF non si applica se non sussiste un rischio diretto o indiretto per la salute umana dovuto agli alimenti, ai mangimi e ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti, né un grave rischio per la salute degli animali o per l'ambiente in relazione ai mangimi.
Ovviamente, indipendentemente dal rischio rappresentato, nei casi in cui gli alimenti o i mangimi non siano conformi alle norme applicabili, le autorità competenti hanno l'obbligo di intervenire applicando le disposizioni normative vigenti.
L'elenco sotto riportato ha scopo meramente illustrativo e non pregiudica la possibilità per le autorità competenti di valutare diversamente i casi sottoposti alla loro attenzione.
Di seguito sono elencati alcuni casi in cui non è prevista l'attivazione del sistema RASFF:
a) assenza di un rischio diretto o indiretto per la salute umana nonostante siano state riscontrate scarse condizioni igieniche, deterioramento o infestazioni da insetti che potrebbero rendere gli alimenti o mangimi inadatti al consumo: per esempio, non sussiste alcun rischio se gli alimenti o i mangimi interessati non possono essere consumati;

b) prodotti alimentari o mangimi con parassiti vivi che non rappresentano un problema di salute pubblica e prodotti che sono evidentemente contaminati da parassiti morti;
c) interruzione della catena del freddo o esposizione degli alimenti a temperature non corrette durante il magazzinaggio o iltrasporto senza che ciò comprometta la sicurezza degli alimenti interessati;
d) presenza negli alimenti o nei mangimi di sostanze non autorizzate, se da una valutazione del rischio emerge che, alle concentrazioni riscontrate, la sostanza non comporta un rischio per la salute umana o, nel caso dei mangimi, rischio per la salute degli animali o per l'ambiente;
e) superamento del limite di legge di una sostanza, se da una valutazione del rischio emerge che, alle concentrazioni riscontrate, la sostanza non comporta un rischio per la salute umana o, nel caso dei mangimi, rischio per la salute degli animali o per l'ambiente;
f) presenza di un nuovo prodotto alimentare non autorizzato, se una valutazione del rischio stabilisce che esso non rappresenta un rischio per la salute umana;
g) alimenti o mangimi che contengono OGM o sono costituiti o prodotti a partire da tali organismi, qualora l'immissione sul mercato sia stata autorizzata a norma del regolamento (CE) n. 1829/2003;
h) uso di sostanze non autorizzate nei materiali a contatto con gli alimenti per le quali è stato redatto un elenco a livello UE se la quantità delle sostanze che possono migrare non comporta un rischio per la salute umana;
i) presenza di materiali a contatto con gli alimenti che determinino alterazioni inaccettabili della composizione o delle proprietà organolettiche, se tali alterazioni non comportano un rischio per la salute umana;
j) presenza di etichette, pubblicità o presentazioni inesatte o fuorvianti di un alimento, un mangime o un materiale a contatto con gli alimenti, purché ciò non comporti un rischio potenziale o effettivo per la salute di determinati consumatori o gruppi di consumatori;
k) certificati sanitari o relazioni analitiche certificate inadeguati o assenti, se le irregolarità nella documentazione non comportano rischi, per esempio in caso di frodi.
l) calcolo del rischio dei livelli di fitofarmaci con il modello PRIMo che non evidenzia una tossicità acuta e cronica per la salute dell'uomo. Il superamento dei limiti massimi dei residui (LMR) sarà gestito come non conformità.

B. CASI IN CUI UN RISCHIO RICHIEDE O POTREBBE RICHIEDERE UN'AZIONE RAPIDA IN UN ALTRO PAESE MEMBRO (NOTIFICHE DI ALLERTA)
Una notifica RASFF è richiesta in caso di:

a) alimenti o mangimi contenenti sostanze vietate a nonna della legislazione dell'Unione europea o nazionale; sostanze per le quali sia stato fissato un valore di riferimento per interventi (RPA) a norma del regolamento (CE) n. 470/2009 o della decisione 2005/3413, soltanto se l'RPA è stato raggiunto o superato;
b) alimenti o mangimi contenenti sostanze non autorizzate dalla legislazione dell'Unione europea o nazionale in riferimento ai quali una valutazione del rischio dimostri che la sostanza presenta un grave rischio per la salute umana o, nel caso dei mangimi, per la salute degli animali o per l'ambiente alle concentrazioni riscontrate;
c) alimenti contenenti residui di antiparassitari o metaboliti derivanti dalla loro degradazione, per i quali l'assunzione prevista a breve tennine sia superiore alla dose acuta di riferimento (DAR) per la sostanza riscontrata;
d) alimenti contenenti sostanze potenzialmente mutagene o cancerogene (gruppi IARC l , 2A e 2B) o sostanze tossiche per la riproduzione, per le quali la concentrazione riscontrata superi uno dei limiti fissati nella legislazione dell'Unione o, in sua assenza, un limite fissato nella legislazione nazionale, a meno che una particolare valutazione del rischio non consenta di definire una soglia di allerta più alta;
e) alimenti contenenti sostanze potenzialmente mutagene o cancerogene (gruppi IARC l , 2A e 28) o sostanze tossiche per la riproduzione per le quali non sia stato fissato alcun limite di legge ma l'assunzione prevista a breve tennine superi la dose acuta di riferimento (DAR) o la dose giornaliera tollerabile (DGT) o il margine di esposizione (MOE) sia troppo basso se si tiene conto dell'assunzione prevista a breve termine;
f) alimenti in cui il tipo, il numero o la quantità di funghi, batteri o di loro tossine, tossine algali, prodotti metabolici, virus o prioni superi i parametri di sicurezza alimentare definiti nella legislazione dell'UE o qualsiasi

parametro di sicurezza alimentare nazionale debitamente notificato alla Commissione europea e da questa approvato;

g) presenza di parassiti vivi negli alimenti che possano rappresentare un pericolo per la salute dei consumatori in quanto, prima del consumo, non sono stati sottoposti a un trattamento adeguato a inattivarli;

h) alimenti in cui la radioattività massima cumulata (di, per esempio, Cs-134 e Cs-137) superi i livelli massimi fissati nella legislazione dell'UE o nazionale;

i) prodotti alimentari preconfezionati in cui la presenza di un ingrediente allergenico non compaia in etichetta, come previsto dal regolamento (UE) 1169/2011;

j) alimenti o mangimi che contengono OGM o sono costituiti o prodotti a partire da tali organismi non autorizzati a norma del regolamento (CE) n. 1829/2003, per i quali una valutazione scientifica del rischio dell'EFSA dimostri che presentano un grave rischio per la salute umana o, nel caso dei mangimi, un grave rischio per la salute degli animali o per l'ambiente;

k) uova da consumo prodotte in un allevamento nel quale sono state individuate salmonelle rilevanti come da piano nazionale di controllo delle salmonellosi negli avicoli.

C. ALCUNI CASI IN CUI PUÒ ESSERE RICHIESTA UNA VALUTAZIONE DEL RISCHIO AD HOC.

1. Per quanto riguarda gli alimenti:

a) alimenti contenenti sostanze diverse da quelle sopra elencate, che superano il livello massimo previsto dalla legislazione dell'Unione o, ove tale livello non sia stato definito, un livello massimo fissato nella legislazione nazionale o in una norma internazionale;

b) alimenti contenenti sostanze usate senza autorizzazione e/o in violazione di un obbligo di approvazione ufficiale a norma della legislazione dell'Unione o nazionale;

c) alimenti contenenti residui di antiparassitari o metaboliti derivanti dalla loro degradazione per i quali non sia stata fissata una DAR (salvo i casi in cui la DAR non sia stata considerata necessaria o applicabile) ma per i quali sia stata definita una dose giornaliera ammissibile (DGA) e l'assunzione prevista a breve termine superi la DGA;

d) alimenti in cui siano presenti, per tipo, numero o quantità, funghi o tossine fungine, batteri o loro tossine, tossine algali, prodotti metabolici, virus o prioni in concentrazioni che potrebbero rappresentare un rischio significativamente accresciuto di malattia, tenendo conto delle normali condizioni d'uso degli alimenti in questione da parte dei consumatori;

e) alimenti che presentano un rischio fisico per la salute umana, soprattutto corpi estranei;

f) alimenti pronti al consumo che sono stati esposti a importanti interruzioni della catena del freddo che li hanno resi poco sicuri;

g) alimenti per i quali non siano stati effettuati o siano stati effettuati in maniera inadeguata i controlli obbligatori per l'individuazione di un grave rischio diretto o indiretto per la salute umana;

h) prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare (alimenti per l'infanzia, alimenti per pazienti sottoposti a cure mediche ecc.) che non soddisfano i requisiti in materia di composizione stabiliti per l'uso previsto;

i) alimenti a cui sono stati aggiunti minerali o vitamine il cui consumo giornaliero porterebbe al superamento di un livello di assunzione massimo tollerabile per una o più vitamine o per uno o più sali minerali aggiunti;

j) alimenti che sono stati contaminati dal contatto con materiali e oggetti di cui al regolamento (CE) n. 1935/2004;

k) materiali a contatto con gli alimenti, come definiti nel regolamento (CE) n. 1935/2004, che non sono adatti a essere usati a contatto con gli alimenti (per esempio, superamento dei limiti di migrazione);

l) alimenti o materiali a contatto con gli alimenti in riferimento ai quali la descrizione o la presentazione riportata sull'etichetta o sulla confezione possono comportare un rischio per la salute dovuto agli alimenti se usati come descritto o in merito ai quali vi siano informazioni insufficienti a consentirne l'uso sicuro;

m) alimenti non adatti al consumo umano perché deteriorati o perché ottenuti da ingredienti inadatti o per qualsiasi altro motivo che possa comportare un rischio diretto o indiretto per la salute umana, a meno che non siano palesemente non consumabili;

n) nuovi prodotti alimentari non autorizzati per i quali l'EFSA abbia formulato un parere sfavorevole o non abbia potuto trarre conclusioni definitive o per i quali non sia disponibile un parere dell'EFSA;

o) alimenti geneticamente modificati non autorizzati a norma del regolamento (CE) n. 1829/2003 per i quali l'EFSA abbia formulato un parere sfavorevole o non abbia potuto trarre conclusioni definitive o per i quali non sia disponibile un parere dell'EFSA;

p) qualsiasi altro pericolo, compresi ipericoli emergenti, che richiedano una valutazione del rischio che stabilisca se sussista un grave rischio diretto o indiretto.

2. Per quanto concerne i mangimi:

a) presenza o utilizzo di principi farmacologicamente attivi al di fuori delle condizioni autorizzate;

b) qualsiasi altro rischio, compresi i rischi emergenti, che richieda una valutazione del rischio che stabilisca se sussista un grave rischio diretto o indiretto;

c) presenza di parassiti vivi nei mangimi che possano rappresentare un pericolo per la salute degli animali in quanto, prima del consumo, non sono stati sottoposti a un trattamento adeguato ad inattivarli.

D. ALBERO DECISIONALE EUROPEO

L'albero decisionale è uno strumento in grado di aiutare i membri della rete ad applicare le definizioni di notifica di allerta e notifica di informazione, ma anche di guidare gli stessi nella decisione di effettuare o meno le notifiche nell'ambito del sistema RASFF.

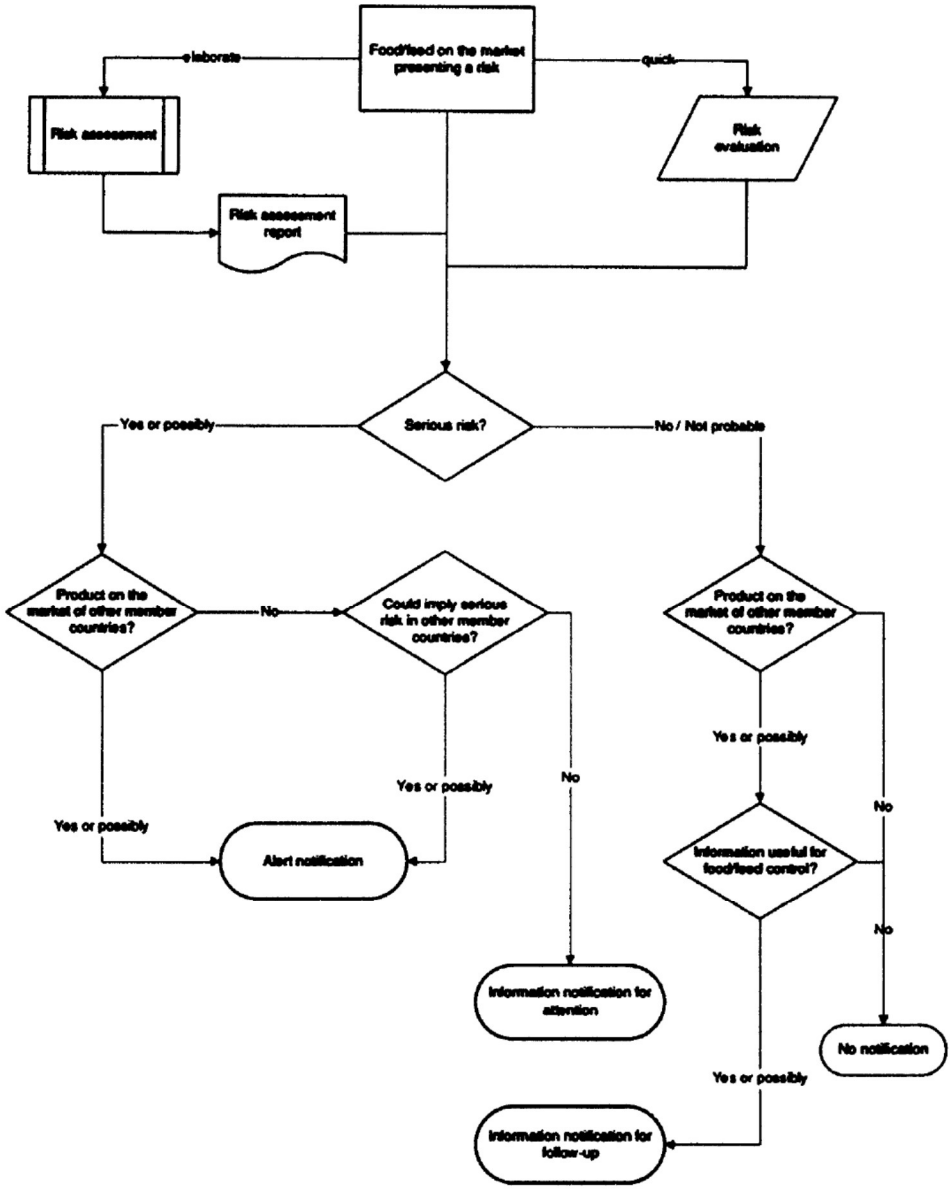
Tale decisione si deve prendere in merito alla gravità del rischio sulla base di una valutazione del rischio stesso (che ricade sull'autorità che intende attivare la notifica). Quando il rischio è definito serio, la notifica RASFF è obbligatoria. La classificazione delle notifiche, invece, dipenderà dalla possibile presenza del prodotto sul mercato (sia in ambito comunitario che nazionale).

Se il rischio è serio e il prodotto è immesso sul mercato si procede con una notifica di allerta in cui è necessaria un'azione rapida.

Nel caso in cui il rischio è serio e la distribuzione riguarda un paese terzo ma non un altro stato membro, la notifica è classificata come information for attention.

Quando il rischio viene valutato come non serio o indeciso, il prodotto è presente sul mercato (nazionale o di altri paesi membri) e le informazioni sulla natura del rischio sono utili ai fini del controllo di alimenti e mangimi, la notifica è classificata come notifica di information for follow up.

Albero decisionale europeo



E. RINTRACCIABILITÀ

Il Regolamento (CE) 178/2002 all'articolo 18 fissa gli obblighi per le imprese del settore alimentare e dei mangimi in merito all'adozione di sistemi e procedure finalizzate alla rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi, lasciando al singolo operatore la scelta degli strumenti e delle modalità per raggiungere tale obiettivo. L'articolo 5 del Decreto Legislativo 29/2017 stabilisce l'obbligo per gli Operatori economici di garantire la rintracciabilità dei MOCA.

Si ricorda che l'accordo 20 luglio 2005, alla luce degli artt. 17, 18, 19 e 20 del Regolamento CE 178/2002, ed in funzione dell'obiettivo del capo IV (Sistema di allarme rapido, gestione delle crisi e situazioni d'emergenza) del medesimo regolamento, ha già fornito indicazioni per:

a. gli operatori del settore alimentare e dei mangimi sull'applicazione delle norme della rintracciabilità, ritiro e richiamo degli alimenti e dei mangimi;

b. gli organi del Servizio Sanitario Nazionale, sulle modalità di conduzione dei controlli per la verifica dell'efficacia delle procedure di rintracciabilità, ritiro e richiamo degli alimenti.

Si richiede quindi che gli operatori siano in condizione di risalire all'anello precedente ed a quello successivo nella filiera alimentare.

1. Gli operatori devono pertanto:
   - predisporre le procedure per l'individuazione di tutti i fornitori e di tutti i destinatari dei prodotti
   - predisporre dei sistemi che consentano di avviare procedure di ritiro dal mercato di prodotti che non rispondono ai requisiti di sicurezza previsti dal regolamento.
2. I sistemi e le procedure di rintracciabilità devono in particolare consentire di:
   - individuare i fornitori diretti di materie prime, semilavorati, prodotti finiti, o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime (rintracciabilità a monte);
   - individuare le imprese alle quali sono stati fomiti i propri prodotti, come definito al comma 3 dell'art. 18 del Regolamento (rintracciabilità a valle);
   - mettere a disposizione delle aziende sanitarie territorialmente competenti le informazioni dei punti precedenti.
4. Le autorità competenti devono verificare che l'operatore abbia messo in atto le procedure per garantire la completa tracciabilità a monte e a valle. Devono in particolare acquisire i nomi e gli indirizzi dei fornitori per individuare l'origine del prodotto e dei clienti fino alla vendita/somministrazione al consumatore finale e inserire tali informazioni in iRASFF provvedendo a comunicarle anche via email ai punti di contatto interessati.

Quindi per garantire la sicurezza degli alimenti e dei mangimi occorrerà considerare tutti gli aspetti della corretta e piena tracciabilità come un unico processo delle fasi della filiera a partire dalla produzione.

È altresì opportuno che alcune tipologie di prodotti siano accompagnati, lungo la loro tracciabilità, anche da informazioni sull'esistenza di studi di shelf-life.

Si richiede quindi che gli operatori siano in condizione di risalire all'anello precedente ed a quello successivo nella filiera alimentare. Appare necessario sottolineare che nei commi 2 e 3 dell'articolo 18 del Regolamento (CE) 178/2002 viene usata una diversa terminologia: "gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito ..." e "gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare le imprese alle quali hanno fornito...".

Questa differenza, permette di chiarire che l'operatore del settore alimentare o mangimistico, quando riceve un prodotto, deve essere in grado di indicare il soggetto, (anche il singolo coltivatore, cacciatore o allevatore che ha fornito la materia prima: es. ilraccoglitore di funghi, il pescatore, ecc.) o l'impresa da cui ha ricevuto il prodotto; detto operatore, invece, quando fornisce i propri prodotti, deve essere in grado di indicare esclusivamente le imprese a cui ha ceduto il prodotto o ilmangime.

Pertanto, essendo obbligatorio per l'operatore che cede o somministra l'alimento al consumatore finale mantenere la rintracciabilità dell'alimento a monte, ma non a valle, per l'ultimo anello della filiera a valle sono applicabili i commi 1, 2 dell'art. 18, ma non ilcomma 3.

Pur prevedendo espressamente il Regolamento comunitario una rintracciabilità del prodotto a monte ed a valle, ai fini di una migliore gestione della rintracciabilità, è opportuno che le imprese che elaborano le proprie produzioni miscelando, aggregando, confezionando ecc., materie prime, ingredienti e additivi di varia origine, adottino sistemi che consentano di mantenere definita la provenienza e il destino di ciascuna di esse, o dei lotti.

Nel caso in cui venga riscontrato, infatti, un rischio per il consumatore o per gli animali, e l'operatore del settore alimentare, dei mangimi o dei MOCA non sia in grado di rintracciare o indicare quale sia stato l'ingrediente, la materia prima o il prodotto, che ha determinato il rischio sanitario, si renderà necessario allargare l'azione di ritiro del prodotto, fino a ricomprendere nell'azione di ritiro/richiamo tutti i prodotti potenzialmente a rischio con aumento delle ripercussioni commerciali, e conseguente maggiore dispendio di risorse economiche, sia private che pubbliche, ed eventuale possibilità di oneri aggiuntivi a carico degli operatori, derivanti da controlli supplementari effettuati dalle autorità di controllo.
Un sistema di rintracciabilità interna, che consente di collegare le materie prime con i prodotti finiti, facilita l'operatore nelle proprie procedure, consentendogli, nel caso in cui dovesse essere necessario per alimenti/mangimi/MOCA a rischio per la salute del consumatore, di effettuare ritiri mirati dei prodotti che condividono lo stesso rischio sanitario e di limitare, pertanto, il quantitativo di prodotti da ritirare.
È, pertanto, l'operatore, in base alle proprie scelte aziendali, che decide se istituire o meno un sistema di rintracciabilità interna
Bisogna, tuttavia, considerare e sottolineare quanto disposto all'art. 14, comma 6: "se un alimento a rischio fa parte di una partita, lotto o consegna di alimenti della stessa classe o descrizione, si presume che tutti gli alimenti 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".
Analogamente per il settore dei mangimi, si deve tener conto di quanto previsto all'art. 15, comma 3 del Regolamento 178/2002 e per i MOCA quanto previsto dall'art. 5 del Decreto Legislativo n. 29/2017.
Il comma 4 dell'articolo 18 del Regolamento 178/2002 sancisce il principio generale dell'obbligatorietà di un'identificazione o etichettatura di un alimento o di un mangime, disponendo che l'identificazione o l'etichetta deve contenere elementi utili, per agevolarne la rintracciabilità, rimandando comunque le prescrizioni puntuali a quelle previste in materia dalle norme specifiche.
I trasportatori e coloro che effettuano lo stoccaggio di alimenti, mangimi e MOCA devono dotarsi di una procedura autonoma di rintracciabilità, quando operano come soggetti indipendenti. Possono omettere di dotarsi di autonomi sistemi e procedure di rintracciabilità nel caso in cui operino per conto di un'azienda, che assolva essa stessa gli obblighi di rintracciabilità previsti dal regolamento ed a condizione che siano in grado di dimostrare all'autorità competente che i dati richiesti sono gestiti direttamente dall'azienda in questione e che comunque possono essere tempestivamente messi a disposizione dell'autorità che effettua ilcontrollo.
Per quanto riguarda i magazzini e i depositi conto terzi (frigoriferi e non), i quali ricevono dal produttore o importatore la merce in confezioni singole o su pallet contenenti diverse confezioni dello stesso prodotto o di prodotti diversi - che pertanto non intervengono nella produzione o trasformazione e che riconsegnano il prodotto ai trasportatori per altre destinazioni, in cartoni o pallet - questi devono, ai fini della individuazione della merce, secondo quanto richiesto dall'art. 18 del Regolamento 178/2002, registrare:

- all'entrata: quantità e natura della merce, come risulta dal documento di trasporto;
- all'uscita: quantità e natura della merce, registrando quanto risulta dal documento di trasporto.

Comunque, nel caso in cui le sopraccitate informazioni siano state fomite ai magazzini e depositi conto terzi, è auspicabile che questi ultimi le riportino come informazioni da trasmettere a valle. Anche in questo caso, si evidenzia la necessità che i produttori od importatori, sulla base di scelte aziendali, forniscano ai magazzini o depositi conto terzi, le informazioni riferite all'individuazione della confezione/cartone del prodotto, indicando anche il numero del lotto o altro sistema identificativo della partita, al fine di circoscrivere eventuali azioni di ritiro/richiamo.
Ferma restando l'applicazione di norme più specifiche di natura sanitaria, fiscale, ecc., le informazioni di cui ai commi 2 e 3 dell'articolo 18 del Regolamento 178/2002 e del Decreto Legislativo n. 29/2017, dovendo essere messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedono, vanno conservate per un congruo periodo di tempo, che indicativamente può esser riferito ai periodi di tempo sotto indicati:

- 3 mesi per i prodotti freschi (es. prodotti di panetteria o pasticceria, ed ortofrutticoli)
- i 6 mesi successivi alla data di conservazione del prodotto deperibile, prodotti "da consumarsi entro il";
- i 12 mesi successivi alla data di conservazione consigliata, per i prodotti "da consumarsi preferibilmente entro";
- un periodo minimo di 2 anni successivi alla vendita, per i prodotti per quali non è prevista dalle norme vigenti l'indicazione del termine minimo di conservazione né altra data nonché per i MOCA.

Andranno conservate sia le informazioni che le fonti dalle quali le stesse sono scaturite, al fine di permettere una verifica di valore oggettivo.
Risulta pertanto importante al fine di una corretta ed esaustiva gestione di una notifica di allerta che l'Allegato Elenco clienti, del presente ALLEGATO OPERATIVO, sia puntualmente ed esaurientemente compilato in ogni sua parte in formato elettronico elaborabile.

Richiamo dei prodotti alimentari, mangimi e MOCA
Quando un alimento/mangime/MOCA a rischio, oggetto di notifica, è ancora sul mercato ed ha raggiunto il consumatore, l'OS deve provvedere, oltre agli adempimenti sulla tracciabilità e di ritiro, anche al richiamo.
Sul sito del Ministero della Salute è pubblicata la nota relativa alle procedure di richiamo dei prodotti oggetto di notifica e ilmodello di comunicazione di richiamo. Sarà cura dell'Autorità sanitaria locale competente sul produttore o titolare del marchio verificare che il richiamo presente nei punti vendita sia contestualmente pubblicato sul sito del Ministero della Salute.
Nel caso in cui venga rilevata la presenza in allevamento di salmonelle rilevanti, come da piano nazionale di controllo delle salmonellosi negli avicoli, le uova prodotte, oggetto di allerta e fomite al consumatore, vengono richiamate al fine di conseguire un elevato livello di tutela della salute.
A tal proposito è necessario definire le responsabilità dell'operatore che viola le disposizioni relative al ritiro/richiamo e le competenze sull'applicazione dei provvedimenti sanzionatori.
L'operatore che ha fornito un prodotto, risultato poi oggetto di notifica di allerta, è tenuto ad informare i propri clienti per consentire ad essi le misure per il ritiro/richiamo del prodotto, dandone evidenza, se richiesto, all'autorità sanitaria competente sul proprio stabilimento.
Nel caso in cui, nel corso di un controllo, I'A.C. verifica che l'operatore che ha ricevuto un prodotto oggetto di notifica di allerta non adempie i propri obblighi sul ritiro/richiamo, deve accertare se quest'ultimo sia stato informato dal proprio fornitore per definire il livello di responsabilità.
Nel caso in cui non risulti che sia stato informato dal proprio fornitore, I'A.C. infonna, attraverso il proprio PdC locale, I'A.C. sullo stabilimento di quest'ultimo, per consentire ad essa gli accertamenti in merito alla mancata comunicazione ed all'applicazione dei provvedimenti conseguenziali (prescrizion i, sanzioni, etc.), anche per evitare di replicare sanzioni per la medesima inosservanza.
Se l'autorità competente sullo stabilimento del fornitore accerta, invece, che esso ha provveduto ad informare il proprio cliente, lo comunica attraverso il proprio PdC Regionale, all'A.C. che ha effettuato il controllo sullo stabilimento di quest'ultimo per consentire ad essa l'applicazione dei provvedimenti conseguenziali {prescrizioni, sanzioni, etc.).

F. ATTIVAZIONE DEL SISTEMA DI ALLERTA E PROCEDURE DI NOTIFICA

(NOTIFICA ORIGINALE e FOLLOW UP)

Notifica originale
Ogni qual volta un'autorità competente ravvisi le condizioni per attivare il sistema di allerta acquisisce le informazioni pertinenti e:

1. compila in maniera esaustiva il format della piattaforma iRASFF, corredandola di almeno i seguenti allegati, collegandoli alle relative sezioni:
    - copia del verbale di campionamento, se pertinente;
    - rapporto di prova se previsto;
    - copia del DDT relativo all'eventuale acquisto del prodotto;
    - lista di distribuzione, in formato elaborabile, fornite dall'OS suddivisa tra destinatari nazionali e destinatari di altri Paesi;
2. invia al punto di contatto regionale o nazionale, in funzione della propria organizzazione e di quanto stabilito in ambito regionale/provinciale, il fonnat per la validazione.
3. Invia contestualmente, in funzione della propria organizzazione, una e-mail ai punti di contatto coinvolti, riportando nell'oggetto e nel testo della stessa il numero univoco (notification number #...) allegando il Pdf generato in iRASFF e l'eventuale lista di distribuzione.

Gli Uffici periferici dell'autorità competente centrale, limitatamente ai prodotti oggetto di scambio o di importazione, predispongono per l'autorità competente locale controlli sulla merce in arrivo sul territorio.

L'esito di tali controlli è comunicato agli uffici periferici che si incaricano di:

1. compilare in maniera esaustiva il format della piattaforma i RASFF, corredandola di almeno i seguenti allegati:
   - copia del verbale di campionamento;
   - rapporto di prova se previsto;
   - copia del DDT relativo all'eventuale acquisto del prodotto;
   - lista di distribuzione, in formato elaborabile, fomite dall'OS suddivisa tra destinatari nazionali e destinatari di altri Paesi;
2. inviare al punto di contatto nazionale, il format per la validazione.
3. Inviare contestualmente, una e-mail ai punti di contatto coinvolti, riportando nell'oggetto e nel testo della stessa il numero univoco (notification number # ...) allegando il Pdf generato in iRASFF e l'eventuale lista di distribuzione.

Follow up -Esito degli accertamenti

Nel caso in cui un'autorità competente acquisisca informazioni supplementari rispetto ad una notifica originale:
1. compila, in maniera esaustiva, un follow up nel format della piattaforma iRASFF;
2. invia al punto di contatto regionale o nazionale, in funzione della propria organizzazione, il format per la validazione;
3. invia contestualmente, in funzione della propria organizzazione, una email ai punti di contatto coinvolti per distribuzione o origine, riportando nell'oggetto e nel testo della stessa il numero univoco del follow up (#...) e della notifica originale (#...) e l'eventuale lista di distribuzione.

Si specifica che in caso di mancato funzionamento del sistema informatico iRASFF devono essere utilizzate le schede cartacee per la trasmissione delle informazioni: l'allegato B "scheda di notifica" e allegato B1 "scheda di notifica informazioni addizionali/follow up" pubblicate sul sito del Ministero della Salute. Queste informazioni, comunque, dovranno essere successivamente inserite in iRASFF da parte dell'Autorità territorialmente competente.
Inoltre, nel caso in cui, a seguito delle verifiche effettuate non vi siano informazioni aggiuntive da comunicare ad altra autorità competente la comunicazione è gestita esclusivamente nell'ambito di competenza della Regione/Provincia.

Chiusura di una notifica
Una notifica potrà essere considerata "chiusa" quando non ci sono follow-up in sospeso e tutte le richieste sono state soddisfatte. Il periodo di conservazione dei dati personali per le notifiche chiuse ha una durata di 20 anni.

Revoca e modifica delle notifiche
A. Qualsiasi punto di contatto della rete iRASFF può richiedere che una notifica trasmessa attraverso la rete sia ritirata dal punto di contatto della Commissione su accordo del punto di contatto notificante se le informazioni su cui si basa l'azione da intraprendere sembrano infondate o se la notifica è stata trasmessa erroneamente.
B. Qualsiasi punto di contatto della rete i RASFF può richiedere modifiche ad una notifica previo accordo del punto di contatto notificante. Una notifica di follow-up non è considerata una modifica di una notifica e può pertanto essere trasmessa senza l'accordo di altri membri della rete iRASFF.

Indicazioni per il PdC nazionale e i PdC regionali e provinciali
In caso di notifica di allerta europea o dei relativi follow up, in giorni festivi ed orari extra lavorativi, il punto di contatto nazionale, per agevolare il flusso delle comunicazioni, provvederà a trasmettere la notifica tramite email alla casella di posta indicata dai punti di contatto regionali e, contestualmente, avviserà dell'invio della notifica tramite comunicazione al cellulare. Analoga procedura si applica in caso una regione attivi un'allerta in giorni festivi ed orari extra lavorativi in ambito nazionale: in tal caso la regione che l'ha attivata dovrà provvedere a trasmettere la notifica tramite e-mail ai punti di contatto regionali coinvolti e, contestualmente, avviserà gli stessi dell'invio della notifica tramite comunicazione al cellulare.

Ogni successiva variazione della lista dei punti di contatto regionali, compresi i recapiti telefonici e il numero di cellulare, dovrà essere tempestivamente comunicata al punto di contatto nazionale del RASFF (dav.allerta@sanita.it).

Coinvolgimento dell'ISS

L'Istituto Superiore di Sanità, in qualità di organo tecnico-scientifico del Servizio Sanitario Nazionale, ha tra i suoi compiti istituzionali quello di fornire consulenza al Ministro della Salute, alle Regioni e alle Province Autonome in materia di tutela della salute pubblica. Su questa base il Ministero ha acquisito la disponibilità dell'ISS a fonnulare, su richiesta delle Regioni e delle Province Autonome, pareri tecnici legati all'allerta alimentare in tempi compatibili con la stessa al fine di agevolare l'attività regionale e nel contempo garantire l'unifonnità di comportamento sul territorio.

G. ADOZIONE DI PROVVEDIMENTI SUI PRODOTTI RITIRATI

La merce sottoposta a provvedimento di ritiro può, previa autorizzazione dell'autorità competente, essere sottoposta ad una delle seguenti operazioni:

1. Ulteriore trasfonnazione:
mediante un trattamento che ne elimini il pericolo; tale trattamento può essere effettuato solo dagli OS diversi dai venditori al dettaglio.
2. Utilizzazione per scopi diversi:
l'OS 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.
3. Destinazione a specie animali diverse da quelle a cui era destinato:
mangime non conforme relativamente a una o più sostanze (materia prima, additivo, ecc.) non consentite per la specie animale cui erano destinati, può essere destinato all'alimentazione di animali di altre specie, purché dette sostanze siano ammesse per l'alimentazione delle specie cui si intende destinarli.
4. Distruzione:
la merce, oggetto di notifica, può essere distrutta mediante idoneo metodo.

Mangime già utilizzato come alimento per gli animali

Nel caso in cui il mangime sia stato già utilizzato come alimento per gli animali, l'autorità competente locale fornisce infonnazioni dettagliate al PdC regionale sui provvedimenti adottati ed acquisisce tutte le informazioni utili e 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.

H. TRASPARENZA E RISERVATEZZA

Si ricorda che l'art. 52 del Regolamento (CE) 178/2002 prevede le seguenti Regole di riservatezza per il sistema di allerta rapido:

1. 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 attraverso i siti istituzionali del Ministero della salute e della Commissione (RASFF portal) 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 adottano 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 a norma del paragrafo 1.».

Fermo restando quanto previsto nei paragrafi precedenti, non è consentita la trasmissione di notifiche integrali ai privati o agli operatori economici, a meno che non siano direttamente interessati dalla notifica. In tale caso le autorità devono comunque garantire che le informazioni e/o i documenti commerciali contenenti dati sensibili, o le loro parti, che non siano necessarie ad un operatore per intervenire o che sono coperte dal segreto professionale, siano eliminati dalla copia della notifica divulgata in maniera tale da non poter essere recuperati. Dai documenti devono in ogni caso essere cancellati i prezzi.
Possono essere interessate da segreto professionale le seguenti informazioni:

- la riservatezza delle indagini preliminari o dei procedimenti giudiziari in corso;
- i dati personali;
- i documenti oggetto di un'eccezione di cui al regolamento (CE) n. 1049/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 maggio 2001, relativo all'accesso del pubblico ai documenti del Parlamento europeo, del Consiglio e della Commissione;
- le informazioni tutelate dalla legislazione nazionale e dalla normativa comunitaria concernenti segnatamente il segreto professionale, la riservatezza delle deliberazioni, le relazioni internazionali e la difesa nazionale;
- i documenti commerciali, come elenchi di clienti e destinatari, inventari, bollette e fatture, relazioni sui controlli interni, etc.
- i documenti che fanno parte della proprietà intellettuale di una società, tra cui ricette diagrammi di flusso, schemi di processo, immagini delle attrezzature di processo, etc.

Altre informazioni appositamente di cui bisogna fornire debita giustificazione del perché siano coperte da segreto professionale.
Nel caso in cui un cittadino richieda una notifica RASFF o un documento scambiato nel contesto di una notifica, si applica la normativa in materia di accesso alla documentazione.

I. ASSISTENZA AMMINISTRATIVA

li Regolamento di esecuzione (UE) 2019/1715 ha istituito uno strumento informatico comune (i RASFF), da integrare nell'IMSOC, che ha riunito i sistemi RASFF e AAC, per lo scambio delle informazioni richieste dai regolamenti (CE) n. l 78/2002 e (UE) 201 7/625; quest'ultimo ha abrogato il regolamento (UE) 16/201 1, recante disposizioni di applicazione relative al sistema di allarme rapido per gli alimenti ed i mangimi, e la decisione di esecuzione (UE) 2015/1918 che istituisce il sistema d i assistenza e cooperazione amministrativa a norma del regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare !a conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali
Il sistema iRASFF diventa così lo strumento informatico per le procedure di notifica sia del RASFF che dell'assistenza amministrativa (AA) con la conseguente dismissione del sistema AAC-AA con la chiusura dei casi in trattazione. Le nuove notifiche di assistenza amministrativa dovranno essere trasmesse attraverso il sistema iRASFF con la nuova funzionalità per le non-compliance (non conformità) abbinata alla voce no risk (assenza di rischio). Tali non conformità, non attivando una notifica RASFF, non sono visibili a tutti i membri della rete RASFF europea, ma solo ai Paesi che di volta in volta vengono coinvolti attraverso il sistema del modulo di conversazione che è alla base del funzionamento delle notifiche di assistenza amministrativa. Le notifiche di non conformità dell'AA per aspetti di qualità merceologica ed eventuali frodi commerciali saranno seguite dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, ad oggi rappresentato dall'ICQRF.

Allegato Elenco clienti

Descrizione del prodotto oggetto di allerta:														
Ditta:														
Alert notification/Information notification n.:														
Ragione sociale	**Via/località**	**Comune**	**Provincia**	**Regione**	**Nazione**	**Tel/fax**	**e-mail**	**Lotto**	**Data di scadenza/ TMC**	**Quantitativo venduto**	**Tipologia confezioni**	**Numero di confezioni**	**Data consegna**	**Identificativo DDT.**

GESTIONE DELLE EMERGENZE INERENTI LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DEI MANGIMI

ALLEGATO B" alla DGR n. 867 del 28.12.2022

1. PREMESSE

La decisione n. 478 della Commissione (CE) del 29 aprile 2004, relativa all'adozione di un piano generale di gestione delle crisi nel settore degli alimenti e dei mangimi, individua, ai sensi dell'art. 55 del Regolamento (CE) 178/2002, le situazioni che comportano rischi diretti o indiretti per la salute umana, derivanti da alimenti e mangimi che, verosimilmente, le disposizioni in vigore non sono in grado di prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile o che non possono essere gestiti in maniera adeguata mediante la sola applicazione degli articoli 53 e 54 dello stesso regolamento.

La sezione 2.1 dell'allegato alla predetta decisione per l'insediamento dell'unità di crisi comunitaria e l'attuazione del «Piano di emergenza per la sicurezza degli alimenti e dei mangimi» da parte di tutte le parti interessate (Commissione, autorità, Stati membri), individua i seguenti fattori critici:

a) situazioni implicanti seri rischi, diretti o indiretti, per la salute umana e/o percepiti come tali;
b) diffusione o possibile diffusione del rischio attraverso una parte considerevole della catena alimentare;
c) potenziale ampiezza del rischio per più Stati membri o Paesi terzi;

Il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano con l'intesa sancita l'8 aprile 2020 n. 61 - si sono impegnati ad attuare, ciascuno per gli aspetti di propria competenza il Piano di emergenza per la sicurezza degli alimenti e dei mangimi allegato al predetto atto di intesa.

Le direttive e gli indirizzi di cui ai punti seguenti mirano a:

- Garantire il coordinamento degli interventi e delle attività sul territorio regionale;
- Assicurare il flusso tempestivo delle informazioni e dei dati inerenti l'emergenza; ○ Garantire l'integrazione e la cooperazione tra le Unità di crisi.

2. UNITÀ DI CRISI REGIONALE.

2.1 L'unità di crisi regionale (UCR) è cosi costituita:

a) Dirigente del servizio di Sanità Veterinaria e sicurezza degli alimenti della Regione Abruzzo, col ruolo di Coordinatore;
b) Direttore Generale dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise (IZSAM)o suo delegato;
c) Direttore dell'Agenzia Regionale per la Tutela dell'Ambiente dell'Abruzzo (ARTA) o suo delegato;
d) Comandante Regionale Carabinieri – NAS o suo sostituto;
e) Direttori dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. dell'Abruzzo;
f) Responsabili dei Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN);
g) Responsabili dei Servizi di Igiene Epidemiologia e Sanità Pubblica (SIESP);
h) Responsabili dei Servizi Veterinari di Igiene degli alimenti di Origine Animale (SVIAOA);
i) Responsabili dei Servizi Veterinari di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche (SVIAPZ);
j) Responsabili dei Servizi Veterinari di Sanità Animale (SVSA);
k) Responsabile dell'Osservatorio Epidemiologico Regionale Veterinario (OEVRA);

2.4 L'UCR è fisicamente ubicata presso la Regione Abruzzo – dipartimento Sanità.

2.4 L'UCR ha il compito di svolgere le seguenti funzioni:

a) coordinare e verificare le attività espletate sul territorio;
b) raccogliere ed assicurare l'invio tempestivo per via informatizzata dei dati e delle informazioni inerenti all'emergenza;
c) promuovere l'organizzazione di corsi di formazione e di addestramento per il personale impegnato nella gestione delle crisi in alimenti e mangimi, avvalendosi della collaborazione dell'IZSAM, dell'ARTA Abruzzo, delle Università della Regione Abruzzo, degli Ordini Professionali e di altre associazioni di categoria;
d) raccogliere ed aggiornare l'organigramma ed i punti di contatto delle Unità di crisi delle Aziende Sanitarie locali (UCL) del suo territorio e trasmettere tali informazioni all'Unità di Crisi Nazionale (almeno una volta all'anno e segnatamente in caso di variazioni), comprese quelle riguardanti i punti di contatto dei laboratori coinvolti, nonchè la composizione dell'UCR;
e) garantire la cooperazione con l'Unità di Crisi Nazionale;
f) raccordarsi e collaborare con i soggetti coinvolti nell'emergenza oltre che con le seguenti unità di crisi: Unità di crisi di altre Regioni e delle Province Autonome, Unità di crisi locali (UCL) delle AA.SS.LL

2.4 In relazione alle situazioni o alle azioni da intraprendere l'Unità di crisi regionale può avvalersi di:

a) dirigenti delle strutture regionali eventualmente interessate all'emergenza;
b) rappresentanti di altre Amministrazioni pubbliche;
c) qualsiasi soggetto, pubblico o privato, si ritenga utile consultare.

Qualora ne sussista la necessità l'Unità di crisi chiederà il supporto dell'Unità di crisi di Protezione Civile della Regione Abruzzo.

L'unità di crisi si riunisce di norma presso la sala operativa della regione Abruzzo – Dipartimento Sanità - sita in Pescara, Via Conte di Ruvo n. 74 in ragione dei sistemi di comunicazione e delle tecnologie presenti presso la predetta struttura.

3. UNITÀ DI CRISI DELLE AZIENDE SANITARIE LOCALI: COMPONENTI, RECAPITI E PUNTI DI CONTATTO

3.1 Presso ogni azienda sanitaria locali è costituita l'Unità di crisi locale (UCL).

La responsabilità dell'Unità di crisi locale è attribuita al Direttore Sanitario o suo delegato.

Sono componenti dell'unità di crisi i responsabili delle strutture aziendali interessate alla gestione delle emergenze in campo igienico-sanitario e veterinario (Direttore dipartimento Prevenzione, responsabili Unità operative complesse, ecc.), partecipano, altresì, all'Unità di crisi tutti i soggetti, pubblici e privati, che è opportuno interessare, coinvolgere o consultare (Aziende sanitarie, Università, Prefettura, Provincia, ecc).

Ogni Asl provvede ad individuare la localizzazione della struttura operativa ed a definirne gli aspetti organizzativi e di funzionamento (referenti, dotazione, strumentazione ecc). Se possibile la localizzazione, la struttura e l'organizzazione dell'unità di crisi dovrebbero coincidere con gli assetti individuati per la gestione del sistema di allerta.

3.2 L'unità di crisi locale:

a) individua i punti di contatto, da comunicare alle unità di crisi nazionale e regionale, che assicurano tramite un servizio di pronta reperibilità (telefono cellulare ed e-mail) la corretta attivazione del flusso operativo;

b) verifica che i database inerenti i punti di contatto siano aggiornati e ridistribuiti periodicamente, e segnatamente in caso di variazioni;
c) attua tutte le misure indicate dalle strategie operative individuate a livello centrale e/o regionale;
d) 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;
e) fornisce per il tramite dell'unità di crisi regionale il debito informativo definito in ambito di unità di crisi nazionale.

4. COSTITUZIONE E AGGIORNAMENTO DEI DATA BASE

L'unità di crisi locale è ubicata presso una sede designata e deve poter disporre: di una adeguata dotazione strumentale (linea telefonica dedicata, cellulare, telefax, fotocopiatrice, computer, stampante, scanner collegamento internet, software gestionali) dei database con gli elenchi delle unità di crisi nazionale, regionali e delle province autonome e delle unità di crisi locali della regione Abruzzo, delle forze pubbliche, nonché dei 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.

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 rendendo al contempo disponibili i data base aggiornati degli operatori del settore alimentare.

Gli elenchi e i data base devono essere tenuti costantemente aggiornati; le variazioni devono essere comunicate all'unità di crisi regionale.

5. LABORATORI

I laboratori coinvolti nel Piano di emergenza sono:

a) l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise;
b) l'Agenzia Regionale per la Tutela dell'Ambiente dell'Abruzzo (ARTA);
c) i laboratori delle aziende sanitarie.

I laboratori di cui ai punti a) e b) individuano i punti di contatto (indicando telefono cellulare ed e-mail) e i riferimenti organizzativi e ne comunicano i dati all'Unità di crisi regionale con la quale si coordinano al fine di garantire gli interventi nelle situazioni d'urgenza.

I laboratori di cui al punto c) fanno riferimento all'Unità di crisi locale della Asl di appartenenza e tramite questa vengono attivati.

6. ATTIVAZIONE E TERMINE DELLA CRISI

Qualora a livello locale le AA.SS.LL. 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, allertano al più presto e comunque non oltre le 24 ore, l'unità di crisi regionale.
L'unità di crisi regionale e delle province autonome 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.
Quando l'unità di crisi nazionale, sulla base dei dati forniti dalle unità di crisi regionali, delle province autonome e locali, ed eventualmente in concordanza con l'unità di crisi comunitaria, ritiene che il rischio sia ormai sotto controllo, può dichiarare terminata la crisi.

Al termine della crisi è opportuno 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 effettuate.

7. EMERGENZE RELATIVE ALL'ACQUA POTABILE

Qualora l'emergenza si verifichi nel settore delle acque potabili l'UCR sarà integrata con i rappresentanti dei gestori dell'acquedotto;

8. AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE

L'unità di crisi nazionale e le unità di crisi regionali e delle province autonome, con la collaborazione degli Istituti zooprofilattici sperimentali, delle agenzie regionali per la protezione ambientale, delle università, degli ordini professionali e di altre associazioni di categoria, indirizzano le attività di formazione e/o aggiornamento professionale destinate a medici veterinari, medici ed altre figure professionali operanti nel settore della sicurezza alimentare.

Il competente servizio del dipartimento Sanità della Regione avrà cura di aggiornare gli elenchi dei referenti e di adottare le misure sanitarie previste dalla programmazione nazionale dell'Intesa 61/2020, tenendo anche conto dell'evoluzione della normativa comunitaria e nazionale e di eventuali nuove acquisizioni scientifiche che possono avere impatto sulla salute pubblica.

Piano Nazionale Residui - Residui di farmaci veterinari negli alimenti

Normativa di riferimento

Regolamento (UE) 2017/625;
Regolamento (UE) 2019/2090, sulla gestione dei casi di non conformità;
Regolamento (UE) 2021/808, e successive modifiche, sul rendimento dei metodi analitici; regolamento delegato (UE) 2022/1644; regolamento di esecuzione (UE) 2022/1646;
Decreto legislativo n. 158/2006 e successive modifiche;
Decreto legislativo 27/2021, recante l'adeguamento della norma nazionale al regolamento (UE) 2017/625 e successive modifiche.
Descrizione sintetica delle attività
Il Piano Nazionale per la ricerca dei Residui (di seguito PNR) definisce le attività del controllo ufficiale da effettuare, ai sensi degli articoli 9 e 19 del regolamento (UE) 2017/625, sull'uso di sostanze farmacologicamente attive autorizzate come medicinali veterinari o come additivi per mangimi e di sostanze farmacologicamente attive vietate o non autorizzate e sui relativi residui.
Nell'ambito del PNR sono controllati gli animali e i prodotti di origine animale: bovini, suini, ovicaprini, equini, pollame, conigli e selvaggina allevata, acquacoltura, latte, uova, miele, budelli. Nel PNR sono definite le attività, le procedure, le specie e i prodotti di origine animale 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 quanto previsto dalle norme europee e nazionali.

Dal 2023 il PNR si declina attraverso l'attuazione dei seguenti Piani:
Piano mirato: piano nazionale di controllo della produzione, basato sul rischio, per la verifica della conformità degli animali e degli alimenti di origine animale prodotti negli Stati membri:
alla legislazione dell'Unione, che disciplina l'uso di sostanze farmacologicamente attive autorizzate come medicinali veterinari o come additivi per mangimi e di sostanze farmacologicamente attive vietate o non autorizzate;
ai limiti massimi di residui e ai livelli massimi applicabili negli alimenti;

Piano di sorveglianza: piano nazionale di sorveglianza della produzione UE randomizzato, attraverso un monitoraggio casuale per un'ampia gamma di sostanze;
Piano Paesi Terzi: piano nazionale di controllo degli animali e dei prodotti di origine animale importati da Paesi Terzi, basato sul rischio, volto a verificare la conformità alla legislazione dell'Unione sull'uso di sostanze farmacologicamente attive, autorizzate o vietate, e la conformità ai limiti massimi di residui e ai livelli massimi.

Dettagli dell'attività

Criteri di rischio su cui si basa la programmazione del controllo ufficiale
La pianificazione viene effettuata sulla base di evidenze territoriali, delle non conformità riscontrate negli anni precedenti in attuazione del PNR, delle segnalazioni giunte attraverso il sistema RASFF, e sulla base di informazioni relative alla vendita di medicinali veterinari.

Luogo e momento del controllo

Il campionamento si effettua nella fase di allevamento degli animali, negli stabilimenti di prima trasformazione dei prodotti di origine animale (macelli e stabilimenti, purché sia possibile risalire all'allevamento di origine) e nei posti di controllo frontalieri (PCF), secondo il tipo di piano.
Il campionamento deve essere imprevisto, inatteso ed effettuato in momenti non fissi ed in giorni non particolari della settimana, distribuendoli sull'intero arco dell'anno solare.

Frequenza (o criteri per stabilire frequenza)

La frequenza è stabilita, per ogni tipo, tenendo conto delle frequenze minime di cui agli allegati I, II e III del regolamento (UE) 2022/1646, sulla base della produzione (per il piano mirato: capi macellati, tonnellate di produzione), della popolazione (piano di sorveglianza) e del numero di partite importate (piano paesi terzi).

Metodi e tecniche

I metodi e le tecniche previste nel PNR sono il campionamento, l'analisi e l'esame documentale.

Provvedimenti sanitari; sanzioni amministrative; sanzioni penali
Le azioni da intraprendere nel caso di riscontro di non conformità sono indicate nel regolamento (UE) 2019/2090 e dipendono dal tipo di non conformità riscontrata, che può essere ricondotta alle seguenti tipologie:

- Trattamento illecito;
- Riscontro di residui a livelli superiori agli LMR;
- Riscontro di residui a livelli inferiori agli LMR, con evidenza di altre irregolarità;
- Riscontro di sostanze non consentite nella specie su cui è stato effettuato il controllo.
- Modalità di rendicontazione, verifica e feedback

La pianificazione e la rendicontazione avvengono attraverso l'impiego del sistema informatico NSIS/RaDISAN, adottato dal 2022.La pianificazione viene inserita dal Ministero nel sistema e i campioni vengono ripartiti sul territorio sulla base dei dati di produzione provenienti dalle banche dati esistenti (BDN) o, in mancanza, dall'ISTAT e dalle Regioni/P.A.
Il Ministero trasmette ad EFSA e alla Commissione europea, entro il 31 marzo di ogni anno, la pianificazione dell'anno in corso.
La rendicontazione avviene attraverso l'inserimento da parte degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali delle informazioni relative al campionamento e alle attività analitiche relative a tutti i Piani afferenti al PNR.
Le Regioni/P.A. e i PCF. validano tali dati e inseriscono nel sistema le informazioni sulle azioni intraprese nel caso di riscontro di non conformità.
Il Ministero della Salute elabora i dati validati e li trasmette ad EFSA entro il 30 giugno di ogni anno per consentire l'elaborazione del report annuale contenente i risultati di tutti gli Stati Membri. Tali dati sono inoltre utilizzati per elaborare una relazione nazionale annuale, che viene pubblicata sul sito internet del Ministero, per ottemperare all'obbligo di trasparenza richiesto dall'articolo 11 del regolamento (UE) 2017/625.

Ulteriori informazione al seguente link:
https://www.salute.gov.it/portale/pianoControlloNazionalePluriennale2023/dettaglioPCNP2023.jsp?cap=capitolo3&sez=pni-cap3-alimenti-controllianalitici&id=3224
Per la numerosità campionaria della Regione abruzzo si farà riferimento nella programmazione annuale.

Piano Vigilanza e controllo alimenti e Bevande

PIANO DEI CAMPIONAMENTI MINIMI SUGLI ALIMENTI DI O.A.

La distribuzione è numerosità campionaria è comunicata annualmente alle ASL (Servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti di Origine Animale) con il "Programma annuale dei controlli in Sanità Animale e Sicurezza Alimentare"

Descrivendo sommariamente le attività svolte, sono ricercati in questo piano:

CARCASSE - Bovini, ovini, caprini e equini

Ricerche
Salmonella
Enterobatteriacee
Conteggio colonie aerobiche
E.coli VTEC

Suini

Ricerche
Salmonella
Enterobatteriacee
Conteggio colonie aerobiche

Pollame

Ricerche
Salmonella
Campylobacter

CARNI E PRODOTTI A BASE DI CARNE

Carne macinata e preparazioni base carne diversa da pollame

Ricerche
Salmonella
E.coli
Conteggio colonie aerobiche
Campylobacter

Carne macinata e preparazioni base carne di pollame

Ricerche
Salmonella
E. coli
Conteggio colonie aerobiche
Campylobacter

Insaccati freschi

Ricerche
Salmonella
Campylobacter
*Yersinia enterocolitica**

*ricerca su prodotti a base di carni suine

Prodotti a base di carne affettati e confezionati

Ricerche
Salmonella
Campylobacter
*L. monocytogenes**

**in prodotti compatibili*

Prodotti a base di carne sottoposti a cottura, insaccati stagionati

Ricerche
Nitrati e Nitriti

Carni separate meccanicamente

Ricerche
Salmonella
L. monocytogenes
E. coli
Conteggio colonie aerobiche

LATTE E PRODOTTI A BASE LATTE

Formaggi ottenuti da latte crudo o da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura più bassa della pasteurizzazione

Ricerche
Salmonella
L. monocytogenes
E.coli

Formaggi (stagionati e freschi)

Ricerche
enterotossine stafilococciche
stafilococchi coagulasi positivi

Latte

Ricerche
Aflatossine (latte crudo)
Enterobatteriacee (latte pastorizzato)

UOVA

Uova

Ricerche
Salmonella

Ovoprodotti

Ricerche
Salmonella
Enterobatteriacee

GELATI

Ricerche
Salmonella
Enterobatteriacee

PRODOTTI DELLA PESCA

Molluschi bivalvi e gasteropodi (N.B. frequenze di campionamento per singola attività)

Escherichia coli	Salmonella spp.	Biotossine algali	esami chimico fisici (HG, CD, PB)

Prodotti sgusciati di crostacei e molluschi

Ricerche
Stafilococchi coagulasi positivi
E.coli

Tonno fresco/congelato; tonno o altri pesci istaminogeni conservati in scatola

Ricerche
Istamina

Pesci pelagici

Ricerche
Piombo, Cadmio, Mercurio
Diossine e PCB

PIANO DEI CONTROLLI ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE

In Regione Abruzzo sono anche programmati, su base dei campionamenti sugli alimenti di origine vegetale effettuati dai SIAN.

PIANO DEI CONTROLLI MICROBIOLOGICI

Matrici	**Determinazione analitica**
Vegetali IV e V gamma	Listeria monocytogenes Salmonella
Latte in polvere per bambini	Salmonella
Semi germogliati	Salmonella

PIANO DEI CONTROLLI PER OCRATOSSINA E PIOMBO

Matrice	**Determinazione analitica**
Vino rosso	Ocratossina A, piombo

CONTROLLI SUGLI OLI ALIMENTARI

Regione Abruzzo

Matrice	**Determinazione analitica**
olio extravergine di oliva	IPA , Diossine e PCB, acidità libera, numero di perossidi, composizione degli steroli e degli acidi grassi
olio di sansa	IPA, Diossine e PCB, piombo

CONTROLLI PER LA RICERCA DI NITRATI, PIOMBO E CADMIO IN ALIMENTI DI O.V.

Matrice	**Determinazione analitica**
spinaci freschi, in conserva, surgelati	Nitrati, cadmio, piombo
Lattuga	Nitrati, cadmio, piombo
Rucola	Nitrati, cadmio piombo
Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini	Nitrati, cadmio piombo

PIANO DEI CONTROLLI SUGLI ALIMENTI PER LA RICERCA DI MICOTOSSINE

Matrice	**Determinazione analitica**
arachidi e frutta secca destinati al consumo umano diretto	Aflatossine
Cereali , loro prodoptti derivati e prodotti trasformati	Aflatossine, Ocratossina

Spezie (peperoncino, pepe, noce moscata, zenzeo, curcuma	Aflatossine, Ocratossina A
Alimenti a base di cereali e altri alimenti di proseguimento, compreso latte per lattanti, alimenti dietetici a fini medici speciali	Aflatossina e Ocratossina A
Caffè crudo , cacao prodotti a base di cacao,	Ocratossina A
Succhi di frutta, succhi di frutta concentrati, nettare di frutta alla mela, omegeneizzati alla mela	Patulina
Granoturco non trasformato, farina di granoturco, altri alimenti a base di granoturco, altri alimenti destinati ai bambini a badse di granoturco	Fumonisine

per la numerosità campionaria per la Regione Abruzzo si farà riferimento alla programmazione annuale.

Molluschi bivalvi vivi (classificazione) - Monitoraggio zone di produzione e stabulazione

DGR n° 807/2014 Approvazione Nuova Mappa delle Acque della Regione Abruzzo – Zone di Produzione e raccolta di "Venus Gallina". Piano di Sorveglianza Sanitaria ei Molluschi Bivalvi e dei gasteropodi marini della Regione Abruzzo ai sensi del REG. CE 854 del 29/4/2004

DESCRIZIONE ZONE D'INTERVENTO (DGR 807 del 5-12-2014, *così come modificate dalla nota Ministero della Salute 0038080-P-06/10/2016*):

AREA α) la zona marina già classificata 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.

Piano di sorveglianza sanitaria dei molluschi bivalvi vivi e gasteropodi marini

AREA DI PRODUZIONE E RACCOLTA DI MOLLUSCHI BIVALVI

Le Aree classificate nella regione Abruzzo riguardano essenzialmente le zone di produzione e raccolta della specie *Venus gallina* (banchi naturali) e n. 5 allevamenti che attualmente producono mitili *(Mytilus spp.)*.

Nel presente documento vengono di seguito descritte le situazioni di contesto dei banchi naturali/allevamenti abruzzesi. Poiché gli allevamenti sono georeferenziati ad oltre 2 m.n. dalla costa, l'analisi di contesto è sovrapponibile a quella delle vongole (fonti di inquinamento, dati ambientali ...)

1. NOME DELL'ALLEVAMENTO O DELL'AREA DI RACCOLTA

"Allevamenti di mitili": zona Alfa

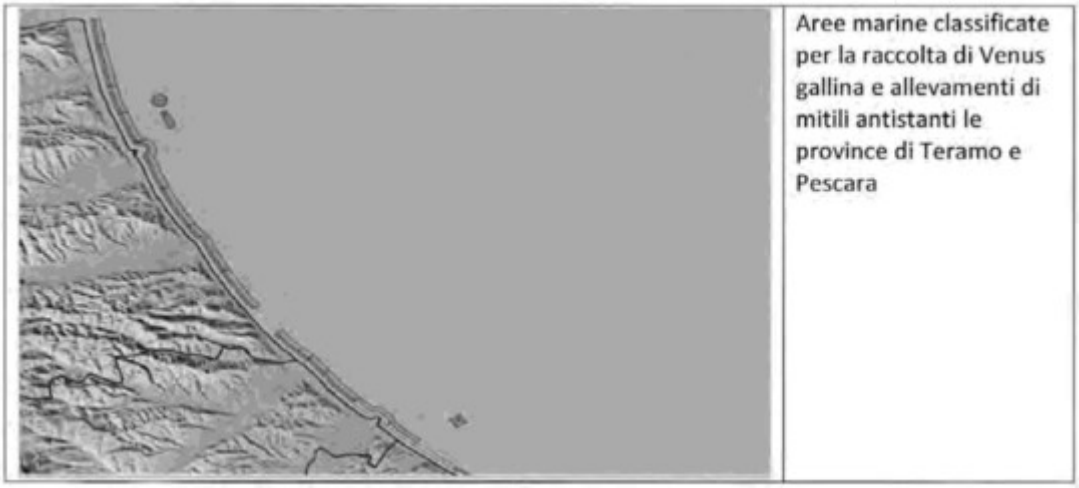
"Aree di produzione e raccolta della specie Venus gallina": zona Beta

2. SPECIE OGGETTO DELL'ALLEVAMENTO O DELLA RACCOLTA

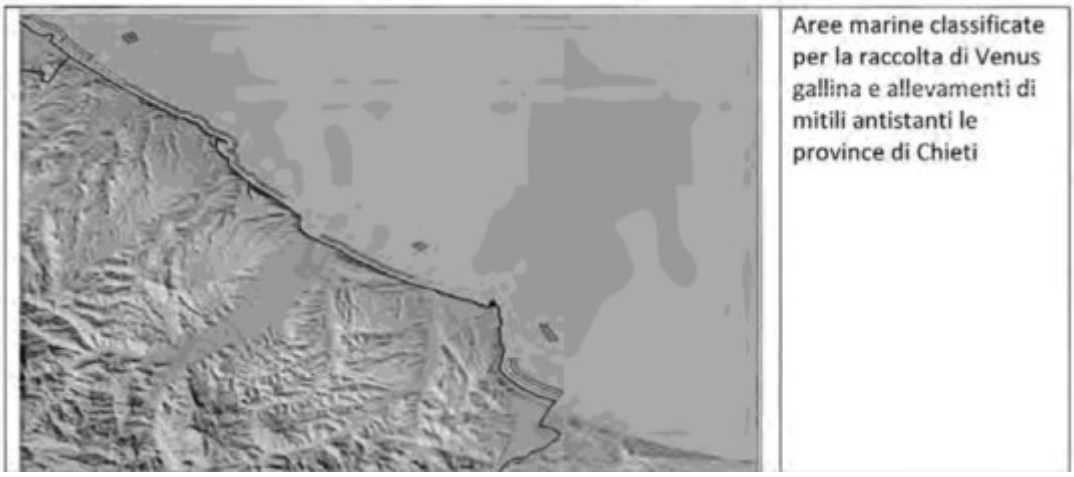
Mitili, vongole

3. CARATTERISTICHE GEOGRAFICHE DELL'AREA

Le zone classificate per la raccolta dei molluschi, sia di vongole (libera raccolta) sia di mitili (allevamenti) sono caratterizzate dalla loro collocazione in mare aperto



Aree marine classificate per la raccolta di Venus gallina e allevamenti di mitili antistanti le province di Teramo e Pescara



Aree marine classificate per la raccolta di Venus gallina e allevamenti di mitili antistanti le province di Chieti

4. LOCALIZZAZIONE DELL'ALLEVAMENTO/BANCO NATURALE

4.1 ESTENSIONE E GEOREFERENZIAZIONE

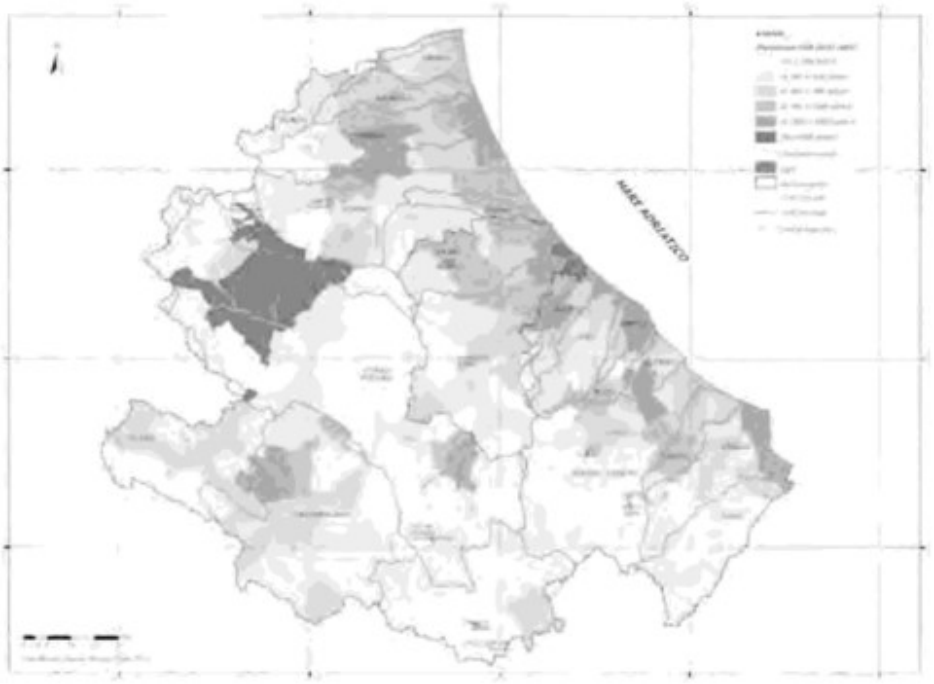
Le zone classificate per la raccolta delle vongole hanno una superficie, rispettivamente, di 5631,31 ha (zone classificate tipo "A") e 582.13 ha (zone classificate tipo "B"). La distanza dalla costa varia da 0,3 m.n. a 1,5 m.n.
Per quanto riguarda le caratteristiche degli allevamenti di molluschi attualmente presenti in Abruzzo, questi sono riportati nella tabella successiva.

	NOME ALLEVAMENTO	PROV	CLASSIFICAZIONE ZONA	SPECIE ALLEVATA	ESTENSIONE (mq)	MIGLIA DALLA COSTA
1	**Abruzzo Pesca Turismo**	TE	A	Mitili	1.000.000	2
2	**Adriatica off-shore**	TE	A	Mitili	384.650	2
3	**Silmar**	CH	A	Mitili	700.000	3
4	**Acquachiara**	CH	A	Mitili	1.400.000	3
5	**Poseidonia**	CH	A	Mitili	62.500	3
6	**Mitili Mare**	CH	A	Mitili	1.000.000	3

5. CARATTERISTICHE IDROGRAFICHE

5.1 DESCRIZIONE DELLA COSTA

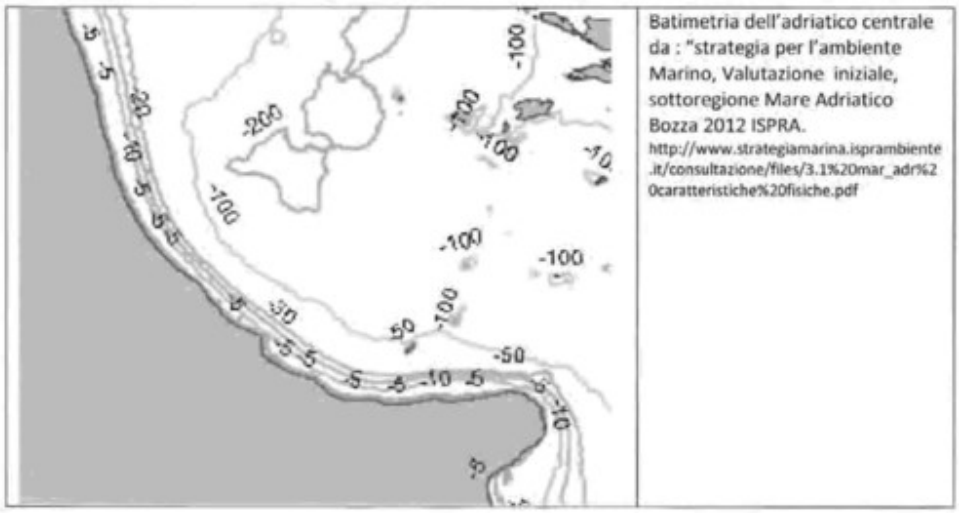
La costa abruzzese, lunga circa 130 km, è variamente caratterizzata da tratti quasi continui di costa sabbiosa (da Martinsicuro a Francavilla) che, dall'altezza di Ortona, si trasforma in costa a tratti alta e rocciosa.
L'area costiera è la zona abruzzese più densamente popolata, con punte di oltre 6000 abitanti per ha. Tale dato deve essere anche intersecato con le presenze turistiche che, sul litorale, aumentano nei mesi estivi.



Densità popolazione per ha. Fonte: Piano Tutela delle Acque Regione Abruzzo

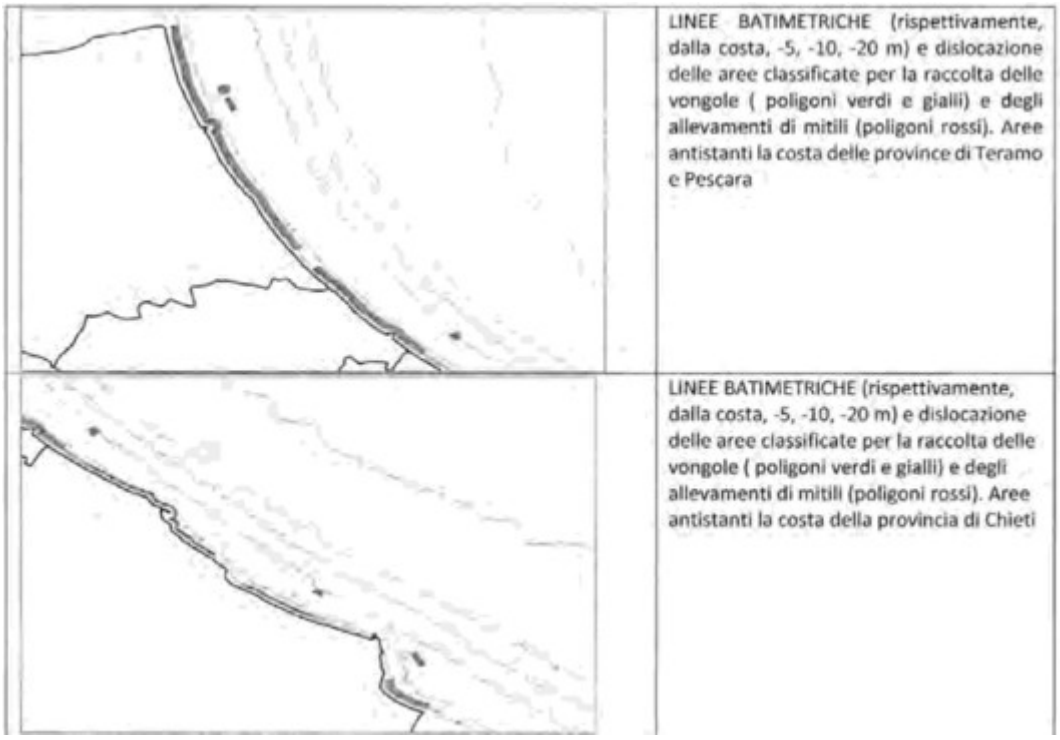
5.2 BATIMETRIA

La batimetria del tratto adriatico antistante le coste abruzzesi è quella tipica dell'adriatico centrale, con fondali bassi.



Batimetria dell'adriatico centrale da : "strategia per l'ambiente Marino, Valutazione iniziale, sottoregione Mare Adriatico Bozza 2012 ISPRA. http://www.strategiamarina.isprambiente.it/consultazione/files/3.1%20mar_adr%20caratteristiche%20fisiche.pdf

Per quanto riguarda specificatamente le zone classificate, nelle zone di raccolta delle vongole la batimetria si attesta in massima parte tra i -5 e -10 metri, mentre gli allevamenti di molluschi sono situati in zona compresa tra i -10 e 20 metri



LINEE BATIMETRICHE (rispettivamente, dalla costa, -5, -10, -20 m) e dislocazione delle aree classificate per la raccolta delle vongole (poligoni verdi e gialli) e degli allevamenti di mitili (poligoni rossi). Aree antistanti la costa delle province di Teramo e Pescara

LINEE BATIMETRICHE (rispettivamente, dalla costa, -5, -10, -20 m) e dislocazione delle aree classificate per la raccolta delle vongole (poligoni verdi e gialli) e degli allevamenti di mitili (poligoni rossi). Aree antistanti la costa della provincia di Chieti

5.3 PRESENZA DI BARRIERIE ARTIFICIALI O NATURALI

Nei tratti di mare considerati le barriere artificiali (infrastrutture portuali, pennelli e scogli) sono quasi tutti disposti sotto le 0,3 m.n., quindi al di fuori delle zone classificate.

5.4 SPECIE DI MOLLUSCHI PRESENTI

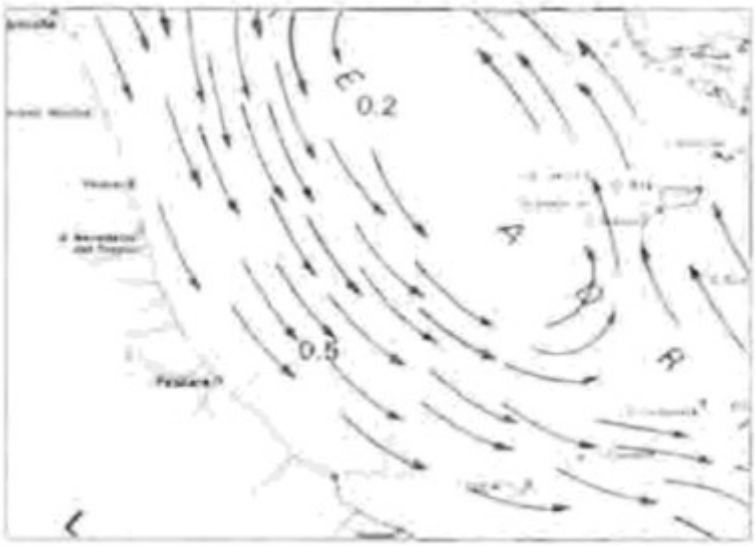
Mitili e Vongole

5.5 CORRENTI PREVALENTI

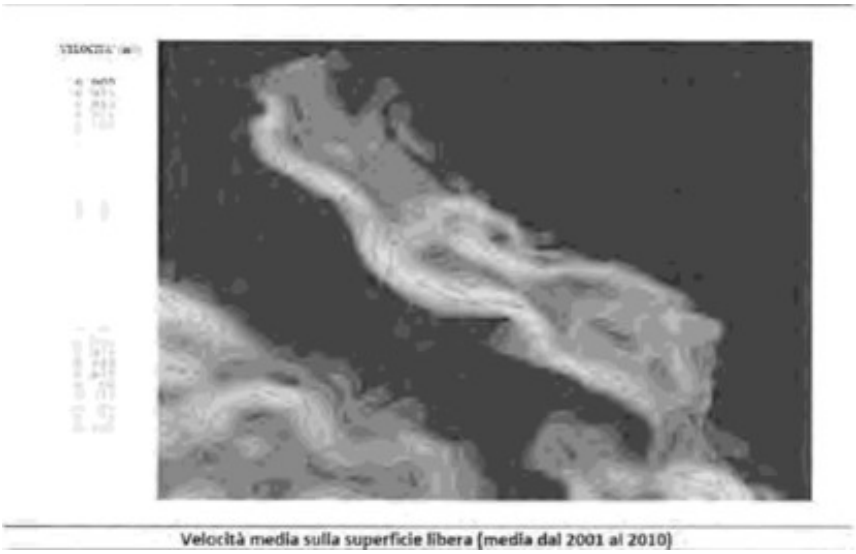
La circolazione generale è in senso antiorario acque provenienti da sud risalgono dalla costa orientale verso nord e discendono da nord a sud lungo quella occidentale. Possono formarsi correnti cicloniche che variano di intensità con le stagioni e con gli apporti variabili di acque dolci costiere (di difficile previsione e caratterizzazione).

Per quanto riguarda il Residence time sebbene il risultato abbia carattere preliminare, si può osservare che il valore abbia un valore basso nelle zone dove sono più forti le correnti medie (Alto Adriatico, fascia costiera

Puglia orientale in blu), mentre assume valori più alti (15-20 giorni) laddove le correnti medie sono più basse e dove sono presenti strutture vorticali persistenti, come ad esempio nel Golfo di Taranto e nell'Adriatico Centrale (Fonte: ISPRA).



Esempio delle correnti che si registrano nel tratto di mare antistante le coste abruzzesi (da: Atlante delle correnti superficiali dei mari italiani, Marina Militare Italiana, 1982)



Velocità media sulla superficie libera (media dal 2001 al 2010)

Fonte: ISPRA (http://www.strategiamarina.isprambiente.it/consultazione/files/3.1%20mar_adr%20caratteristiche%20fisiche.pdf)

Residence time. Fonte: ISPRA (http://www.strategiamarina.isprambiente.it/consultazione/files/3.1%20mar_adr%20caratteristiche%20fisiche.pdf)

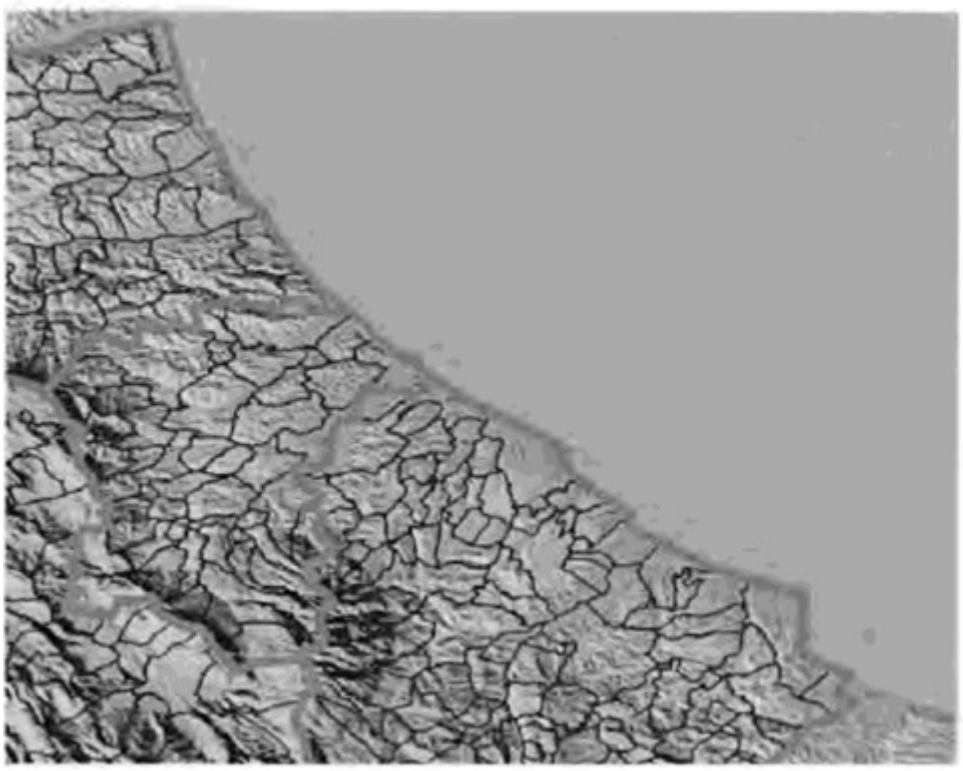
5.5 ENTITÀ DELLE MAREE

Considerata la distanza dalla costa delle zone di produzione molluschi in oggetto, unitamente all'altezza delle maree che si registrano in medio adriatico (punte massime 40-50 cm), le ricadute pratiche dell'effetto in questione sulla molluschicoltura abruzzese è trascurabile.

5.6 QUALITÀ DELL'ACQUA

I dati della balneabilità, seppure non direttamente raffrontabili perché le analisi sono effettuati su sedimento/acque e non sul biota (oltre che ad essere svolti in prossimità della linea di costa), possono comunque dare un'indicazione dello stato generale del mare.

In base l'*allegato A della Delib.G.R. 186 del 11 marzo 2013*, si evidenzia una situazione variegata (dati quadriennio 2009-2012). Vengono riportati, sulla base dell'allegato descritto poc'anzi, nella mappa successiva le linee di costa (in rosso) classificate come "scarsa" o "non classificata" al fine di avere un quadro sinottico della situazione



5.7 TEMPERATURA DELL'ACQUA (dati registrati dall'IZS Abruzzo Molise in concomitanza con l'effettuazione del monitoraggio sanitario delle zone di raccolta delle vongole)

Anno 2012

(*)	gennaio-marzo				maggio-giugno				luglio-agosto				settembre-ottobre			
m.n	n°	min	med	max	n°	min	med	max	n°	min	med	max	n°	min	med	max
0,3	18	7,01	11,41	14,9	22	18,3	21,51	26,6	14	25,8	27,28	28,2	21	19,4	22,05	25,6
0,6	14	7,04	11,41	14,8	22	18,3	21,53	26,8	14	25,6	27,47	28,3	21	20,3	22,27	25,8
1	10	10	12,1	14,6	22	26,8	21,47	18,4	14	25,5	27,64	28,5	21	20,3	22,07	25,7

(*) (unità di misura: C° Celsius; metodo Termometrico). N° = numero misurazioni

Per quanto riguarda la temperatura superficiale dell'acqua, i mesi più caldi sono ovviamente quelli di luglio/agosto, anche alla luce dei dati collezionati dal progetto MARCOAST - ISPRA (http://www.strategiamarina.isprambiente.it/consultazione/files/3.1%20mar_adr%20caratteristiche%20fisiche.pdf)

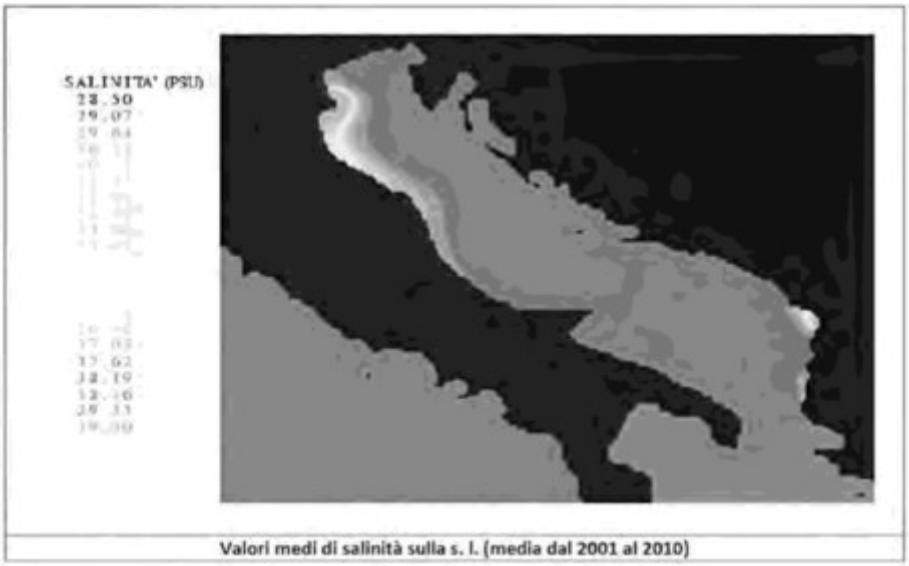
5.8 SALINITÀ DELL'ACQUA (dati registrati dall'IZS Abruzzo Molise in concomitanza con l'effettuazione del monitoraggio sanitario delle zone di raccolta delle vongole)

Anno 2012

(*)	gennaio-marzo				maggio-giugno				luglio-agosto				settembre-ottobre			
m.n	n°	min	med	max	n°	min	med	max	n°	min	med	max	n°	min	med	max
0,3	18	22	34,04	36,5	22	34,4	37,20	38,8	14	27,7	38,02	39,3	21	21,2	37,54	38,8
0,6	14	29,3	34,55	36,3	22	35,1	37,43	38,8	14	29,7	37,96	39,3	21	36,6	38,38	38,9
1	10	31,2	34,59	35,7	22	32,1	37,31	38,8	14	29,9	38,11	39,4	21	33,9	38,30	38,9

(*) (unità di misura: ppt; metodo Conduttimetrico). N° = numero misurazioni

Tali dati sono compatibili con la media della salinità riportata dall'ISPRA dal 2001 al 2010 su 72 livelli di profondità (http://www.**strategiamarina.isprambiente**.it/consultazione/files/3.1%20mar_adr%20caratteristiche%20fisiche.pdf)



Valori medi di salinità sulla s. l. (media dal 2001 al 2010)

Fonte: ISPRA

5.9 PH DELL'ACQUA (dati registrati dall'IZS Abruzzo Molise in concomitanza con l'effettuazione del monitoraggio sanitario delle zone di raccolta delle vongole)

Anno 2012

(*)	gennaio-marzo				maggio-giugno				luglio-agosto				settembre-ottobre			
m.n	n°	min	med	max	n°	min	med	max	n°	min	med	max	n°	min	med	max
0,3	18	8,32	8,41	8,48	22	8,16	8,34	8,51	14	7,11	8,22	8,39	21	8,29	8,37	8,46
0,6	14	8,37	8,44	8,49	22	8,16	8,34	8,51	14	7,11	8,22	8,39	21	8,29	8,38	8,46
1	10	8,42	8,46	8,51	22	8,16	8,35	8,5	14	8,11	8,33	8,41	21	8,29	8,38	8,46

(*) (metodo: pH-metria differenziale). N° = numero misurazioni

5.10 OSSIGENO DELL'ACQUA (dati registrati dall'IZS Abruzzo Molise in concomitanza con l'effettuazione del monitoraggio sanitario delle zone di raccolta delle vongole)

Anno 2012

(*)	gennaio-marzo				maggio-giugno				luglio-agosto				settembre-ottobre			
m.n	n°	min	med	max	n°	min	med	max	n°	min	med	max	n°	min	med	max
0,3	18	10,4	10,97	11,54	22	8,15	9,11	10,58	14	7,51	7,98	8,45	21	7,89	8,43	9,27
0,6	14	10,74	11,11	11,37	22	8,15	9,14	10,29	14	7,77	8,03	8,61	21	7,83	8,46	9,12
1	10	10,79	11,14	11,53	22	8,13	9,18	10,39	14	7,68	7,99	8,3	21	7,86	8,52	9,09

(*) (unità di misura: mg/l; metodo Elettrometria). N° = numero misurazioni

5.11 CARATTERISTICHE DEI FIUMI E TORRENTI AFFERENTI

I corpi d'acqua significativi abruzzesi (in base al *D.Lgs. 152/06*) che afferiscono in adriatico sono 14.

Corso d'acqua significativo	Codice corso d'acqua	Bacino imbrifero	Recapito del corso d'acqua	Superficie barino (Km2)
Fiume Tronto	I028TR	Bacino Tronto	Mare	194 (*)
Fiume Tondino	R1303TD	Bacino Tordino	Mare	449
Fiume Vomano	R1304VM	Bacino Vomano	Mare	791 (°)
Fiume Fino	R13U6FI		F. Saline	
Fiume Tavo	R13U6TA	Bacino Fino-Tavo-Saline	F. Saline	619
Fiume Saline	R1306SA		Mare	
Fiume Sagittaria	R13G7SA	Bacino Aterno	F. Aterno	613
Fiume Aterne	R13D7AT		F. Pescara	1939 (°°)
Fiume Pescara	R1307PE	Bacino Pescara	Mare	1215 (°°°)
Fiume Foro	R13U9FR	Bacino Foro	Mare	
Fiume Aventino	IM23VN	Bacino Sangro	F. Sangro	437
Fiume Sangro	I023SN		Mare	1606 (***) (°°°°)
Fiume Sinello	R1314SI	Bacino Sinello	Mare	315
Fune Trigno	I027TG	Bacino Trigno	Mare	402 (***)
(*) La superficie del bacino sì riferisce esclusivamente alla porzione ricadente nel territorio della Regione Abruzzo, infatti essa in parte ricade nel territorio delle Regioni Marche e Lazio;				

(***) La superficie del bacino si riferisce esclusivamente alla porzione ricadente nel territorio della Regione Abruzzo, infatti essa in parte ricade nel territorio della Regione Molise;
(°) Superficie comprensiva dei Bacini dei Fiumi Mavone e Leomogna;
(°°) Superficie comprensiva dei Bacini dei Fiumi Raio, Vera, Sagittario e Gizio;
(°°°) Superficie comprensiva dei Bacini dei Fiumi Nora, Orta e Tirino;
(°°°°) Superficie comprensiva del Bacino del Fiume Aventino;

TABELLA TRATTA DAL PIANO DI TUTELA DELLE ACQUE DELLA REGIONE ABRUZZO

	Zone di mare prospicienti le province di Teramo e Pescara. Bacini idrografici principali (poligoni viola), reticolo idrografico (linee blu) e dislocazione delle aree classificate per la raccolta delle vongole (poligoni verdi e gialli) e degli allevamenti di mitili (poligoni rossi).
	Zone di mare prospicienti la provincia di Chieti. Bacini idrografici principali (poligoni viola), reticolo idrografico (linee blu) e dislocazione delle aree classificate per la raccolta delle vongole (poligoni verdi e gialli) e degli allevamenti di mitili (poligoni rossi).

5.12 GEOREFERENZIAZIONE DELLA FOCE DEI FIUMI E DEI TORRENTI

NOME	LATITUDINE	LONGITUDINE
Tronto	42.893982	13.916545
Vibrata	42.838433	13.93223
Salinello	42.78148	13.95534
Tordino	42.740425	13.980532
Vomano	42.652978	14.039798
Piomba	42.530599	14.145756
Saline	42.526883	14.152644
Pescara	42.469628	14.229645
Alento	42.428285	14.283616
Foro	42.401404	14.327803
Moro	42.328418	14.425006
Feltrino	42.310426	14.444511
Sangro	42.259143	14.50249
Osento	42.21301	14.587258
Sinello	42.191931	14.648273
Trigno	42.06344	14.797854

Altri corpi idrici (fossi)

NOME	LATITUDINE	LONGITUDINE
Fontemaggiore	42.86565	13.926209
Borsacchio	42.699051	14.002188

Calvano	42.612501	14.067092
Cerrano	42.57156	14.101961
Concio	42.56514	14.107862
Mazzocco	42.498665	14.181762
Valle Lunga	42.469628	14.229645
Pretaro	42.442889	14.257561
San Lorenzo	42.406328	14.318195
Chiomera	42.386421	14.357693
Anelli	42.386349	14.357564
Riccio	42.380215	14.370911
Peticcio	42.36288	14.399922
Cintioni	42.312108	14.441614
Valle delle Grotte	42.277341	14.493585
San Biagio	42.258794	14.502597
San Giovanni	42.259143	14.50249
Fosso del Diavolo	42.21301	14.587258
Acquachiara	42.442889	14.257561
Fosso della Paurosa	42.183075	14.673314
Apricino	42.179672	14.685588
Lebba	42.166749	14.716645
Marino	42.099544	14.72389
Buonanotte	42.079615	14.754757
Mulino	42.071341	14.77953

5.13 QUALITÀ DELLE ACQUE DEI FIUMI E DEI TORRENTI

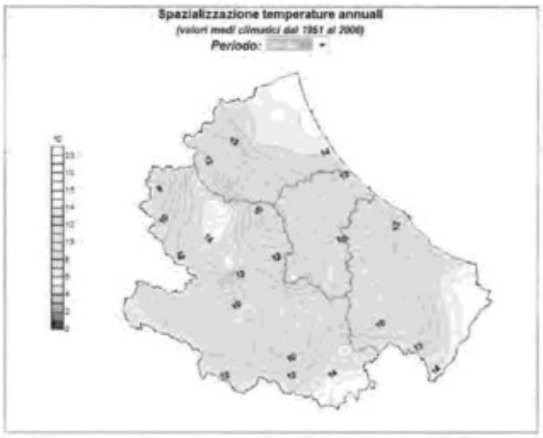
La qualità delle acque dei fiumi e monitorata dall'ARTA. La situazione è piuttosto variegata, come evidenziato dalla mappe successiva (estratta dal Piano di Tutela delle Acque).

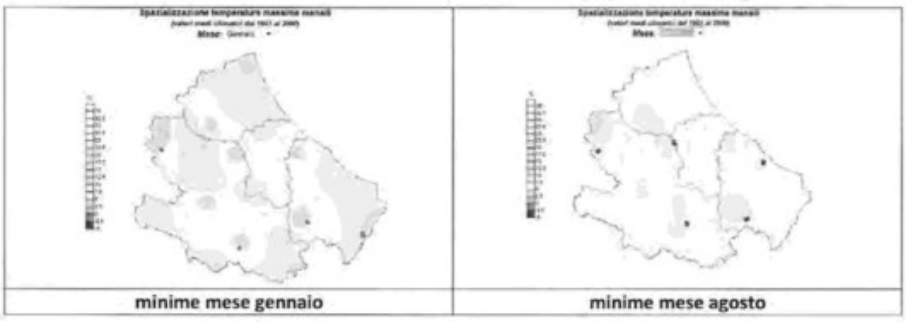
6. CLIMA

Una prima divisione dell'Abruzzo può essere effettuata in riferimento alle caratteristiche orografiche del territorio. È presente una zona costiera ed una zona montana, separata dall'appennino (Catena della Laga, del Gran Sasso, del Morrone e Majella). Le differenze di temperatura e di piogge sono quindi accentuate.

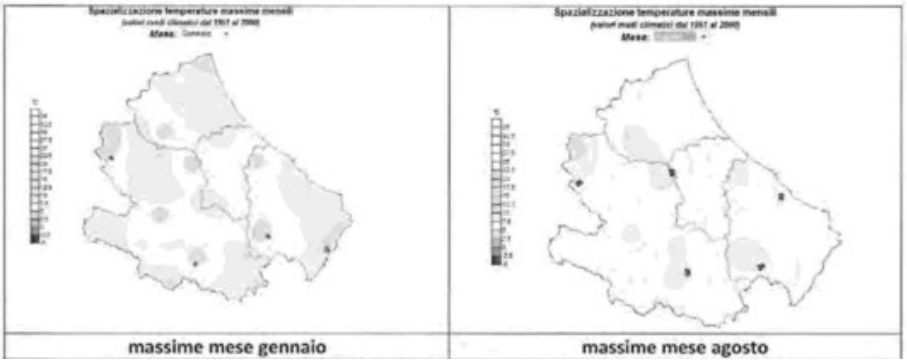
Gli aspetti meteoclimatici che possono influire sulle zone di raccolta sono quelli sia dell'Abruzzo montano che costiero. Infatti alcuni bacini idrografici (Aterno-Pescara, Sangro) comprendono diversi ambiti interni. Considerando la classificazione climatica di Koppen, in Abruzzo sono presenti i seguenti climi: temperato caldo, sublitoraneo, subcontinentale e temperato fresco.

Le temperature sono ovviamente diverse a seconda della zona di riferimento. Le temperature della zona costiera possono raggiungere punte di 35°C nei mesi estivi.





minime mese gennaio | minime mese agosto



massime mese gennaio | massime mese agosto

(fonte delle mappe: http://www.arssa.abruzzo.it/car)

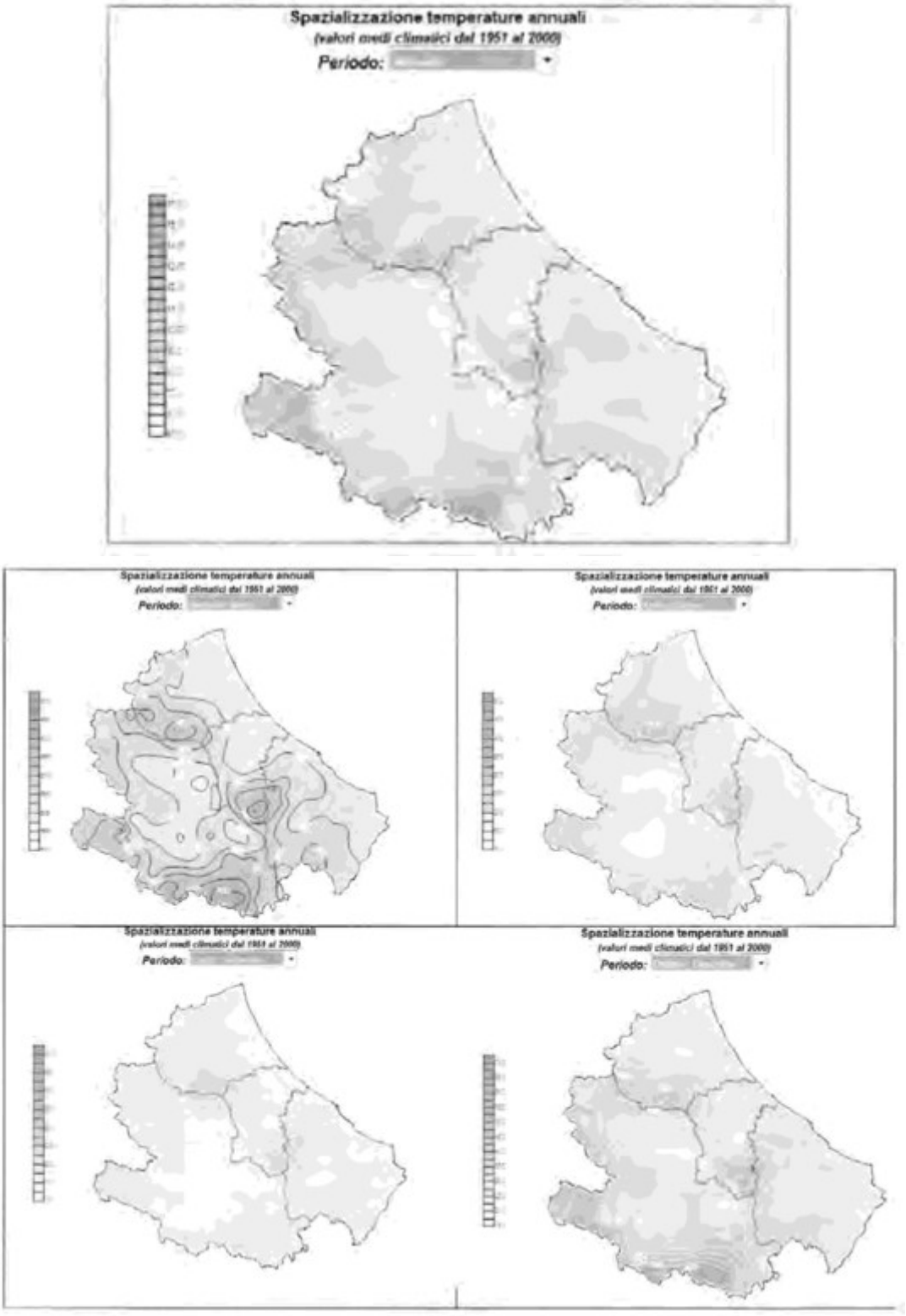
6.1 VENTI PREVALENTI

Fonte: ISPRA

7. PRECIPITAZIONI

7.1 PIOGGE PREVALENTI

Le piogge e precipitazioni in Abruzzo sono più frequenti e abbondanti nel periodo autunnale ed invernale. Sulla parte orientale della Regione, però, anche nel periodo primaverile (aprile) si registrano precipitazioni (vd. mappe successive). In generale nella parte a ovest della Regione cade più pioggia, perché sopravvento rispetto alle perturbazioni atlantiche. Sul litorale adriatico le precipitazioni annue sono di circa 600, mentre nelle aree ad ovest (ad es. parco d'Abruzzo) i valori si attestano sui 1550 mm annui.



(fonte delle mappe: http://www.arssa.abruzzo.it/car)

DESCRIZIONI SPECIFICHE DELLA ZONE DI RACCOLTA DI MITILI (ALLEVAMENTI)

ALLEVAMENTO ACQUACHIARA (CH)

TIPO DI ALLEVAMENTO O RACCOLTA	LONG LINE
PRODUZIONE TOTALE:	7000 QT
SPECIE	MITILI
QUANTITÀ	6500-7000 QT
TECNICA DI ALLEVAMENTO	MECCANICA (FILARI)
PROFONDITÀ E LUNGHEZZA DELLE RESTE	16-18 MT; 4,5 MT
RACCOLTA DEL SEME E SEMINA	MARZO-SETTEMBRE
CERNITA E RINCALZAMENE	IN MARE A BORDO BARCA
PERIODO DI ALLEVAMENTO	OTTOBRE-MAGGIO
PERIODO DI RACCOLTA	APRILE-OTTOBRE
STOCCAGGIO	SUGLI IMPIANTI
DEPURAZIONE	NO
INVIO Al CENTRI DI SPEDIZIONE O DEPURAZIONE	SI
IDENTIFICAZIONE E GEOREFERENZIAZIONE DELL'IMPIANTO	A: N42°09'09" E14°45'41"
	B: N42°09'16" E14°46'10"
	C: N42°08'14" E14°08'14"
	D: N42°09'07" E14°46'24"
NUMERO DI FILARI	

ALLEVAMENTO SILMAR (CH)

TIPO DI ALLEVAMENTO O RACCOLTA	LONG LINE
PRODUZIONE TOTALE:	2000 QT
SPECIE	MITILI
QUANTITÀ	2000QT
TECNICA DI ALLEVAMENTO	MECCANICA (FILARI)
PROFONDITÀ E LUNGHEZZA DELLE RESTE	18 MT; 4,5 MT
RACCOLTA DEL SEME E SEMINA	CONTINUA
CERNITA E RINCALZAMENTO	CONTINUA
PERIODO DI ALLEVAMENTO	CONTINUA
PERIODO DI RACCOLTA	CONTINUA
STOCCAGGIO	CENTRO DISTRIBUZIONE SILMAR IT59U60CE
DEPURAZIONE	NO
INVIO Al CENTRI DI SPEDIZIONE O DEPURAZIONE	SI
IDENTIFICAZIONE E GEOREFERENZIAZIONE DELL'IMPIANTO	A: N42°14'40" E14°37'50"
	B: N42°14'70" E14°37'85"
	C: N42°14'35" E14°38'40"
	D: N42°14'05" E14°38'10"
NUMERO DI FILARI	13

ALLEVAMENTO MITILMARE (CH)

TIPO DI ALLEVAMENTO O RACCOLTA	LONG LINE
PRODUZIONE TOTALE:	5000 QT
SPECIE	MITILI
QUANTITÀ	5000 QT
TECNICA DI ALLEVAMENTO	MECCANICA (FILARI)
PROFONDITÀ E LUNGHEZZA DELLE RESTE	20 MT; 4-5 MT
RACCOLTA DEL SEME E SEMINA	CONTINUA
CERNITA E RINCALZAMENTO	CONTINUA
PERIODO DI ALLEVAMENTO	CONTINUA
PERIODO DI RACCOLTA	CONTINUA
STOCCAGGIO	CENTRO SPEDIZIONE MOLLUSCHI MITILMARE (IT 524 CDM CE)
DEPURAZIONE	NO
INVIO Al CENTRI DI SPEDIZIONEO DEPURAZIONE	SI
IDENTIFICAZIONE E GEOREFERENZIAZIONE DELL'IMPIANTO	A: N42.467663 E14.310097
	B: N42.459421 E14.316638
	C: N42.464385 E14.327828
	D: N42.472476 E14.321057
NUMERO DI FILARI	8

L'allevamento **"POSIDONIA"** è posto all'interno della concessione di Mitilmare (62500 mq). La produzione è discontinua (mitili), con un volume massimo di produzione di 100 q.li (nel 2013 non c'è stata produzione).

ALLEVAMENTO ADRIATICA OFF-SHORE (TE)

TIPO DI ALLEVAMENTO O RACCOLTA	SOMMERSO CON GABBIONI
PRODUZIONE TOTALE:	250 QT
SPECIE	MITILI
QUANTITÀ	5 QUINTALI DI MEDIA AD USCITA
TECNICA DI ALLEVAMENTO	SOMMERSO CON GABBIONI IN CEMENTO MARINO, RACCOLTA CON SUB E CESTE
PROFONDITÀ E LUNGHEZZA DELLE RESTE	N.A.
RACCOLTA DEL SEME E SEMINA	VAGLIATURA E REIMMERSIONE DURANTE LA RACCOLTA
CERNITA E RINCALZAMENTO	NO
PERIODO DI ALLEVAMENTO	12 MESI CIRCA
PERIODO DI RACCOLTA	APRILE-SETTEMBRE, ALCUNI LOTTI FINO A DICEMBRE
STOCCAGGIO	NO
DEPURAZIONE	NO
INVIO Al CENTRI DI SPEDIZIONE 0 DEPURAZIONE	CENTRO SPEDIZIONE MOLLUSCHI MITILMARE (IT 524 CDM CE)
IDENTIFICAZIONE E GEOREFERENZIAZIONE DELL'IMPIANTO	CONCESSIONE CIRCOLARE CON DIAMETRO DI 700 M. PUNTO CENTRALE: N42°48'30" E14°00'00"
NUMERO DI FILARI	N.A.

ALLEVAMENTO ABRUZZO PESCA TURISMO (TE)

TIPO DI ALLEVAMENTO O RACCOLTA	LONG UNE
PRODUZIONE TOTALE:	300000 QT
SPECIE	MITILI
QUANTITÀ	30-35 QT DI MEDIA AD USCITA
TECNICA DI ALLEVAMENTO	LONG-LINE
PROFONDITÀ E LUNGHEZZA DELLE RESTE	6 MTE; 4 MT
RACCOLTA DEL SEME E SEMINA	DURANTE RACCOLTA, NEI PERIODI RIPRODUTTIVI 2/3 VOLTE AL MESE
CERNITA E RINCALZAMENTO	VD. PUNTO PRECEDENTE
PERIODO DI ALLEVAMENTO	12 MESI CIRCA
PERIODO DI RACCOLTA	APRILE-SETTEMBRE, ALCUNI LOTTI FINO A DICEMBRE
STOCCAGGIO	NO
DEPURAZIONE	NO
INVIO Al CENTRI DI SPEDIZIONE 0 DEPURAZIONE	CENTRI DI SPEDIZIONE MOLLUSCHI AMICIMAR (CE ITY5V59) E CIMAR (ITI CDM CE)
IDENTIFICAZIONE E GEOREFERENZIAZIONE DELL'IMPIANTO	A: N42°47'42" E14°00'06"
	B: N42°47'51" E14W24"
	C: N42°46'42" E14°00'36"
	D: N42°46'51" E14°01'06"
NUMERO DI FILARI	10

Piano di Sorveglianza molluschi su produzioni primarie:

Allevamenti di molluschi (mitili)

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.

In Abruzzo sono presenti 6 allevamenti, tutti posti oltre le 2 miglia nautiche (vd paragrafo precedente).

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** e ogni 15 giorni 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 (novellarne), 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 (alghe), 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).

SONO PREVISTI I CAMPIONAMENTI DI SEGUITO SPECIFICATI:

• N. **1 campionamento quindicinale per ogni stazione** di molluschi (mitili) per determinazioni Biotossicologiche (PSP - DSP - ASP) esaminati c/o l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise;

• 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 l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise. **Nel verbale di prelevamento andrà indicato il n. di litri pompati 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 c/o l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise;

• N. **1 campionamento ogni due mesi** di campioni di molluschi per determinazioni batteriologiche *(E. Coli,* Salmonellej esaminati c/o l'I.Z.S. Abruzzo e Molise, **più due campioni per stazione/anno** aggiuntivi per Vibrioni.

• N. **due campionamenti per stazione/anno** di mitili per determinazioni virologiche esaminati presso l'I.Z.S. Abruzzo e Molise;

• N. **due campionamenti per stazione/anno** di mitili per ricerche parassitologiche.

Aree di produzione e raccolta delle vongole (Venus gallina)

Comprende la zona marina classificata 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 riclassifìcare le stazioni monitorate. Contestualmente può essere effettuato il monitoraggio per l'aggiornamento della permanenza dei requisiti per la produzione di *Venus gallina.*

Visti i risultati del monitoraggio che ha poi portato alla nuova "mappa" delle acque adibite alla raccolta di vongole, il numero di transetti in cui effettuare i campionamenti diminuiscono da trenta a 16.

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*.

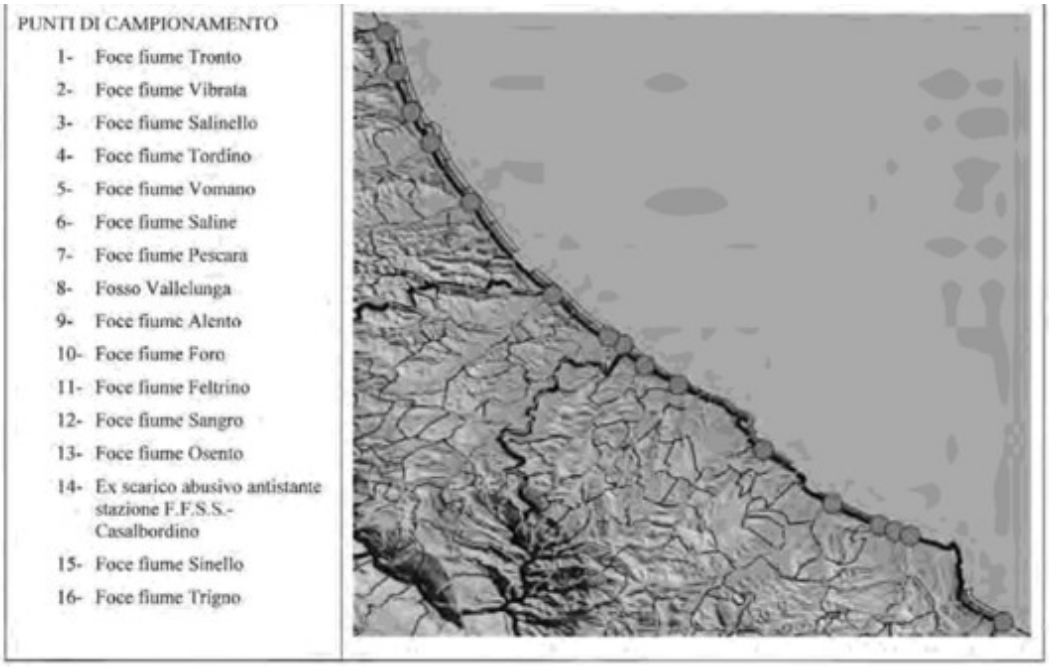
FREQUENZA DI CAMPIONAMENTO

1) Per quanto riguarda i molluschi bivalvi (vongole):

a) i campionamenti di acqua per la ricerca del fitoplancton, saranno prelevati con **cadenza mensile.**

Sono individuati 3 **punti di prelievo posti a 0**,3 **m.n e cioè:**

a - 500 metri a sud foce del torrente Vomano
b - 500 metri a sud foce del fiume Pescara
c - 500 metri a sud foce del Sangro
b) nel caso in cui la ricerca del fitoplancton di cui al precedente punto a) evidenzi 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).
STAZIONI DI MONITORAGGIO
Potranno essere intensificati i controlli solo nel caso si assista ad eccezionali fioriture algali che impongano una verifica della loro idoneità al consumo umano.
In relazione a quanto sopra esposto, si sono individuate n. 16 stazioni di campionamento (a circa m 500 a sud, con l'esclusione del fiume Trigno - 2000 m a nord) correlate alla presenza di foci dei fiumi di maggior portata e ai punti di campionamento dove, nel passato, si sono avute delle non conformità. Da un punto di vista di analisi del rischio, quindi, sono quelle maggiormente sensibili al rilievo di fenomeni di inquinamento. Va anche considerato che nell'area classificata, per le proprie peculiarità e caratteristiche (area oltre le 0,3 m.n,) non è facile individuare le influenze dei singoli punti di emissione di inquinanti, per cui il monitoraggio delle zone afferenti i maggiori corsi fluviali risulta essere la scelta più razionale.
Potranno essere intensificati i controlli 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 allo costa (circa 0,3 miglia dalla costa) di ogni transetto specificato in precedenza (n° 3)** di acqua per il controllo quali quantitativo del fitoplancton esaminati presso l'I.Z.S. di Teramo.
• **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.
PROCEDURE DA ADOTTARE IN CASO DI NON CONFORMITÀ DI CAMPIONI EFFETTUATI IN AREE CLASSIFICATE:
a - attivare il sistema di allerta, verificando la tracciabilità del prodotto (ivi inclusa la zona di pesca) e seguendo i dettami della DG21/164 del 30 dicembre 2010 e smi (sistema di allerta), tramite le procedure regionali e la modulistica presente sul sistema informativo SIVRA.
B1 - il Servizio Veterinario ASL di pertinenza propone al Sindaco competente apposito provvedimento di sospensione/declassamento temporaneo del tratto di mare interessato. La revoca della sospensione temporanea potrà essere effettuata dopo che due campionamenti consecutivi, a distanza di 15 giorni, diano esito conforme.
Qualora gli esiti siano non conformi, il Servizio di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione Abruzzo effettua la nuova classificazione.

Piano di Sorveglianza molluschi su STABILIMENTI RICONOSCIUTI:
Al fine di una corretta esecuzione del piano in parola, è necessario che tutti gli stabilimenti siano stati sottoposti a classificazione del rischio e che la stessa sia sottoposta a revisione cadenzata.
Le cadenze minime di campionamento ufficiale (MBV) sono fissate nella tabelle successiva mentre, per quanto riguarda le verifiche quali ispezioni/audit, si fa riferimento alle procedure adottate nella programmazione annuale dei controlli.

	Escherichia coli			Salmonella spp.			Biotossine algali			esami chimico fisici (HG, CD, PB)		
	BR	MR	AR	BR	MR	AR	BR	MR	AR	BR	MR	AR
Centri di Spedizione Molluschi	60 gg	30 gg	15g g	60 gg	30 gg	15g g	60 gg	30 gg	15g g	semestrale	semestrale	semestrale
Centri di Depurazione Molluschi	60 gg	30 gg	15g g	60 gg	30 gg	15g g	60 gg	30 gg	15g g	semestrale	semestrale	semestrale
Deposito	Annuale	Semestrale	Mensile	Annuale	Semestrale	Mensile	Annuale	Semestrale	Mensile	Annuale	Annuale	Annuale

Si specifica che, per quanto concerne gli esami chimico fisici, dovranno essere inclusi anche gasteropodi marini.

PROCEDURE DA ADOTTARE IN CASO DI NON CONFORMITÀ DI CAMPIONI:

a - attivare il sistema di allerta, verificando la tracciabilità del prodotto (ivi inclusa la zona di pesca) e seguendo i dettami della DG21/164 del 30 dicembre 2010 e smi (sistema di allerta), tramite le procedure regionali e la modulistica presente sul sistema informativo SIVRA.

b - qualora la zona di pesca sia ascrivibile a tratto marino abruzzese, il Servizio Veterinario ASL di pertinenza, ricevuta la comunicazione da parte della ASL che ha effettuato il campionamento ufficiale, propone al Sindaco competente apposito provvedimento di sospensione/declassamento temporaneo del tratto di mare interessato. La revoca della sospensione temporanea potrà essere effettuata dopo che due campionamenti consecutivi, a distanza di 15 giorni, diano esito conforme.

Qualora gli esiti siano non conformi, il Servizio di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione Abruzzo effettua la nuova classificazione.

FREQUENZA DI CAMPIONAMENTO

Per le aree di produzione di molluschi nella Regione Abruzzo 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 (alghe), 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 ***ogni 45 giorni*** **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).

SONO PREVISTI I CAMPIONAMENTI DI SEGUITO SPECIFICATI:

1. 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, alternandolo con l'analogo campionamento mensile effettuato dal titolare dell'allevamento in autocontrollo in modo da rispettare la frequenza di un campionamento ogni 15 giorni;
2. 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 pompati nel filtro da fitoplancton**;

3. 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;
4. N**. 1 campionamento ogni 45 giorni** 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.
5. N. **due campionamenti per stazione/anno** di mitili per determinazioni virologiche esaminati presso presso l'I.Z.S. di Teramo;
6. N. **due campionamenti per stazione/anno** di mitili per ricerche parassitologiche

ASL di Riferimento	n. Allevamenti di Molluschi (mitili)
ASL Teramo	2
ASL PEscara	1
ASL Lanciano-Vasto-Chieti	4

Monitoraggio Banchi naturali di molluschi (Venus gallina): il controllo di monitoraggio periodico nei giacimenti naturali di molluschi viene effettuato dall'Autorità Competente sulle stazioni previste secondo le indicazioni della Deliberazione di Giunta Regionale **(DGR 807 del 5-12-2014).**

MBV frequenze di prelievo in mare (DGR n. 807 del 05 dicembre 2014; Art. 6 L.R. 08 ottobre 2015, n. 28; DPF011/72 del 30 novembre 2015)

modificate dalla nota ministeriale 0038080-P-06/10/2016 (*)

	Punti prelievo / transetti	**Biotossine algali**	**fitoplacton**	**Batteriologico (*E. coli*, salmonelle)**	**Analisi chimiche (Reg CE 1881/2006)**	**Determinazione virologiche**	**Determinazioni parassitologiche**	**Vibrioni**	**Gasteropodi (determinazioni**	**ASL**	**numero uscite max /anno**
1	Mitili Abruzzo Pesca Turismo	15gg (1 ufficiale e 1 in autocontrollo)	ogni mese	*Ogni 45 giorni*	Ogni 6 mesi	2/anno	2/anno	2/anno		TE	24
2	Mitili Adriatica off-shore	15gg	ogni mese	*Ogni 45 giorni*	Ogni 6 mesi	2/anno	2/anno	2/anno		TE	24
3	Vongole 500 mt a sud della foce fiume Tronto			*Ogni 45 giorni*	Ogni 6 mesi	1/anno	1/anno	2/anno	2/anno	TE	8
4	Vongole 500 mt a sud della foce fiume Vibrata			*Ogni 45 giorni*	Ogni 6 mesi	1/anno	1/anno	2/anno	2/anno	TE	24
5	Vongole 500 mt a sud della foce fiume Salinello			*Ogni 45 giorni*	Ogni 6 mesi	1/anno	1/anno	2/anno	2/anno	TE	8
6	Vongole 500 mt a sud della foce			*Ogni 45 giorni*	Ogni 6 mesi	1/anno	1/anno	2/anno	2/anno	TE	8

	fiume Tordino										
7	Vongole 500 mt a sud della foce fiume Vomano		Ogni mese	*Ogni 45 giorni*	Ogni 6 mesi	1/anno	1/anno	2/anno	2/anno	TE	8
8	Vongole 500 mt a sud della foce fiume Saline			*Ogni 45 giorni*	Ogni 6 mesi	1/anno	1/anno	2/anno	2/anno	PE	8
9	Mitili Atlantide	15 gg (1 ufficiale e 1 in autocontrollo)	ogni mese	*Ogni 45 giorni*	Ogni 6 mesi	2/anno	2/anno	2/anno		PE	24
10	Vongole 500 mt a sud della foce fiume Pescara		Ogni mese	*Ogni 45 giorni*	Ogni 6 mesi	1/anno	1/anno	2/anno	2/anno	PE	8
11	Mitili Poseidonia	15gg (1 ufficiale e 1 in autocontrollo)	ogni mese	*Ogni 45 giorni*	Ogni 6 mesi	2/anno	2/anno	2/anno		CH	24
12	Mitili Mitil Mare	15gg (1 ufficiale e 1 in autocontrollo)	ogni mese	*Ogni 45 giorni*	Ogni 6 mesi	2/anno	2/anno	2/anno		CH	24
13	Mitili Acquachiara	15gg (1 ufficiale e 1 in autocontrollo)	ogni mese	*Ogni 45 giorni*	Ogni 6 mesi	2/anno	2/anno	2/anno		CH	24
14	Mitili Silmar	15gg (1 ufficiale e 1 in autocontrollo)	ogni mese	*Ogni 45 giorni*	Ogni 6 mesi	2/anno	2/anno	2/anno		CH	24
15	Mitili Spinelli Antonio	15gg (1 ufficiale e 1 in autocontrollo)	ogni mese	*Ogni 45 giorni*	Ogni 6 mesi	2/anno	2/anno	2/anno		CH	24
16	Vongole 500 mt a sud Fosso Vallelunga			*Ogni 45 giorni*	Ogni 6 mesi	1/anno	1/anno	2/anno	2/anno	PE	8
17	Vongole 500 mt a sud della foce fiume Foro			*Ogni 45 giorni*	Ogni 6 mesi	1/anno	1/anno	2/anno	2/anno	CH	8
18	Vongole Fiume Alento			*Ogni 45 giorni*	Ogni 6 mesi	1/anno	1/anno	2/anno	2/anno	CH	8
19	Vongole Chiomera/Arielli			*Ogni 45 giorni*	Ogni 6 mesi	1/anno	1/anno	2/anno	2/anno	CH	8

20	Vongole zona Riccio			*Ogni 45 giorni*	Ogni 6 mesi	1/anno	1/anno	2/anno	2/anno	CH	8
21	Vongole 500 mt a sud della foce fiume Sangro		Ogni mese	*Ogni 45 giorni*	Ogni 6 mesi	1/anno	1/anno	2/anno	2/anno	CH	8
22	Vongole fiume Osento/Casa lbordino			*Ogni 45 giorni*	Ogni 6 mesi	1/anno	1/anno	2/anno	2/anno	CH	8

(*) 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

Nota Bene: Per l'attività di monitoraggio di Venus Gallina è stata rimodulata la programmazione della ASL di Chieti in ragione dell'effettiva presenza di prodotto

Controllo Salmonelle e Listerie per esportazione USA

Normativa di riferimento

NotaMinistero della Salute n. 0042841-25/06/2019-DGISAN-MDS-P

Descrizione sintetica delle attività

Assicurare l'equivalenza nei controlli tra sistema USA e sistema Italia nel settore della produzione di prodotti a base di carne, ai fini dell'export di questi prodotti verso questo PT garantendo il rispetto di tolleranza zero per Listeria monocytogenes e Salmonella. Tale attività si concretizza predisponendo piani di campionamento ufficiali di prodotti e superfici e verifiche su quanto applicato in autocontrollo da parte dell'OSA.

Dettagli dell'attività

Luogo e momento del controllo

Presso gli stabilimenti di produzione abilitati ad esportare prodotti a base di carne verso gli USA e rientranti nel campo di applicazione della norma.

Il controllo avviene in fase di produzione e/o su prodotto finito

Frequenza (o criteri per stabilire frequenza)

Il controllo su prodotto viene effettuato annualmente in base ai criteri di rischio stabiliti dalla circolare.

Il controllo sulle superfici viene effettuato ogni 4 anni.

Metodi e tecniche

Campionamento Ufficiale con metodiche USDA (United States Department of Agriculture)/FSIS (Food Safety and Inspection Service)

Criteri di rischio su cui si basa la programmazione del controllo ufficiale

RLm (Piano di monitoraggio della contaminazione da Listeria monocytogenes dei prodotti e degli ambienti di lavorazione): ha l'obiettivo di valutare la capacità degli stabilimenti che producono RTE (Ready-to-Eat) esposti all'ambiente dopo applicazione di un trattamento letale, di gestire il pericolo Lm (Listeria monocytogenes). Consiste nel prelievo di campioni, durante l'attività produttiva di un medesimo giorno, di superfici a contatto (FCS), superfici non a contatto (NFCS) e prodotto che è stato lavorato su tali superfici, per la ricerca di Listeria monocytogenes.

"RTE PROD_RISK" (Piano Nazionale di monitoraggio di Listeria monocytogenes e Salmonella negli impianti inseriti nelle liste USA, risk-based) prevede un numero di campioni annui diverso a seconda dell'alternativa applicata dallo stabilimento e prevede il campionamento del prodotto a maggior rischio tra quelli RTE

contemplati nel Regolamento 9CFR430 e lavorati nello stabilimento "RTE PROD_RISK". Sono esclusi dal campionamento "RTE PROD_RISK" i prodotti che non rientrano nel campo di applicazione del Regolamento statunitense 9CFR430.

Provvedimenti sanitari; sanzioni amministrative; sanzioni penali

A seguito di positività nell'ambito Piani di controllo ufficiale (RLm e RTE PROD: Piano Nazionale di monitoraggio di Listeria monocytogenes e Salmonella negli impianti inseriti nelle liste USA) su prodotto e superfici a contatto, la ASL chiede allo stabilimento di attuare una rivalutazione del proprio "PROGRAMMA DI CONTROLLO DELLA LISTERIA" e dell'attività di sanificazione.

In caso di positività su superfici non a contatto, campionate nell'ambito del RLm e del PIC-ASL (Programma intensificato di campionamento a seguito di positività a Listeria monocytogenes o Salmonella) la ASL chiede allo stabilimento di applicare le appropriate azioni correttive e di effettuare il Programma Intensificato di campionamento

Modalità di rendicontazione, verifica e feedback

Rendicontazione tramite il sistema informativo SINVSA (Sistema Informativo Nazionale Veterinario per la Sicurezza Alimentare).

Latte e Prodotti Caseari

Per una chiara illustrazione dei controlli da applicare su tutta la filiera dei latte è necessario definire alcune tipologie di produzione e quindi di vendita del prodotto latte.

A) Vendita diretta di latte crudo:

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.

È 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 comproprietà, 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 NIAs 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 fermi, in ogni caso, gli adempimenti dell'operatore in applicazione della normativa specifica Autocontrollo, registrazione, ecc.

E-COMMERCE - CONTROLLO SUGLI ALIMENTI IN VENDITA ONLINE - PROCEDURE

Considerata la crescita esponenziale (dettata dal clima pandemico) della vendita on-line di alimenti, Nella Regione Abruzzo, il Servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti di Origine Animale della ASL di Pescara (*ASL pilota*), ha implementato una procedura nuova che prevede il controllo dell'e-commerce alimentare con lo scopo di garantire la sicurezza del consumatore.

La procedura, volta al controllo igienico-sanitario degli alimenti, si avvale del campionamento secondo quanto dettato dal Reg. UE n. 625/2017 che nel considerando 49 così recita: "*Per eseguire controlli ufficiali sul commercio tramite internet o altre modalità a distanza, le autorità competenti dovrebbero poter ottenere campioni mediante ordini effettuati in modo anonimo (noti anche come «acquisto con clienti civetta») da sottoporre successivamente ad analisi, prove o verifica della conformità. Le autorità competenti dovrebbero adottare tutte le misure necessarie per tutelare i diritti degli operatori a una controperizia.*"

L'art. 36 del suddetto regolamento comunitario inoltre prevede:
"*1. Nel caso di animali e merci messi in vendita mediante tecniche di comunicazione a distanza, si possono impiegare ai fini di un controllo ufficiale campioni che le autorità competenti ordinano dagli operatori senza svelare la propria identità.*
2. Le autorità competenti, una volta in possesso dei campioni, adottano tutte le misure necessarie affinché gli operatori dai quali sono stati ordinati detti campioni in conformità del paragrafo 1:

a) siano informati del fatto che tali campioni sono stati prelevati nel contesto di un controllo ufficiale e, a seconda dei casi, sono analizzati o sottoposti a prove al fine di eseguire tale controllo ufficiale;
b) se i campioni di cui a detto paragrafo sono analizzati o sottoposti a prove, possano esercitare il diritto a una controperizia come previsto all'articolo 35, paragrafo 1.3.I paragrafi 1 e 2 si applicano agli organismi delegati e alle persone fisiche a cui sono stati delegati determinati compiti riguardanti i controlli ufficiali."

Basandosi su quanto dettato dalla normativa vigente, sarà quindi necessario effettuare:

1. Controllo registrazione sanitaria ex art. 6 Reg. CE n. 852/2004 della ditta sottoposta a verifica;
2. Campionamento ufficiale degli alimenti commercializzati online mediante acquisto effettuato senza svelare l'identità dell'acquirente ovvero con una procedura che permetta di effettuare *"l'acquisto con cliente civetta"* garantendo comunque il diritto di difesa della parte (presenza della ditta al campionamento, all'apertura del campione in caso di singola aliquota e alla consegna di eventuali aliquote per controperizia).

Detto questo, la procedura da un punto di vista strettamente amministrativo prevede, come primo passaggio, una deliberazione della Direzione Generale del singole AASSLL per formalizzare l'impiego di una carta di credito per gli acquisti, la garanzia di anonimato e tutti gli aspetti burocratici connessi.

Una volta eseguito il/i campionamento/i, le aziende produttrici rimborseranno a norma di Legge, sulla carta di credito, l'importo per l'acquisto dei prodotti da controllare.

Nel ringraziare il Servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti di Origine Animale della ASL di Pescara per la lodevole ed efficace iniziativa, si invitano le DG di tutte le Asl ad adottare tale procedura per l'esecuzione dei controlli di alimenti sia di origine animale che non (in particolare nel settore degli integratori alimentari).

Il servizio Sanita veterinaria, igiene e sicurezza degli alimenti della Regione Abruzzo, con proprie successive note espliciterà i particolari operativi di tale procedura.

Importazione e scambi

Scambi intracomunitari – Controlli veterinari su prodotti di origine animale

In Regione diverse imprese alimentari riconosciute sono inserite in elenchi ufficiali per l'esportazione di prodotti alimentari all'estero, inclusi paesi extra UE.
Le procedure per l'importazione e le esportazioni dai Paesi Terzi (NON UE) sono disciplinate dal Ministero della Slaute e consultabili anche sul sito www.regione.abruzzo.it a cui si rimanda con le relative check-list.

Parimenti, gli uffici periferici del Ministero della Salute (PIF, UVAC) possono richiedere ai Servizi Veterinari delle ASL Territoriali di effettuare verifiche e campionamenti su alimenti di importazione ai sensi dell'Accordo. È opportuno che tali programmi siano, laddove possibile, preliminarmente condivisi con Regione e ASL.

Autorizzazione esportazione alimenti

In quest'ambito il Ministero della Salute effettua su richiesta delle aziende attività di ispezione ai fini autorizzativi, gestisce le lista degli stabilimenti approvati per l'esportazione e li certifica annualmente.
Il Servizio di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare avalla le instanze di inserimento in lista (su richiesta delle aziende, per il tramite del Servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti di O.A. delle ASL).
I Servizi Veterinari di Igiene degli Alimenti di O.A: certificano l'idoneità dello stabilimento per l'inserimento in lista.

Controlli alla Macellazione

I Servizi Veterinari di Igiene degli Alimenti di Origine Animale effettuano i controlli al mattatioio di cui al Piano in parola compilando le check list di seguito riportate. Inseriscono i dati dell'attività su SIVRA entro 15 giorni dall'effettuazione del controllo.

TUTELA DEL BENESSERE DEGLI ANIMALI DURANTE L'ABBATTIMENTO AL MACELLO
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".

1. 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.

2. 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 (allegato 4); e altre due, di cui una per il settore delle carni rosse

3. PROGRAMMAZIONE DELL' ATTIVITÀ

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.

Elenco check list:

1- CHECK-LIST PER IL CONTROLLO DELLA PROTEZIONE ANIMALE IN FASE DI MACELLAZIONE STRUTTURA DI MACELLAZIONE

2- CHECK-LIST PER IL CONTROLLO DELLA PROTEZIONE ANIMALE IN FASE DI MACELLAZIONE AVICUNICOLI

3- CHECK-LIST PER IL CONTROLLO DELLA PROTEZIONE ANIMALE IN FASE DI MACELLAZIONE MACELLO CARNI ROSSE

REGIONE …… 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: ……

		SI	NO

1.1 CARAT	Numero di stalle o recinti……. 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].		

		Si	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 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.		
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.		
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.		
1.7 CARAT	Le rampe di uscita o di accesso hanno pavimento non sdrucciolevole e la minima inclinazione possibile. [vedi Allegato I, capo III, punto 1.4 del Reg. (CE) 1/2005]		
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		
	Le aree di stabulazione aperta sono in condizioni tali da non esporre gli animali a rischi di carattere fisico, chimico o di altro genere.		
1.9 CARAT	È presente un locale per l'isolamento degli animali.		
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.		
	Esistono procedure per lo stordimento degli animali che non si possono		

1.11 CARAT	È presente un carrello per l'eventuale trasporto, dopo lo stordimento sul mezzo, degli animali che non si possono muovere.		
1.12 CARAT	È presente un sistema di impedimento visivo per evitare che gli animali in attesa di essere storditi non vedano le operazioni di stordimento e		

		Si	No
1.13 CARAT	Nel macello si pratica lo stordimento degli animali mediante: - pistola a proiettile captivo		
	- elettronarcosi		
	- biossido di carbonio		
	- altro ……		
	Vi sono attrezzi di ricambio o sistemi/dispositivi alternativi per lo stordimento.		
	Esiste una procedura d'uso e di controllo dell'impianto di		
1.14 CARAT	**STORDIMENTO CON PROIETTILE CAPTIVO:** - Vi sono pistole e proiettili di potenza diversa per le diverse specie e categorie di animali storditi;		
	- Vi sono le pistole di riserva;		
	- Il funzionamento delle pistole di riserva viene controllato periodicamente, ed il controllo viene registrato;		
	- Si tiene registrazione del numero di colpi utilizzati.		
1.15 CARAT	**STORDIMENTO CON ELETTRONARCOSI:** - L'impianto é dotato di un dispositivo che ne impedisca il funzionamento se la corrente elettrica minima prescritta non può essere trasmessa;		
	- È presente un dispositivo acustico o luminoso che indichi la durata della scossa (Il dispositivo luminoso è preferibile);		
	- 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		
	- Vi sono dispositivi (doccette) per bagnare i suini ed umidificarne la pelle per favorire un corretto contatto elettrico.		
1.16 CARAT	**STORDIMENTO CON BIOSSIDO DI CARBONIO:** 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		
1.17 CARAT	nel Piano di Autocontrollo è prevista una sezione specifica riferita al rispetto della normativa per il benessere.		

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 …… ASL n. ……. di ……..

D.Lgs. 01 settembre 1998, n. 333 Attuazione della direttiva 93/119/CE relativa alla prtezione 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. .....

1-DOCUMENTI DI SCORTA

		SI	NO
1.1 DOC	IL DOCUMENTO DI ACCOMPAGNAMENTO AL MACELLO relativo agli animali trasportati è debitamente compilato:		
	- dall'allevatore;		
	- dal trasportatore;		
	- dal Veterinario Aziendale in caso di trattamenti.		
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).		

1. IDONEITÁ 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.		

2.2 VEI	Il pavimento delle gabbie è: - abbastanza solido da resistere al peso degli animali;		
	- non sdrucciolevole;		
	- se munito di interstizi o perforazioni, senza gibbosità che possano causare ferite agli animali.		
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.		

2. SISTEMAZIONE DEGLI ANIMALI NEI CONTENITORI

		SI	No
3.1 SIST	Gli animali non sono stati trasportati in condizioni da poterli esporre a lesioni o sofferenze inutili.		
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 deve essere inferiore a 130 cm^2/Kg (circa 15 capi per gabbia);		

3- 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 …… ……		
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.		

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.		
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.		

		SI	NO
4.5 SCAR	Gli animali non vengono spaventati, eccitati o maltrattati, percossi, non subiscono pressioni sulle parti sensibili del corpo, non vengono schiacciati.		
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.		
4.7 SCAR	N. di animali morti ……..		

3. 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.		
5.2 LOC	Gli animali sono stabulati in modo che gli stessi non siano esposti al maltempo.		
5.3 LOC	Nella stalla di sosta, al momento del sopralluogo l'intensità luminosa è sufficiente per consentire l'ispezione degli animali.		
5.4 LOC	Qualora siano stati sottoposti a temperature elevate gli animali sono rinfrescati con metodi appropriati.		
5.5 LOC	La ventilazione nell'area di sosta è adeguata, tenendo conto del range di benessere termico della specie e categoria degli animali destinati alla macellazione.		
	Le gabbie sono distanziate sufficientemente tra loro al fine di consentire una corretta ventilazione.		
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.		

4. 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.		
6.2 GEST	Gli animali vengono macellati entro dodici ore dal loro arrivo.		
6.3 GEST	Gli animali sono spostati con la debita cura, non subiscono pressioni sulle parti sensibili del corpo, non vengono schiacciati.		

5. SGABBIAMENTO ED APPENDIMENTO

		SI	NO
7.1 SGABB	Nel manuale di autocontrollo vi è una sezione dedicata alla corretta gestione delle procedure di sgabbiamento.		
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.		
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 .		
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.		

6. 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: - un dispositivo che misura l'impedenza del carico ed impedisce il funzionamento dell'apparecchio se la corrente elettrica minima prescritta non può essere trasmessa;		
	- un dispositivo acustico o luminoso che indichi il funzionamento.		
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.		
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.		
8.4 STORD	I bagni d'acqua sono idonei: - hanno dimensioni e profondità appropriate per il tipo di volatili da macellare;		
	- non traboccano al momento dell'entrata;		
	- l'elettrodo immerso nell'acqua ha la lunghezza della vasca; - se necessario deve essere possibile un intervento manuale diretto.		

		Si	No
8.5 STORD	Per i conigli: - è possibile verificare il voltaggio dell'apparecchio storditore.		
	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.		
8.6 STORD	L'operatore verifica periodicamente che il voltaggio e l'intensità di corrente utilizzata siano adatti.		
	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).		
8.8 STORD	Nel punto di macellazione sono presenti dispositivi o adeguati strumenti di ricambio per lo stordimento nei casi di emergenza.		

7. IUGULAZIONE E DISSANGUAMENTO

9.1 IUG	I volatili da cortile vengono dissanguati mediante iugulazione eseguita automaticamente.		
	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).		
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.		

8. FORMAZIONE DEL PERSONALE ED AUTOCONTROLLO

10.1 FORM	Nel Piano di Autocontrollo è prevista una sezione specifica riferita al rispetto della normativa per il benessere.		
10.2 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.		
	- 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.		
	- Come viene verificata la formazione seguita degli operatori. - …… ……		

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
periodo di riferimento (vigilanza continua)

……

Sottoscrizione del Veterinario Ufficiale o 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 …… 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 …….. 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. .....

1-DOCUMENTI DI SCORTA

		Si	No
1.1 DOC	IL DOCUMENTO DI ACCOMPAGNAMENTO AL MACELLO relativo agli animali trasportati è debitamente compilato: - dall'allevatore;		
	- dal trasportatore;		
	- dal Veterinario Aziendale in caso di trattamenti.		

1. SCARICO DEGLI ANIMALI, TRASFERIMENTO E AVVIO ALLA MACELLAZIONE

2.1 SCAR	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: …… …… …… Il tempo intercorso tra l'arrivo e lo scarico degli animali presenti all'atto dell'ispezione è di …… ……		
2.2 SCAR	I mezzi di trasporto sono dotati di apposite attrezzature per ottimizzare le fasi di scarico degli animali.		
	Al momento dello scarico degli animali vengono utilizzate idonee rampe di scarico, che hanno: - un pavimento non sdrucciolevole;		
	- se necessaria, una protezione laterale;		
	- una corretta pendenza.		
2.3 SCAR	Durante le fasi dello scarico e trasferimento , gli animali sono: - 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.		
2.4 SCAR	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;		
	- l'utilizzo di apparecchi a scarica elettrica (possibile solo su bovini e suini) viene evitato quanto più possibile;		

	- all'atto dell'ispezione l'eventuale utilizzo di apparecchi a scarica elettrica è avvenuto in maniera conforme. [vedi Allegato I, capo III, punti 1.7-1.8-1.9 del Reg. (CE) 1/2005].		

		Si	No
2.5 SCAR	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).		
2.6 SCAR	Gli animali che hanno accusato sofferenze o dolori durante il trasporto o fin dal loro arrivo al macello e gli animali non svezzati sono macellati immediatamente o comunque entro due ore dall'arrivo.		
2.7 SCAR	Gli animali che non sono in grado di camminare sono storditi sul posto e solo successivamente trasportati su un carrello o su una piattaforma mobile fino al locale per la macellazione di emergenza.		

2. GESTIONE DEGLI ANIMALI STABULATI NELLE STALLE DEL MACELLO

3.1 GEST	Agli animali che, al loro arrivo, non sono immediatamente condotti nel luogo di macellazione, viene somministrata acqua erogata da adeguati dispositivi.		
3.2 GEST	Gli animali che rischiano di ferirsi reciprocamente a causa della specie, del sesso, dell'età, dell'indole o dell'origine sono tenuti separati.		
3.3 GEST	Qualora siano stati sottoposti a temperature elevate e caratterizzate da un alto tenore di umidità, gli animali sono rinfrescati con metodi appropriati.		
3.4 GEST	Gli animali non macellati entro dodici ore dal loro arrivo, vengono alimentati.		
3.5 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.		
3.6 GEST	La densità degli animali nelle stalle e nei recinti è adeguata.		

3. IMMOBILIZZAZIONE, STORDIMENTO, IUGULAZIONE E DISSANGUAMENTO

4.1 IMM	Gli animali sono immobilizzati nel modo idoneo a risparmiare loro dolori, sofferenze, agitazioni, ferite o contusioni evitabili.		
4.2 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.		
4.3 IMM	Gli animali non vengono legati per le zampe né sospesi prima di essere storditi o abbattuti.		

		Si	No

4.4 IMM	Gli animali non sono sistemati nel box per lo stordimento se l'operatore non é pronto a operare fin dal momento in cui l'animale vi é introdotto.		
	La testa dell'animale viene immobilizzata solo quando l'operatore È pronto a stordirlo.		
4.5 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.		
4.6 IMM	Nel punto di macellazione sono presenti dispositivi o adeguati strumenti di ricambio per lo stordimento nei casi di emergenza.		
4.7 IMM	L'operatore verifica periodicamente lo stato di stordimento degli animali (il riflesso corneale potrebbe essere ritenuto il metodo più corretto).		
4.8 IMM	Gli animali presentano segni di ripresa dopo la iugulazione.		
4.9 IMM	Il dissanguamento inizia rapidamente dopo lo stordimento, prima che l'animale riprenda coscienza. Negli ovini entro 15 secondi dallo stordimento.		
4.10 IMM	Il dissanguamento è rapido, profuso e completo. Al momento dell'ispezione l'intervallo medio tra stordimento e iugulazione è di……(indicare i secondi)		
4.11 IMM	Non vengono effettuate altre operazioni sugli animali né alcuna stimolazione elettrica prima della fine del dissanguamento.		

4. STORDIMENTO MEDIANTE PISTOLA A PROIETTILE CAPTIVO

5.1 PROI	L'operatore addetto allo stordimento, impastoiamento, sollevamento e dissanguamento degli animali, esegue consecutivamente tali operazioni su un solo animale prima di passare a un altro animale.		
5.2 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.		
5.3 PROI	L'operatore controlla che il proiettile ritorni effettivamente in posizione dopo ogni colpo.		
5.4 PROI	Viene verificato che la pistola ed i proiettili utilizzati siano sempre di potenza adeguata all'animale da stordire.		
5.5 PROI	A fianco all'operatore addetto allo stordimento vi sono entrambe le pistole a seconda della categoria di animali, ed anche pistole di riserva.		

		Si	**No**
5.6 PROI	Al momento dell'ispezione le pistole di riserva funzionano.		

5.7 PROI	Rapporto colpi/animali utilizzato per la partita controllata……..		

5. STORDIMENTO MEDIANTE ELETTRONARCOSI

6.1 ELET	I dispositivi elettrici di stordimento non sono usati per bloccare o immobilizzare gli animali né per farli muovere.		
6.2 ELET	Gli elettrodi sono posti nei punti esatti della testa in modo da consentire alla corrente di attraversare l'encefalo.		
6.3 ELET	L'operatore verifica periodicamente che il voltaggio e l'intensità di corrente utilizzata siano adatti.		
	Al momento dell'ispezione il voltaggio e l'intensità sono di……		

6. STORDIMENTO MEDIANTE ESPOSIZIONE AL BIOSSIDO DI CARBONIO

7.1 BIOS	La concentrazione di carbonio per lo stordimento dei suini è uguale o superiore al 70% in volume.		
7.2 BIOS	La cella nella quale i suini sono esposti al gas e i dispositivi utilizzati per convogliarvi 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.		
7.3 BIOS	Le attrezzature per convogliare i suini alla cella sono adeguatamente illuminati, in modo che un suino possa vedere altri suini o l'ambiente circostante.		
7.4 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.		
7.5 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.		

7. FORMAZIONE DEL PERSONALE ED AUTOCONTROLLO

		Si	No
8.1 FORM	Nel Piano di Autocontrollo è prevista una sezione specifica riferita al rispetto della normativa per il benessere.		
8.2 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.		
	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.		

	Come viene verificata la formazione seguita degli operatori …… ……..	

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) …….

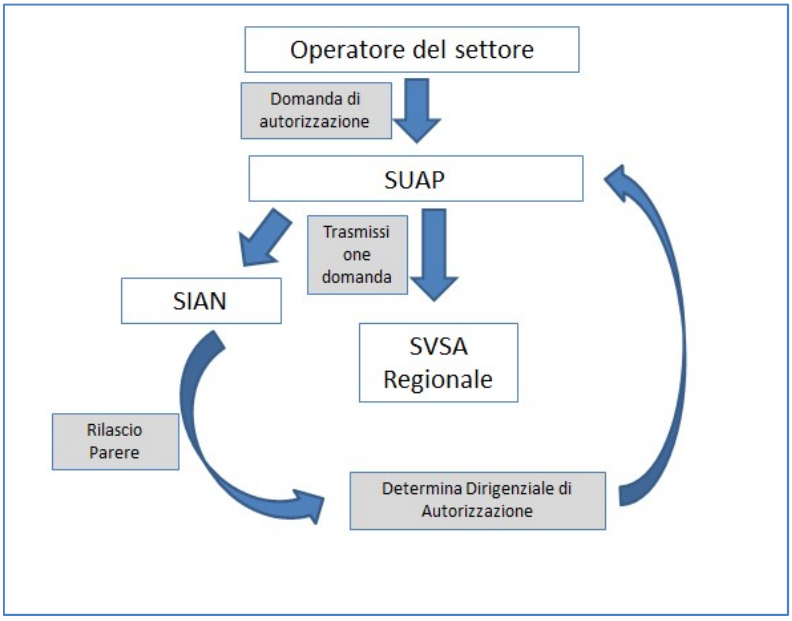
IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

Acque potabili e minerali

Autorizzazione all'utilizzazione e commercio

La attività autorizzativa sanitaria di pertinenza regionale è quella relativa "all'utilizzazione di una sorgente d'acqua minerale naturale" ai sensi dell'art.6 del D. Lgs. 176/2011.

L'iter autorizzativo (inclusa la domanda) è sovrapponibile alla procedura riportata nel capitolo dei riconoscimenti degli stabilimenti ai sensi del Reg. CE 852/2004 (vd schema di seguito riportato).



Ai fini del rilascio dell'autorizzazione di cui all'articolo 6, deve in particolare essere accertato che:

a) la sorgente o il punto di emergenza siano protetti contro ogni pericolo di inquinamento e siano applicate, ai fini della tutela dei corpi idrici, le disposizioni di cui alla parte terza del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152;

b) la captazione, le canalizzazioni ed i serbatoi siano realizzati con materiali adatti all'acqua minerale naturale, in modo da impedire qualsiasi modifica chimica, fisico-chimica e batteriologica di tale acqua, nei limiti previsti dalla normativa vigente in materia di materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;

c) le condizioni di utilizzazione ed in particolare gli impianti di lavaggio e di imbottigliamento soddisfano le esigenze igieniche. In particolare, i recipienti debbono essere trattati o fabbricati in modo da evitare che le caratteristiche batteriologiche e chimiche delle acque minerali naturali vengano alterate; i recipienti, i dispositivi di chiusura debbono essere conformi alle norme vigenti relative ai materiali ed agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;

d) l'eventuale trattamento dell'acqua, di cui all'articolo 8, comma 1, lettere c) e d), corrisponda a quello indicato nel provvedimento di riconoscimento. (4)

L.R. 15/2002 e smi (Disciplina delle acque minerali e termali)

Viene di seguito riportato l'estratto della L.R di pertinenza di questa sezione del Piano Pluriennale Reigonale Integrato dei controlli

…Omissis…

Art. 42 **Riconoscimento**

1. Il riconoscimento dell'acqua minerale naturale è effettuato ai sensi degli articoli 4 e 5 del D.Lgs. n. 176/2011.
2. Il riconoscimento dell'acqua di sorgente è effettuato ai sensi dell'articolo 21 del D.Lgs. n. 176/2011.

…omissis….

TITOLO IV

Utilizzazione delle acque minerali e termali

Art. 54 **Autorizzazioni**

1. L'utilizzazione di una sorgente d'acqua minerale naturale, riconosciuta dal Ministero della salute ai sensi degli articoli 4 e 5 del D.Lgs. 176/2011 è subordinata ad autorizzazione regionale da rilasciare in conformità alle disposizioni del medesimo decreto.
2. L'autorizzazione è rilasciata con provvedimento espresso al titolare della concessione per lo sfruttamento delle acque minerali, termali e di sorgente entro sessanta giorni dalla presentazione dell'istanza.
3. L'autorizzazione di cui ai commi 1 e 2 è rilasciata dalla Direzione competente in materia di politiche della salute e riguarda:
   a) l'apertura e l'esercizio di stabilimenti di imbottigliamento di acque minerali naturali e di sorgente;
   b) l'apertura e l'esercizio di stabilimenti termali;
   c) l'impiego dell'acqua minerale naturale per la preparazione di bevande analcoliche ai sensi dell'articolo 13 del D.Lgs. 176/2011;
   d) l'estrazione dei sali delle acque minerali.
4. La domanda per il rilascio dell'autorizzazione è presentata allo Sportello Unico per le Attività Produttive (SUAP) del Comune dove insiste lo stabilimento.
5. La mancata adozione del provvedimento di cui al comma 2 nel termine di sessanta giorni dalla presentazione dell'istanza equivale a provvedimento di rifiuto.
6. L'autorizzazione contiene gli estremi del decreto di riconoscimento di cui all'articolo 5 del D.Lgs. n. 176/2011.
7. La modulistica per la presentazione della domanda di autorizzazione è stabilita dalla Giunta regionale.
8. In conformità agli articoli 16 e 17 del D.Lgs. 176/2011, la vigilanza sanitaria sugli impianti di utilizzazione e sulla commercializzazione è svolta, ai sensi 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 e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali, dai **Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione delle Aziende Sanitarie Locali (ASL)**, secondo le modalità e la programmazione minima riguardante gli operatori del settore alimentare stabilite dal Piano Regionale Integrato dei Controlli (PRIC).

CONTROLLO UFFICIALE DELLE ACQUE MINERALI E DI SORGENTE DESTINATE ALL'IMBOTTIGLIAMENTO

1. INTRODUZIONE

La produzione di acque minerali naturali e di sorgente riveste rilevante importanza economica nella Regione Abruzzo. Tale ambito è attualmente regolato da:

a) Decreto Legislativo 8 ottobre 2011, n. 176 che attua la Direttiva 2009/54/CE sull'utilizzazione e commercializzazione delle acque minerali naturali e di sorgente;
b) Decreto Ministeriale (DM) 10.02.2015 recante i criteri di valutazione delle acque minerali naturali;
c) le Circolari del Ministero della Sanità 13.9.1991, n. 17 e 12.5.1993, n. 19, che stabiliscono le procedure per il campionamento, la metodologia analitica, la frequenza dei controlli microbiologici e chimico fisici;

d) L.R. n. 15 del 10.07.2002 “Disciplina delle acque minerali e termali” così come modificata dalla L.R. n. 64 del 18.12.2012

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

Di conseguenza si rende necessaria una revisione delle disposizioni applicabili nell’ambito del controllo ufficiale, verificato quanto disposto agli articoli 17 e 30 del D.Lgs 176/2011, dove si prevede che, per la vigilanza sull’utilizzazione e commercio delle acque minerali naturali e di sorgente, si osservano, in quanto compatibili, le norme vigenti in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

Le Circolari ministeriali 17/1991 e 19/1993 continuano ad essere applicabili nei limiti in cui non contrastano con la sopravvenuta normativa comunitaria attualmente vigente.

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

Come è noto, in base all'articolo 9 del regolamento (CE) n. 2017/625/UE, i controlli ufficiali devono essere eseguiti periodicamente, in base ad una valutazione dei rischi e con frequenza appropriata. Gli stessi controlli devono essere eseguiti in qualsiasi fase della filiera di produzione e trasformazione degli alimenti, nonché sulle esportazioni dall'Unione, sulle importazioni nell'Unione e sui prodotti alimentari ivi compresi le acque minerali e le acque di sorgente immesse sul mercato UE.

2. FINALITÀ

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

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

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

3. DEFINIZIONI e ACRONIMI

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

Regolamento CE 178/2002 del 28.01.2002;

Regolamento CE 852/2004 del 29.04.2004;

Regolamento CE 2017/625/UE del 15.03.2017;

Art. 2 D.Lgs 06.11.2007, n.193;

D.Lgs. 23-2-2023 n. 18 e s.m.i.;

D.Lgs 08.10.2011, n. 176;

si applicano, inoltre, le seguenti definizioni:

- Acqua minerale naturale: acque che, avendo origine da una falda o giacimento sotterraneo, provengono da una o più sorgenti naturali o perforate e che hanno caratteristiche igieniche particolari e, eventualmente, proprietà favorevoli alla salute (art. 2 D.Lgs 176/2011);
- Acqua di sorgente: acque destinate al consumo umano, allo stato naturale e imbottigliate alla sorgente, che, avendo origine da una falda o giacimento sotterraneo, provengono da una sorgente con una o più emergenze naturali o perforate (art. 20 D.Lgs 176/2011);
- Acqua destinata al consumo umano (potabile): acqua rispondente ai requisiti previsti dal Decreto Legislativo 02.02.2001, n. 31, recepimento della Direttiva 98/83/CE, modificato ed integrato dal Decreto Legislativo 02.02.2002, n. 27;

- Stabilimento di imbottigliamento di acqua minerale naturale e di sorgente: stabilimento autorizzato al funzionamento con provvedimento regionale;
- Linea di imbottigliamento: insieme di macchine dedicate a compiere una determinata funzione (termoformatrici, lavatrici, soffiatrici, riempitici, tappatrici, etichettatrici, fardellatrici, pallettizzatori ecc.) collegate tra loro, per lo più mediante nastri trasportatori, ecc.

Acronimi

ARTA: Agenzia Regionale per la Tutela dell'Ambiente - Abruzzo
ACL: Autorità competente Locale
ASL: Aziende Sanitarie Locali
OSA: Operatore del Settore Alimentare
SIAN: Servizio Igiene degli Alimenti e la Nutrizione
PPRIC: Piano pluriennale regionale integrato dei controlli della Sanità Pubblica veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione Abruzzo
UE: Unione europea

4. NORMATIVA

Disposizioni di carattere generale

- Decreto Legislativo 27.01.1992, n. 109 e s.m.i. relativo all'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.
- Decreto Legislativo 23.06.2003, n. 181 Attuazione della direttiva 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità.
- Regolamento (CE) 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28/01/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
- Regolamento (CE) 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29/04/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.
- Regolamento 2017/625/UE relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali).
- D.Lgs 6.11.2007, n. 193 Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.
- D.Lgs. 19/11/2008, n. 194 Disciplina delle modalità di rifinanziamento dei controlli sanitari ufficiali in attuazione del regolamento (CE) n. 882/2004.
- Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione. (GUUE L 304 del 22.11.2011).
- Principali riferimenti normativi in materia di acque minerali e di sorgente:

- DCG 07.11.1939 Disposizioni concernenti le analisi delle acque minerali.
- D.Lgs 08/10/2011 n. 176 Attuazione della Direttiva 2009/54/CE, sull'utilizzazione e commercializzazione delle acque minerali naturali.
- D.Lgs 02.02.2001, n. 31 Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano.
- D.Lgs 02.02.2002, n. 27 Modifiche ed integrazioni al D.Lgs 2 febbraio 2001, n. 31, recante attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano.
- DM 11/09/2003 Attuazione della direttiva 2003/40/CE della Commissione nella parte relativa all'etichettatura delle acque minerali e di sorgente.
- DM 10/02/2015 Criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali.
- Circolare Ministero della Sanità n. 17 del 13/09/1991 avente per oggetto "Analisi microbiologiche di acque minerali naturali".
- Circolare Ministero della Sanità n. 19 del 12/05/1993 avente per oggetto " Analisi chimiche e chimico fisiche di acque minerali naturali";
- L.R. n. 15 del 10.07.2002 "Disciplina delle acque minerali e termali" così come modificata dalla L.R. n. 64 del 18.12.2012
- Inoltre si ritiene utile ricordare i seguenti principali riferimenti normativi relativi ai Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari:
- DM 21.03.1973 e s.m.i. disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale: artt. 3, 5, 6, 7 e 8.
- DPR 23.08.1982, n. 777 attuazione direttiva (CEE) n. 76/893 relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- D.Lgs 25.01.1992, n. 108 attuazione direttiva 89/109/CEE concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- Regolamento (CE) 1935/2004 del 27.10.2004 riguardante i materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
- Regolamento (CE) 2023/2006 della Commissione del 22.12.2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari.
- Regolamento (UE) 10/2011 del 14.01.2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
- DM 18.05.2010, n. 113 Regolamento recante aggiornamento del DM 21.03.1973, limitatamente alle bottiglie in polietilentereftalato riciclato.
- Circolare Ministero della Salute DGSAN 27252-P del 07.09.2010 relativa al DM 18.05.2010, n. 113.

5. AUTORIZZAZIONE

L'utilizzo per l'imbottigliamento di una sorgente di acqua minerale naturale e l'immissione in commercio di un'acqua di sorgente, sono soggette ad autorizzazione ai sensi degli artt degli artt. 54, 55, 56 e 57 della L.R. n. 15 del 10.07.2002 e s.m. e i.. L'autorizzazione, rilasciata dalla Regione Abruzzo - Dipartimento Sanità, è subordinata all'acquisizione del riconoscimento del Ministero della Salute (artt. 5/21 D.lgs 176/2011), della Concessione mineraria del Dipartimento opere Pubbliche, governo del territorio e politiche ambientali, servizio risorse del territorio e attività estrattive.

L'istanza è presentata dalla ditta, per il tramite del SUAP competente sullo stabilimento con le stesse modalità del riconoscimento ai sensi del Reg (CE) 852/2004. Il SUAP trasmette digitalmente la documentazione al competente servizio del Dipartimento di prevenzione della ASL (SIAN), il quale, entro 30 giorni, svolge gli accertamenti per verificare la rispondenza ai requisiti igienico sanitari e strutturali previsti dall'allegato II del Regolamento (CE) 852/2004 e dagli artt. 7 / 23 del D.Lgs 176/2011 e delle disposizione del e del D.M. 10.02.2015., tali da conservare all'acqua le proprietà esistenti alla sorgente ed escludere ogni pericolo di inquinamento. In caso di esito favorevole, il SIAN emetterà il provvedimento interprocedimentale con il quale

autorizza l'attività inviandolo al SUAP e, per conoscenza alla Ditta e al Servizio competente del Dipartimento Sanità.
In caso di accertamento non favorevole con prescrizioni, il SIAN controllerà l'esecuzione delle stesse al termine del periodo concesso, emettendo successivamente il provvedimento di cui sopra.
Nel caso di variazioni dell'attività, di modifiche strutturali significative (es: modificazione destinazione d'uso dei locali, nuovi locali, nuove linee imbottigliamento, …), l'OSA presenterà ulteriore istanza, TRAMITE IL SUAP completa di relazione ed eventualmente di planimetria se sono interessate le strutture.
Dovranno essere comunicate direttamente all'ASL territorialmente competente:

- la variazione del legale rappresentante, allegando la documentazione comprovante;
- le modifiche strutturali non significative (es. semplice ridistribuzione degli spazi o delle attrezzatture, sostituzione attrezzature che non incidano sulle caratteristiche igienico sanitarie dei locali), allegando relazione tecnica, planimetria ed eventuale dichiarazione di conformità dei materiali e oggetti destinati al contatto alimentare;
- la sospensione, anche temporanea, ed il riavvio dell'utilizzazione di un acqua minerale naturale o di sorgente riconosciuta, allegando per il riavvio imbottigliamento almeno un'analisi chimica e chimico-fisica ed un'analisi microbiologica eseguite su campioni prelevati alla sorgente, da laboratori autorizzati ex DCG 7.11.1939;
- L'aggiornamento delle etichette delle acque minerali, ex art. 11-comma 6- D.Lgs 176/2011, allegando le analisi chimica, chimico-fisica e microbiologica eseguite su campioni prelevati alla sorgente, da laboratori autorizzati ex DCG 7.11.1939.
- la variazione della toponomastica;
- la variazione del rappresentante legale.
- Le relative tariffe sono quelle previste dall'Articolo 6 dell'allegato 2 sezione 8 del D. Lgs. n. 32 del 2 febbraio 2021.

6. ATTUAZIONE DEI CONTROLLI

L'attuazione delle seguenti indicazioni regionali per le parti e negli ambiti di rispettiva competenza e affidata in base alle normative vigenti:
ASL (ACL-Autorità Competente Locale) per l'espletamento delle attività di vigilanza e controllo attraverso i Servizi Igiene Alimenti e della Nutrizione (SIAN) dei Dipartimenti di Prevenzione;
ARTA Abruzzo per l'effettuazione delle analisi di laboratorio in controllo ufficiale.

7. CONTROLLO UFFICIALE

Il controllo ufficiale della produzione di acque minerali naturali e di acque di sorgente è effettuato con le tecniche previste dall'articolo 14 Regolamento 2017/625/UE.

7.1 STRUMENTI OPERATIVI

La programmazione dei controlli ufficiali degli stabilimenti si basa sulla valutazione del rischio, come previsto dall'art. 9 del Reg. 2017/625/UE, da eseguire utilizzando lo schema in allegato 1.
Conseguentemente, uno stabilimento sarà definito: a rischio basso con un punteggio inferiore a 32;
a rischio medio, con un punteggio da 32 a 42;
a rischio alto, con un punteggio superiore a 42.
Definita la classe di rischio la frequenza dei controlli ufficiali riguardante ispezione o audit presso gli stabilimenti è la seguente:

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

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

I manufatti e gli impianti di captazione sono controllati, di norma, nel corso dei campionamenti stagionali programmati alla fonte.
I controlli ufficiali che si rendessero necessari oltre a quelli previsti nella programmazione sono soggetti al pagamento previsto dall'art. 4 del D.Lgs 194/2008.
I SIAN sul cui territorio sono presenti stabilimenti di imbottigliamento dovranno eseguire un controllo utilizzando la lista di riscontro in allegato 2, tale controllo ha lo scopo di definire univocamente le caratteristiche dell'impresa, "fotografandone" l'aspetto strutturale, organizzativo e procedurale anche al fine dell'attribuzione dell'indice di rischio.

Ad ogni controllo dovrà comunque essere rilasciata all'OSA documentazione ex art. 13 del reg. 2017/625/UE.
Nel caso in cui a seguito del controllo ufficiale debbano essere impartite prescrizioni, sarà cura del SIAN (Autorità Competente Locale) emetterle ai sensi dell'art 138 del Regolamento 2017/625/UE; la verifica dell'ottemperanza potrà essere eseguita al successivo controllo ufficiale o, quando le prescrizioni non si riferiscano ad aspetti importanti che possono inficiare l'igienicità dei locali/impianti, sarà accettata come ottemperanza una dichiarazione in tal senso inviata dall'OSA, salvo l'effettiva verifica al successivo controllo.
Nel caso in cui a seguito del controllo o di risultati di analisi irregolari, debbano essere presi provvedimenti urgenti a salvaguardia della salute pubblica, il SIAN (Autorità Competente Locale) potrà procedere anche alla sospensione temporanea dell'imbottigliamento, ai sensi dell'art 54 del citato regolamento; contemporaneamente relazionerà al Servizio competente del Dipartimento Sanità che provvederà a diffidare l'impresa ad eliminare le cause dell'inconveniente.
Nel caso in cui a seguito del controllo siano constatate irregolarità nell'utilizzo delle autorizzazioni (cfr. artt. 6, 7, 22 e 23 del D.Lgs 176/2011) il SIAN (Autorità Competente Locale) potrà procedere anche alla sospensione temporanea dell'imbottigliamento, ai sensi dell'art 138 del Regolamento 2017/625/UE. In caso di mancata ottemperanza nei termini concessi, lo stesso Settore potrà sospendere l'autorizzazione e successivamente, persistendo l'irregolarità, revocare l'autorizzazione.
Entro il mese di febbraio i SIAN sul cui territorio sono presenti imprese di imbottigliamento di acque minerali naturali e di sorgente, regolarmente autorizzate, sono tenuti a trasmettere al Servizio competente del Dipartimento Sanità una relazione sui controlli eseguiti nell'anno precedente in tali imprese, strutturata secondo il modello allegato 3

7.2 CAMPIONAMENTI

I campionamenti dalla fonte alle linee di imbottigliamento devono essere possibili attraverso rubinetti agevolmente campionabili.
Pertanto i rubinetti saranno posizionati presso adeguati manufatti collocati in luoghi di facile accesso sia ai fini delle manutenzioni previste in autocontrollo sia per consentire l'accessibilità in termini di sicurezza degli operatori del addetti ai controlli ufficiali, con i mezzi e nei tempi disponibili.
L'Autorità Competente Locale redige il verbale di prelievo utilizzando il modello allegato 4:

- i campioni prelevati all'imbottigliamento devono essere analizzati entro le 12 ore successive all'imbottigliamento stesso
- I campionamenti ufficiali che si rendessero necessari oltre a quelli previsti nella programmazione, sia alla fonte che allo stabilimento, sono soggetti al pagamento di cui all'art. 4 del D.Lgs 194/2008. In questi casi i parametri analitici da indagare potranno essere ridotti e mirati in rapporto al rischio eventualmente individuato.

7.2.1 CAMPIONAMENTI ALLA FONTE

Il prelievo dei campioni alla fonte viene effettuato dal personale opportunamente formato delle strutture delle ASL (ACL – Autorità competente locale)

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

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

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

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

I prelievi previsti sono intesi come stagionali.

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

Il campione prelevato alla fonte deve essere suddiviso in 3 aliquote uguali: una viene consegnata al produttore,la seconda viene inviata al laboratorio per le analisi, la terza aliquota viene inviata allo stesso laboratorio per essere conservata a disposizione dell'Autorità sanitaria competente per eventuali ulteriori accetamenti.

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

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

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

7.2.2 - CAMPIONAMENTI AGLI IMPIANTI DI IMBOTTIGLIAMENTO E RELATIVI DEPOSITI

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

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

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

Nel caso risulti ancora in fase di definizione la classe di rischio dello stabilimento, in fase di prima applicazione si programmeranno prelievi con cadenza:
mensile per stabilimenti con produzione annuale ≥125 milioni di litri/anno,
bimestrale per la fascia produttiva intermedia,
stagionali per produzione ≤ 25 milioni di litri/anno.

CAMPIONAMENTI ACQUE MINERALI IN BOTTIGLIA

I campionamenti di cui sopra sono effettuati dal personale SIAN dell'ASL territorialmente competente secondo criteri di buona prassi.
Nello stabilimento di imbottigliamento è buona norma procedere anche al campionamento dei contenitori e dei dispositivi di chiusura utilizzati, secondo frequenza che il l'ACL può definire sulla base della tipologia degli stessi e delle irregolarità eventualmente riscontrate anche in altre imprese.
Ogni aliquota che costituisce il campione è composta da 2 unità campionarie: una destinata ad analisi chimiche ed una ad analisi microbiologiche, ciascuna costituita da volumi minimi, come identificate nella tabella che segue.
Il campione prelevato all'impianto di imbottigliamento è costituto da 3 aliquote uguali: una viene consegnata al produttore, la seconda viene inviata al laboratorio per le analisi, la terza aliquota viene inviata allo stesso laboratorio per essere conservata a disposizione dell'Autorità sanitaria competente per eventuali ulteriori accertamenti
Il campione prelevato ai depositi degli stabilimenti di imbottigliamento e della distribuzione è costituito da 4 aliquote uguali: una viene consegnata al responsabile del deposito, la seconda viene inviata al laboratorio per le analisi, la terza aliquota viene inviata allo stesso laboratorio per la eventuale analisi di revisione da parte dell'ISS, la quarta aliquota viene inviata allo stesso laboratorio per essere conservata a disposizione dell'Autorità sanitaria competente, per eventuali ulteriori accertamenti.
Le aliquote, prelevate con criteri di casualità, devono essere costituite da unità appartenenti allo stesso lotto.
In merito al controllo ufficiale delle acque minerali e di sorgente destinate all'imbottigliamento, contenuto nella programmazione annuale, ai fini di possibili prove non accreditate da parte del laboratorio di riferimento (ARTA Teramo), si procederà, sulla base di quanto previsto dalla nota n. DSVET/4333/P del 3 agosto 2011 "Gestione dei campioni per l'esecuzione dei controlli ufficiali sugli alimenti e mangimi di cui al regolamento 882/2004/CE", con il prelievo di un'aliquota ulteriore.
Nel caso in cui, su un parametro chimico non accreditato dal laboratorio ARTA Abruzzo, venga rilevato
il superamento del limite di legge, tale ulteriore aliquota verrà destinata ad un altro laboratorio della rete delle ARPA, accreditato per la prova in esame.
Per quanto riguarda invece le analisi microbiologiche, trattandosi di analisi non ripetibili, tutte le aliquote saranno trasferite ad un laboratorio accreditato ARPA, facente parte della rete dei laboratori che eseguono analisi ai fini dei Controlli Ufficiali.

CAMPIONAMENTI PRESSO DEPOSITI ALL'INGROSSO E PUNTI VENDITA

Il campione prelevato presso un punto vendita deve essere costituito da 5 aliquote uguali: una viene consegnata al responsabile del negozio al dettaglio, la seconda viene inviata al laboratorio per le analisi, la terza aliquota viene inviata allo stesso laboratorio per la eventuale analisi di revisione da parte dell'ISS, la quarta aliquota viene inviata allo stesso laboratorio per essere conservata a disposizione dell'Autorità sanitaria competente per eventuali ulteriori accertamenti, la quinta viene destinata all'azienda produttrice.
Le attività di campionamento per le acque minerali e per le acque di sorgente confezionate, eseguite al di fuori degli stabilimenti di imbottigliamento regionali, sono definite dalla programmazione annuale della Regione Abruzzo.

7.2.3 - GIUDIZIO DI ACCETTABILITÀ

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

Per quanto concerne le tolleranze ammesse per i parametri riportati nelle etichette delle acque minerali si applicano le indicazioni contenute nella circolare ministeriale n. 19 del 12.05.1993.
Il solo scostamento (in positivo o in negativo) non costituisce presupposto per l'emissione di giudizio di non accettabilità (condizionato al non superamento dei limiti previsti dall'art. 2 commi 4-5-6-7 DM 10.02.2015), ma eventualmente per l'aggiornamento anticipato delle analisi riportate in etichetta che può essere disposto nel caso si verifichino le seguenti condizioni:

- scostamento della conducibilità oltre il 15%, rispetto al valore dichiarato; in tal caso sarà necessario procedere all'analisi di tutti i cationi e anioni e provvedere ad eventuali indagini supplementari.
- variazione di parametri oltre alle seguenti tolleranze:

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

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

7.3 CAMPIONI SCONDIZIONATI

Campioni presentati aperti o in confezioni non più integre o manomesse, in genere derivanti da segnalazioni o esposti, devono essere acquisiti dal SIAN al fine dell'analisi conoscitiva, mediante verbale che riporti anche indicazione sullo stato del contenitore e sua conservazione fino a quel momento, oltre alle dichiarazioni del presentatore/esponente che evidenzino la causa della presentazione.
Un campione ufficiale deve essere effettuato sullo stesso lotto prelevato nel punto vendita segnalato eventualmente dal presentatore o, se si tratta di acqua imbottigliata sul territorio di competenza, nello stabilimento stesso.
In mancanza del lotto segnalato, è comunque opportuno prelevare lo stesso prodotto scegliendo un lotto vicino a quello segnalato, individuabile eventualmente anche dal TMC.
Le analisi sfavorevoli sul prodotto scondizionato non richiedono provvedimenti contingibili ed urgenti o allerte, che saranno invece necessari in caso di irregolarità delle analisi ufficiali di controllo sullo stesso prodotto.
In ogni caso, se lo stabilimento di produzione si trova sul territorio di competenza, dovranno essere svolti gli opportuni accertamenti per verificare la situazione e le possibili cause; se lo stabilimento di produzione si trova al di fuori del proprio territorio, dovrà essere informato il SIAN dell'ASL territorialmente competente.
Opportuni accertamenti devono essere avviati anche nel caso di segnalazioni di irregolarità o di esposti provenienti da altre ASL e altri Enti.
Nel caso in cui campioni scondizionati siano segnalati per la presenza di corpi estranei pericolosi (vetro, corpi metallici…) in seguito alla loro evidenziazione è necessario valutare il rischio per la salute e conseguentemente la possibilità di attivare un'allerta, come indicato dalla nota Ministero della Salute DGSAN VIII. 21557.I4.a.a. del luglio 2009.

Ragione Sociale			data di valutazione		
Indirizzo					
CATEGORIA	CRITERI DI [illegible]	VALUTAZIONE	J	X	TOT

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

VALUTAZIONE RISCHIO IMPRESE PRODUZIONE ACQUE MINERALI E DI SORGENTE ALLEGATO 1

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

ALLEGATO 2

CONTROLLO "DI BASE"

Lista di riscontro per i requisiti strutturali e gestionali

Data / / …… ……Ora ,

Ditta …….... Sede legale
…….... Stabilimento (sede operativa)
……..

Tipologie di attività autorizzate
……

Denominazione acqua minerale/sorgente
…….

Sopralluogo effettuato da ……

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

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

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

Stabilimento – requisiti generali	SI	NO	N.A.	Non conformità / Inadeguatezze
Sono presenti e adeguatamente collocate e attrezzate le installazioni ad uso spogliatoio (armadietti a doppio scomparto / percorsi)				
I servizi igienici e gli spogliatoi risultano in ordine e puliti				
Vi è in essi presenza di condensa e/o muffe				
Vi è presenza o traccia di passaggio di animali infestanti				

Stabilimento – attrezzature / impianti / prodotto	SI	NO	N.A.	Non conformità / Inadeguatezze
Attrezzature in materiale lavabile disinfettabile e non assorbente				
mantenute in buone condizioni igieniche				
collocate in maniera adeguata e protetta				
Sono in dotazione adeguate attrezzature per la pulizia e disinfezione				
I prodotti utilizzati per la pulizia e la disinfezione sonno collocati e protetti adeguatamente				
Sono disponibili planimetrie e diagrammi di flusso delle linee di imbottigliamento e relativi impianti				
Sono disponibili planimetrie e diagrammi di flusso delle condotte di adduzione e dei serbatoi di stoccaggio interni all'area dello stabilimento				
Le attrezzature e gli impianti inseriti nelle linee di imbottigliamento sono puliti e se del caso disinfettati				
La tipologia di impianti e attrezzature di cui al punto sopra consente adeguati interventi di manutenzione e sanificazione/disinfezione				
Per la sanificazione e disinfezione delle condotte e degli impianti a contatto con l'acqua sono installati idonei impianti automatici (CIP); in alternativa i sistemi di sanificazione e disinfezione in uso risultano adeguati allo scopo				
Gli interventi di pulizia sanificazione e disinfezione avvengono con frequenza adeguata e nel rispetto della buona prassi igienica				
I materiali delle linee impiegati a contatto con l'acqua sono adatti allo scopo e tali da non modificare la qualità dell'acqua minerale/di sorgente utilizzata				
Gli imballaggi primari (contenitori e tappi) sono adatti allo scopo e tali da non modificare la qualità dell'acqua minerale/di sorgente utilizzata				
Gli imballaggi primari sono depositati prima dell'utilizzo e poi gestiti in modo corretto				
Gli imballaggi secondari sono depositati prima dell'utilizzo e poi gestiti in modo corretto				
Il prodotto finito in attesa o in fase di spedizione viene depositato e gestito in modo corretto				
Eventuale prodotto ritenuto non conforme, in attesa di smaltimento, viene regolarmente depositato e gestito				
Il prodotto risulta al momento confezionato in conformità al disciplinare di produzione ed etichettato in modo conforme				

Stabilimento – attrezzature / impianti / prodotto	SI	NO	N.A.	Non conformità / Inadeguatezze
È presente in etichetta: - la denominazione dell'acqua ed il nome della sorgente ed il luogo di utilizzazione conforme al riconoscimento				
- l'indicazione del Lotto di produzione, del TMC ed il contenuto nominale				
- il titolare dell'autorizzazione				
- informazioni circa eventuali trattamenti				
- eventuale denominazione commerciale rispetta i principi stabiliti dall'art. 12 D.Lgs 176/11 (acq. minerale) – dall'art. 26 D.Lgs 176/11 (acq. sorgente)				

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

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

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

Per lo stabilimento

_____

Addetto/i al controllo ufficiale

_____

_____

_____

ALLEGATO 3

Modello relazione annuale

Anno……

Stabilimento di imbottigliamento acque minerali naturali e di sorgente ……

Sede ……

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

condizioni igieniche ……

……

……

……

condizioni di manutenzione strutture ……

……

……

……

condizioni manutenzione impianti ……

……

……

……

piano di autocontrollo ……

……

……

……

indicazione su prescrizioni/sanzioni impartite ……

……

……

……

Allegato 4

INTESTAZIONE ASL	

VERBALE DI PRELEVAMENTO DI ACQUA:

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

NUMERO PRELIEVO	DATA	ORA
☐ analisi microbiologica ☐ analisi chimica		
FUNZIONARIO/I PRELEVATORE/I ASL		
Al momento del prelievo è presente il Sig. avente qualifica di _____		
PUNTO DI PRELIEVO: Impianto/esercizio CF/P.IVA Comune di via n° telefono n° fax denominazione acqua presso:		
☐ FONTE		
☐ IMPIANTO IMBOTTIGLIAMENTO		
☐ DEPOSITO STABILIMENTO		
☐ PUNTO VENDITA		
☐ALTRO PUNTO		
Responsabile impianto/punto vendita: sig nat_ a ( )_il / / residente in ( ) Loc		
Campione costituito da litri in: PET VETRO naturale frizzante lievemente frizzante ☐ bottiglie da litri cadauna, imbottigliate in data / / , lotto , con scadenza ☐ bottiglie da litri cadauna, lotto , con scadenza prese a caso da una partita di bottiglie pari a n. , provenienti da una produzione totale di n. _____ bottiglie da litri_____cadauna, in vendita, lotto _____ con scadenza		
	T° acqua °C	T° aria °C
Prelievo alla fonte: sorgente/pozzo Il campione prelevato per l'analisi microbiologica di litri viene suddiviso in n° aliquot contrassegnate con composta ognuna da : Per l'analisi chimica è stato prelevata una congrua quantità di campione suddivisa in aliquote contrassegnate con _____		
N°CONTENITORI PER ANALISI MICROBIOLOGICA		N° CONTENITORI PER ANALISI CHIMICA
I contenitori sono immessi in buste, suggellati da cartellini identificativi e sigilli portanti il numero e firmati dagli intervenuti		

NOTE

□ Prelievo effettuato in regime di asepsi; da personale della ASL _____

□ Il Trasporto alla struttura ARTA avviene con contenitore frigorifero coibentato alla temperatura di C°;

□ Le analisi avranno inizio alle ore . del giorno . . , presso il laboratorio ARTA di cui la ditta potrà partecipare eventualmente con proprio consulente specificatamente delegato

□ ARTA provvederà ad avvisare il responsabile della ditta della data e del luogo delle analisi

□ Si allega al presente verbale originale/esemplare dell'etichetta

□ Una aliquota del campione, contrassegnata con e copia del Verbale sono stati consegnati al rappresentante del gestore il quale, dietro specifica richiesta ha dichiarato:

_l_ Rappresentante della Gestione

_____

I_ Verbalizzant_

_____

Programma regionale di controllo delle sostanze radioattive nelle acque potabili (Modifica della Delib.G.R. 4 settembre 2018, n. 670)

Approvazione del programma regionale di controllo delle sostanze radioattive nelle acque potabili della Regione Abruzzo ai sensi del D.Lgs. 15 febbraio 2016, n. 28.

Il Decreto Legislativo 28/2016 "Attuazione della direttiva 2013/51/EURATOM del Consiglio, del 22 ottobre 2013, che stabilisce requisiti per la tutela della salute della popolazione relativamente alle sostanze radioattive presenti nelle acque destinate al consumo" ha imposto nuovi obblighi ai servizi pubblici (Regioni, ASL, ARTA) ed ai gestori degli acquedotti nei riguardi del controllo della radioattività nelle acque potabili. La Regione elabora, ai sensi dell'art.2, lettera f), e dell'art.4 del decreto legislativo n.28/2016, il programma di controllo sulla base delle direttive del Ministero della salute, avvalendosi dell'ARTA e dei dipartimenti di prevenzione delle aziende ASL. Le attività di prelievo sono effettuate dall'ARTA in caso di matrici ambientali e dai dipartimenti di prevenzione delle aziende ASL in caso di alimenti e bevande destinati al consumo umano e animale previsti nell'ambito del piano di monitoraggio di cui all'art.152 del decreto legislativo 101/2020, e dei controlli esterni di cui al decreto legislativo n.28/2016 per le acque destinate al consumo umano. Le analisi radiometriche sono effettuate dall'ARTA, che si può avvalere della rete dei laboratori del Sistema Nazionale per la Protezione dell'Ambiente (SNPA). Il piano vuole essere lo strumento di programmazione delle attività da porre in essere per ottemperare alla nuova normativa e di confronto con tutti gli attori chiamati in causa per promuovere un'utile sinergia su questa complessa tematica.

Premessa

Il Decreto in parola ha introdotto l'obbligo di controllare nelle acque potabili, oltre ai parametri di qualità convenzionali, il contenuto di sostanze radioattive con la verifica del rispetto dei seguenti parametri:

Parametro	Valore di parametro	Unità di misura	Note
Concentrazione di attività di radon	100	Bq/l	Il livello di riferimento inferiore a 1000 Bq/l, superato il quale l'adozione dei provvedimenti correttivi art. 5 comma 4 - D.Lgs. 28/2016.
Concentrazione di attività di trizio	100	Bq/l	
Dose Indicativa (DI)	0,10	mSv	

Successivamente con il D.M. 2 agosto 2017 sono state fornite le indicazioni operative per la tutela della salute delle popolazioni dai rischi derivanti dall'esposizione alle radiazioni ionizzanti.

Il piano di monitoraggio della Regione Abruzzo, nell'ambito del controllo della radioattività naturale e artificiale nelle acque potabili, prevede la misura dei parametri indicati per i campioni di acqua prelevati presso le principali reti di distribuzione regionali che erogano acqua ad una quota significativa di popolazione. A seguito dei risultati ottenuti dal precedente piano di controllo redatto con Delibera G.R. 4 settembre 2018, n. 670, alcuni punti di prelievo sono stati modificati. Tenendo conto degli aspetti relativi alle fonti di approvvigionamento (caratteristiche degli acquiferi, studio della struttura della rete idrica ...) al numero delle utenze e quantità di acqua captata, fermo restando il controllo delle acque di tutte e quattro le Province abruzzesi.
L'analisi condotta sui dati forniti dall'ARTA, riferiti al triennio 2018-2021, ha evidenziato come le concentrazioni di attività alfa e beta totale rilevate mediante scintillazione liquida nei campioni prelevati, siano basse. Tutte le misure effettuate hanno fornito risultati ben al di sotto dei limiti derivati, pari a 0,1 Bq/l per l'attività alfa totale e a 1 Bq/l per l'attività beta totale. Secondo le indicazioni nazionali è dunque rispettato il limite per la dose totale indicativa sulla popolazione, ai sensi del D.Lgs. n. 31/2001.
I valori riscontrati attraverso misure spettrometriche di elevata sensibilità per il Cesio 137 (radionuclide di origine artificiale gamma emittente), sono molto bassi: le concentrazioni di attività risultano sempre al di sotto dei valori di rilevabilità della metodica.

Obiettivi e metodi

Gli obiettivi dei piani di monitoraggio per il controllo della radioattività nelle acque potabili sono:
1. caratterizzare e conoscere la risorsa "acqua potabile" dal punto di vista radiologico ed individuare criticità locali;
2. verificare il rispetto dei valori di parametro previsti per la dose indicativa (DI), il radon ed il trizio per tutta la popolazione residente;
3. controllare che il rispetto dei valori di parametro sia verificato nel tempo. Ne discendono i seguenti requisiti:

- il piano di monitoraggio deve garantire copertura geografica e temporale. In questa ottica è previsto il controllo dell'acqua erogata da tutte le reti di distribuzione, indipendentemente dalla loro dimensione, valutando caso per caso la necessità di seguirne l'evoluzione temporale;
- il piano di monitoraggio tende a garantire la copertura del 100% della popolazione;
- le metodiche di preparazione dei campioni, la strumentazione e le procedure di analisi dei dati garantiscono il raggiungimento di sensibilità appropriate. Si definisce l'insieme dei criteri generali da utilizzare come linea guida per lo sviluppo dei programmi annuali di monitoraggio che andranno realizzati da ogni ASL nelle diverse realtà. I piani di monitoraggio non devono, né per lo più possono, ricalcare pedissequamente i piani già esistenti per il controllo di tipo chimico e microbiologico, ma devono integrarsi sulla base delle considerazioni seguenti:
    - È ragionevole supporre che le condizioni della rete di distribuzione e degli impianti, a livello locale, non abbiano alcuna influenza sul contenuto di radioattività delle acque;
    - Le fonti di inquinamento antropico di natura chimica microbiologica sono certamente più numerose e diffuse di quelle radiologiche;
    - Le misure di tipo radiometrico sono più onerose e complesse e le disponibilità analitiche molto più limitate, soprattutto in considerazione dell'ipotesi di caratterizzare e monitorare tutti i punti di erogazione. Il numero di punti da controllare è quindi certamente inferiore, ma in ogni caso dipendente dalla struttura della rete di distribuzione e dalla natura delle fonti di approvvigionamento.

Criteri per la definizione del piano

La scelta dei punti di controllo che costituisce la rete dei punti di monitoraggio, è definita sulla base della sua rappresentatività sull'intero territorio regionale.

I punti di controllo devono essere indirizzati a valutare la qualità dell'acqua potabile distribuita alla popolazione e, pertanto, i prelievi dovranno essere effettuati in corrispondenza di punti di erogazione di rete, a valle di qualsiasi possibile miscelazione e trattamento.
Per la definizione dello stato delle fonti e della rete di distribuzione, vengono considerate le informazioni contenute nelle relazioni sui controlli delle acque potabili già condotte nel corso dell'ultimo triennio 2018/2021. Alcuni punti di controllo (AQ-TE) sono stati selezionati in base al criterio della vulnerabilità rispetto all'inquinamento antropico (presenza di impianti INFN).
Criteri generali:
1. Monitoraggio delle zone di approvvigionamento da effettuarsi in corrispondenza dei punti di erogazione dell'acqua potabile (Demografico/Geografico); Per zone di approvvigionamento si intendono quelle zone "rappresentative di un unico punto di controllo", che tiene conto della popolazione servita dall'acquedotto.
2. Fonti di pressione: il punto dove viene individuata la possibile o potenziale immissione di sostanze radioattive.
3. Geologico: si tiene conto dell'origine delle acque se profonde o superficiali.
Si sono quindi individuati tre criteri già applicati nella realtà: demografico/geografico, geologico e specifiche fonti di pressione.
La copertura totale sul 100% degli impianti e della distribuzione mediante contenitori, deve essere raggiunta in modo progressivo, selezionando nelle varie fasi sottoinsiemi diversi della rete e ripetendo, possibilmente, le misure sia per confermare i risultati sia per escludere variazioni su tempi brevi. Ovviamente, se i risultati delle ripetizioni evidenziassero superamenti dei valori di parametro, si renderebbe necessario pianificare ulteriori ripetizioni. Una volta completata la caratterizzazione delle acque in tutta la regione, si applicheranno i criteri dei casi 2 e 3.
Il programma rielaborato dal Servizio competente del Dipartimento della Salute e il Welfare terrà conto della eventuale misura dei singoli radionuclidi prevista anche nei casi in cui le misure di attività alfa e beta totale abbiano evidenziato il superamento di uno o entrambi i valori di screening sopra definiti. In questo caso la scelta dei radionuclidi da monitorare sarà valutata sia sulla base della conoscenza della situazione, sia sulla base dei risultati parziali degli approfondimenti previsti (ad esempio se l'attività alfa totale è ~~riunitala~~ pari a 0,2 Bq/L e la misura dell'uranio restituisce una concentrazione pari a 0,2 Bq/L, non è necessario andare oltre).
Radon e trizio. Secondo le indicazioni della Direttiva 51/2013; la misura del radon deve essere prevista solo sulle acque sotterranee e in assenza di informazioni preesistenti. La misura del trizio invece è necessaria nei casi in cui è presente una sorgente antropica di trizio o di altri radionuclidi artificiali all'interno del bacino di captazione.
Per i controlli analitici si fa riferimento ai laboratori dell'ARTA, che sottopone le metodiche utilizzate alle procedure previste dall'art. 6 del D.Lgs. 28/2016: "Le regioni e le province autonome assicurano che i laboratori in cui sono analizzati i campioni di acqua per la verifica della conformità ai valori di parametro del presente decreto adottino un sistema di qualità conforme ad una norma tecnica approvata e pubblicata da un organismo internazionale. L'Istituto superiore di sanità provvede a sottoporre i predetti laboratori a verifiche periodiche del sistema di qualità. La disposizione contenuta nel precedente periodo non si applica in caso di laboratori di prova accreditati, secondo la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, da un ente di accreditamento riconosciuto ai sensi del regolamento (CE) n. 765/2008".
Il prelievo sarà effettuato a cura dei Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione delle ASL competenti territorialmente sugli Enti Gestori e secondo le aree di popolazione servita.
Le modalità dei prelievi saranno oggetto di specifica procedura trasmessa dal Servizio regionale competente in materia, secondo le indicazioni dell'ARTA.
Il ruolo dei gestori e le azioni per l'autocontrollo (controllo interno - art. 6 comma 2).
L'affidamento del servizio idrico integrato ad un unico gestore per Ambito è stato consolidato durante il primo piano di controllo.
Controlli interni
La numerosità dei controlli interni che ogni Ente Gestore deve presentare alla ASL competente territorialmente, deve essere conforme ai criteri indicati nel Piano Sicurezza delle Acque (PSA) e con la numerosità stabilita dal D.M. 2 agosto 2017.

L'elenco degli Enti Gestori, degli acquedotti oggetto dei controlli e la numerosità dei campioni è precisato nella tabella 1. Resta fermo che l'elenco sarà aggiornato dal competente Servizio del Dipartimento per la Salute e il Welfare e sarà pubblicato sul sito della Regione Abruzzo all'indirizzo WWW.REGIONE.ABRUZZO.IT.
I controlli interni e i punti di prelievo appropriati per le acque distribuite da reti di distribuzione idrica, sono individuati e concordati con la ASL.
Come precisato dal D.M. 2 agosto 2017, il Piano dei Controlli Interni deve prevedere un prelievo periodico alla fonte di approvvigionamento per le zone servite da un'unica sorgente.
Per le zone di fornitura le cui acque sono attinte da più fonti e quindi miscelate, devono essere individuati punti di campionamento all'uscita del punto di miscelazione. Qualora tale controllo dovesse raggiungere una soglia di attenzione e, in particolare, non sia significativamente più basso del valore limite, dovrà procedersi al controllo di tutte le fonti.
Il controllo sulle acque distribuite con contenitori diversi, autobotti, pozzi etc... deve seguire lo stesso controllo interno da assoggettate alla verifica/valutazione della ASL competente. I parametri indicatori da controllare per i controlli interni sono gli stessi dei controlli esterni, ossia la concentrazione di attività di radon, la concentrazione di attività di trizio e la dose indicativa. Il superamento, come valore medio annuo, di uno o più valori di parametro viene comunicato alla ASL seguendo quanto riportato al paragrafo 7 dell'Allegato II del D.Lgs. n. 28/2016 ("Verifica del superamento su base annua del valore di parametro").
Il gestore, al fine di individuare la causa del superamento del valore di parametro, provvede a misurare tutte le fonti da cui proviene l'acqua in cui è stato riscontrato il superamento, con almeno un punto di prelievo per ogni fonte, iniziando i prelievi da quelle fonti con più elevato volume di acqua captata e da quelle che si presume possano avere un maggior contenuto di radioattività e procedendo, con le rimanenti fonti, fino a quando siano individuare le cause del superamento del valore di parametro riscontrato.
La ASL, ricevuta la comunicazione di superamento, la trasmette, oltre che al gestore, anche alla Servizio competente del Dipartimento della Salute e del Welfare della Regione Abruzzo e, per conoscenza all'ARTA.
Le azioni di cui alle lettere a), b) e c) dell'art. 7 comma 1 del D.Lgs. n. 28/2016 sono effettuate con il coordinamento del Servizio competente del Dipartimento della Salute e del Welfare della Regione Abruzzo.
Sistema di qualità per i controlli interni:
Al fine di garantire uniformità di applicazione del decreto legislativo 28/2016, in analogia a quanto previsto per i controlli esterni, i gestori assicurano che l'analisi dei campioni sia effettuata da Laboratori diversi dall'ARTA che adottino un sistema di qualità conforme ad una norma tecnica approvata e pubblicata da un organismo internazionale, nonché metodi di prova approvati e pubblicati da un organismo nazionale o internazionale;
L'Istituto Superiore di Sanità provvede a sottoporre i predetti laboratori a verifiche periodiche del sistema di qualità. La disposizione non si applica in caso di laboratori di prova accreditati, secondo la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, da un ente di accreditamento riconosciuto ai sensi del Regolamento (CE) n. 765/2008. Gli oneri relativi alle suddette verifiche periodiche del sistema di qualità dei laboratori interni sono a carico dei gestori, analogamente a quanto avviene per gli audit effettuati ai laboratori accreditati secondo la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025;
Tutte le indicazioni relative a questo articolo si applicano sia alle acque destinate al consumo umano sottoposte a controllo, sia alle acque destinate al consumo umano per le quali è pianificata la raccolta di dati finalizzati alle valutazioni preliminari.
<u>Controlli Ufficiali (esterni)</u>
Le ASL provvedono a redigere entro il 31 gennaio di ogni anno il piano dei controlli sulla base della programmazione Nazionale e Regionale (PPRIC) ai sensi del Decreto del Commissario ad Acta n. 112 del 30 dicembre 2013, tenendo conto anche del presente programma e secondo la distribuzione temporale prevista dal D.Lgs. n. 28/2016.
L'elenco degli Enti Gestori e degli acquedotti oggetto dei controlli è precisato nella tabella 1. Resta fermo che l'elenco sarà aggiornato dal competente Servizio del Dipartimento per la Salute e il Welfare sulla base dei dati forniti dalle ASL, dall'ARTA e dagli Enti Acquedottistici e sarà pubblicato sul sito della Regione Abruzzo all'indirizzo WWW.REGIONE.ABRUZZO.IT

Il piano prevede misure di radioattività sulle acque potabili per un periodo di due anni, con frequenza annuale ottenuta dividendo per due i valori di frequenza ricavati dalle tabelle 1, ma con una frequenza minima di 4

Le ASL effettuano i campionamenti, eventualmente in raccordo con l'ARTA.

La frequenza di campionamento, per ogni punto di prelievo come determinato in base all'indicazione relativa all'art. 5 comma 3 del D.Lgs. n. 28/2016, è pari alla metà del valore, riportato nelle tabelle 1 e 2 dell'allegato II, relativo al volume giornaliero di acqua destinata al consumo umano presa in esame. Nel caso il numero risultante dalla divisione non fosse intero, esso va arrotondato all'intero superiore.

Provvedimenti in caso di non conformità dei parametri indicatori

I provvedimenti previsti in caso di non conformità, ossia di superamento di uno o più valori di parametro, vanno attuati in entrambe le seguenti situazioni:

a. la non conformità viene riscontrata durante il controllo disposto a seguito delle valutazioni preliminari (indicazione 2-c relativa all'art. 4 comma 1);

b. la non conformità viene riscontrata durante l'effettuazione di misure di radioattività necessarie per le valutazioni preliminari (indicazione 2-e relativa all'art. 4 comma 1).

La valutazione di cui alla lettera a) dell'art. 7 comma 1 va effettuata prendendo in considerazione:

- entità del superamento del valore di parametro ed entità della corrispondente dose efficace impegnata per anno;
- dimensione della popolazione interessata (numero di persone che consumano l'acqua).

Per quanto riguarda il parametro concentrazione di attività di radon, se il valore medio annuo misurato risulta superiore al livello di riferimento di cui all'art. 5, comma 4, la valutazione di cui dell'art. 7 comma 1 lettera a) non va effettuata ma, come prescritto dall'art. 5 comma 4, si deve procedere all'adozione dei provvedimenti correttivi e delle misure cautelative.

Provvedimenti correttivi di cui al D.Lgs. 28/2016 in caso di esiti positivi:

in caso di presenza di più fonti di approvvigionamento e dopo la misura della radioattività delle singole fonti, come previsto dalla precedente indicazione, dovrà procedersi all'azzeramento (ove possibile) o riduzione significativa del volume d'acqua captato dalla fonte (o dalle fonti) con contenuto maggiore di radioattività e corrispondente aumento del volume d'acqua captato dalle fonti con contenuto minore di radioattività;

In caso di presenza di una singola fonte di approvvigionamento, o nel caso precedente in cui non sia possibile azzerare o ridurre il volume d'acqua captato si opererà con il trattamento delle acque al fine di ridurne il contenuto di radioattività.

In caso di valore positivo l'ARTA comunica immediatamente il superamento all'ASL e al Servizio competente del Dipartimento per la Salute e il Welfare al fine di procedere tempestivamente, con le necessarie valutazioni e gli eventuali interventi finalizzati alla tutela della salute pubblica;

La Regione informa tempestivamente il Ministero della Salute del superamento e provvede anche ad aggiornare il Ministero circa le valutazioni effettuate e gli interventi attuati per la tutela della salute pubblica.

Nell'individuazione e attuazione dei provvedimenti correttivi e delle misure cautelative - ovverosia dei provvedimenti finalizzati a ridurre la concentrazione di radioattività nell'acqua erogata e le misure finalizzate a ridurre l'esposizione della popolazione alla radioattività presente nell'acqua - va applicato il principio di ottimizzazione della radioprotezione, che consiste nel mantenere il più basso ragionevolmente possibile l'entità delle dosi individuali, la probabilità di esposizione e il numero di individui esposti, tenendo conto dello stato delle conoscenze tecniche e dei fattori sociali ed economici.

Azioni in caso di superamento di uno dei valori di parametro in un dato campione nell'ambito dei controlli interni

A seguito della comunicazione di superamento prevista in questo comma, le valutazioni e gli interventi conseguenti consistono in:

a. il gestore effettua le verifiche del caso sulle misure effettuate su quel campione;

b. la ASL, avvalendosi della collaborazione dell'ARTA, procede, tenendo conto dell'entità del superamento del valore di parametro e della frequenza di campionamento prevista per i controlli esterni, ad effettuare ulteriori campionamenti delle acque nell'ambito dei controlli esterni e a prescrivere al gestore di effettuare analoghi ulteriori campionamenti nell'ambito dei controlli interni al fine di garantire che l'insieme dei valori

misurati fornisca un valore rappresentativo e adeguatamente preciso della concentrazione di attività media durante l'anno civile in corso. Nel caso di conferma del superamento, il gestore provvede a che siano misurate tutte le fonti da cui proviene l'acqua in cui è stato riscontrato il superamento, con un punto di prelievo per fonte, partendo da quelle fonti con più elevato volume di acqua captata e da quelle che si presume possano avere un maggior contenuto di radioattività, e procedendo con le rimanenti fino a individuare le fonti che causano il superamento del valore di parametro.

Nel caso il superamento del valore di parametro riscontrato in un dato campione risulti estremamente elevato:

a. per motivi di tutela della salute pubblica, il gestore comunica il prima possibile, nell'ambito dei termini previsti dal presente comma, il superamento all'ASL e alla Regione per consentire di procedere tempestivamente con le necessarie valutazioni e gli eventuali interventi; il gestore provvede inoltre, con la dovuta urgenza, a misurare tutte le fonti di approvvigionamento, al fine di individuare la causa del superamento;

b. la Regione informa tempestivamente il Ministero della Salute del superamento e provvede, con la dovuta sollecitudine, ad aggiornarlo circa le valutazioni effettuate e gli interventi attuati per la tutela della salute pubblica.

Indicazioni relative all'Allegato II, paragrafo 4 (Dose indicativa)

Relativamente ai radionuclidi artificiali e ai NORM, il controllo della dose indicativa (DI) è effettuato se si verificano entrambe le seguenti condizioni:

a. è presente una o più possibili fonti di pressione di radioattività artificiale e/o di NORM nell'area di approvvigionamento idrico (ad es. impianti nucleari, siti di stoccaggio di materie radioattive, depositi di rifiuti radioattivi, attività lavorative che comportano la produzione e/o lo stoccaggio di NORM, discariche, anche dismesse, di fosfogessi, oppure di rifiuti urbani o speciali), rendendo quindi possibile una contaminazione delle fonti idriche;

b. nell'ambito delle valutazioni preliminari, non è possibile stabilire, sulla base di misure di radioattività, che è improbabile che il valore della dose indicativa superi il relativo valore di parametro.

Le informazioni sulle possibili fonti di pressione sono raccolte dalle ASL con la collaborazione dei gestori per quanto riguarda la localizzazione delle fonti di approvvigionamento idrico e trasmesse alla Regione - Dipartimento per la Salute e il Welfare.

Relativamente ai radionuclidi naturali, il controllo della DI è effettuato se non è possibile stabilire, nell'ambito delle valutazioni preliminari e sulla base di misure di radioattività nelle acque, che è improbabile che il valore della dose indicativa superi il relativo valore di parametro.

Le misure di radioattività per il controllo della DI, sia quelle finalizzale alle valutazioni preliminari sia quelle eventualmente pianificate a seguito di tali valutazioni, sono effettuate mediante sia controlli esterni sia controlli interni, secondo la pianificazione prevista nel presente programma di controllo.

Trattamento delle acque

Il controllo dell'efficacia del trattamento delle acque previsto in questo paragrafo va effettuato mediante sia controlli esterni sia controlli interni, seguendo l'indicazione 3 relativa all'art. 4 comma 1.

Nel caso di nuove fonti di approvvigionamento idrico, il giudizio della ASL sulla idoneità dell'acqua, previsto dall'art. 6 comma 5-bis del decreto legislativo 31/2001, deve essere espresso sulla base anche della verifica della conformità dell'acqua ai requisiti stabiliti nel decreto legislativo 28/2016. Tale verifica deve essere effettuata dall'ASL territorialmente competente, avvalendosi dell'ARTA.

Modalità del controllo e ripartizione secondo le indicazioni del Decreto Ministero della Salute del 2 agosto 2017.

CONTROLLI UFFICIALI (Esterni)

ASL	N° Prelievi per Anno	Ricerca Sostanze	Dose Indicativa	ARTA
ASL de L Aquila	28	Radon-Trizio	X	28
Asl di Chieti-Lanciano-Vasto	10	Radon-Trizio	X	10
Asl di Pescara	20	Radon-Trizio	X	20
Asl di Teramo	15	Radon-Trizio	X	15

	Totali 73

Acque superficiali

Il controllo sulle acque superficiali deve riguardare gli invasi e i punti di captazione prima del loro trattamento. I parametri del controllo tengono conto delle indicazioni fornite dal D.M. 2 agosto 2017. In caso di nuove designazioni e classificazioni i controlli periodici devono effettuarsi anche ai sensi del D.Lgs. n. 28/2016 per almeno quattro controlli e con periodicità trimestrale sul punto di captazione.

Controllo Enti Gestori ed Audit

Le ASL programmano controlli di sistema sugli Enti di gestione del ciclo idrico secondo le modalità di Audit nel quadro dei programmi annuali di cui alla Delib.G.R. n. 276/2010.

A.R.T.A.

Il controllo analitico dei campioni prelevati è effettuato dai Laboratori di Analisi dell'A.R.T.A. con le indicazioni del D.Lgs. n. 28/2016.

Per assicurare la necessaria tempestività, gli esiti dei controlli analitici saranno inseriti a cura dell'ARTA direttamente sul sistema informativo SIVRA. I referti relativi ad eventuali esiti positivi saranno trasmessi anche alla A.S.L. competente, al Servizio competente della Regione. Entro il 28 febbraio di ogni anno sarà elaborata e trasmessa alla Regione - Dipartimento per la Salute e il Welfare - la relazione annuale dei controlli sulla acque potabili in Abruzzo, contenente almeno il numero dei controlli svolti, gli esiti ed eventuali problematiche incontrate.

FLUSSO DEI DATI

Le ASL, in applicazione del decreto, anche ai fini di informare la popolazione sulla qualità delle acque destinate al consumo umano inviano alla Regione i risultati dei controlli effettuati in applicazione del presente Piano. Sarà cura della Regione effettuare le opportune comunicazioni al Ministero della Salute

I dati relativi ai controlli "Interni" devono essere inviati alla ASL ed al competente Servizio del Dipartimento della Salute e del Welfare preferibilmente in maniera informatica e quindi sul sistema informativo regionale (SIVRA) entro 30 giorni dall'effettuazione a cura del gestore del servizio idrico.

I dati relativi ai controlli ufficiali "Esterni" sono inseriti dalla ASL sul sistema informativo della Regione che provvede al successivo invio al Ministero della Salute entro il 31 marzo di ogni anno.

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale" provvede ad adeguare il sistema informativo informatizzato SIVRA della Regione Abruzzo alle specifiche tecniche richieste dal flusso dei dati da inviare al Ministero della Salute entro 3 mesi (DM 2 agosto 2017) dalla notifica del presente provvedimento. La comunicazione delle specifiche sarà effettuata a cura del competente Servizio del Dipartimento per la Salute e il Welfare. Il sistema informativo informatizzato deve consentire la raccolta di tutti i dati, compresi i controlli interni che saranno inseriti dagli Enti Gestori almeno a cadenza mensile.

Saranno prodotti e trasmessi al Ministero della Salute i dati relativi alla nota prot. 31097 del 22/10/2019 dello stesso Ministero.

LINEE GUIDA PER I CONTROLLI SULLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO

(D.Lgs. 31/01(*) modificato ed integrato con successivo D.Lgs. 27/02);

(*) sostituito da D.Lgs. 23-2-2023 n. 18

I CRITERI DELLE SEGUENTI LINEE GUIDA SONO DA CONSIDERARE NELL MORE DELL'AGGIORNAMENTO DEGLI STESSI IN OTTEMPERANZA AL D.LGS 23-2-2023 n. 18

- 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 IDONEITÀ 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 frequenze dei prelevamenti.
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 continuativamente 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, comma2, 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 affinchè 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; é 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 attenta valutazione 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 considera

5) Gestione delle risultanza 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 frante 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 esimendo 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

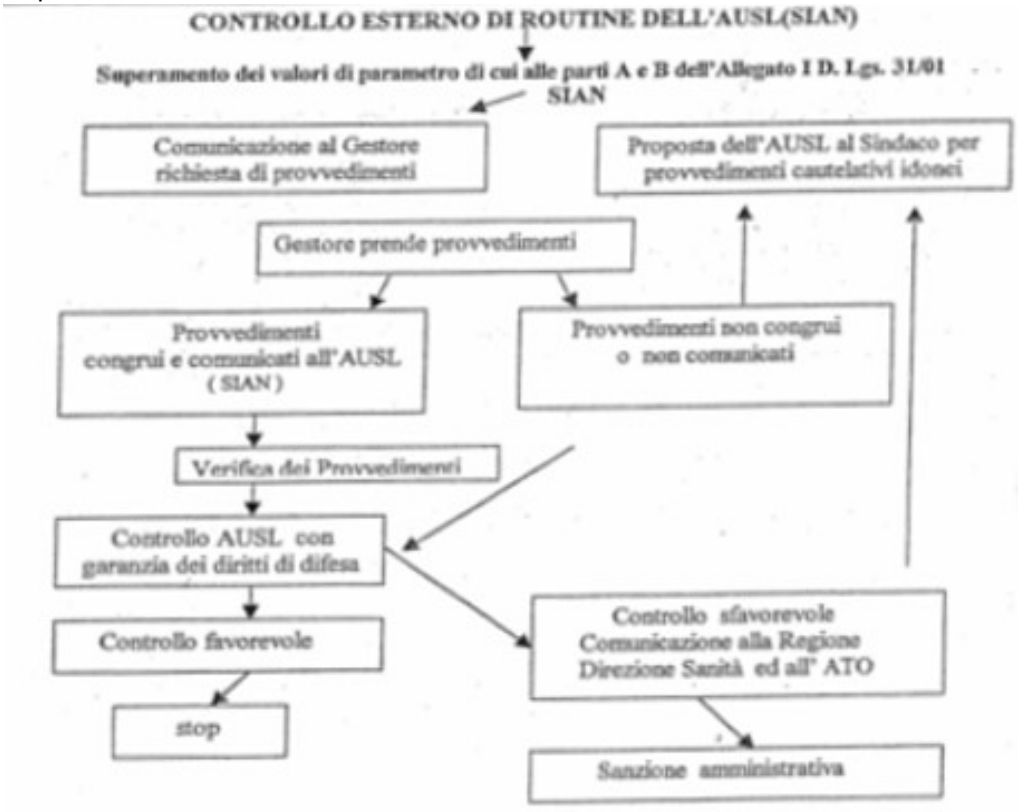
1) Non corrispondenza ai valori dei parametri indicati (Parti A e B dell'Allegato I Dleg.vo 31/01).

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.

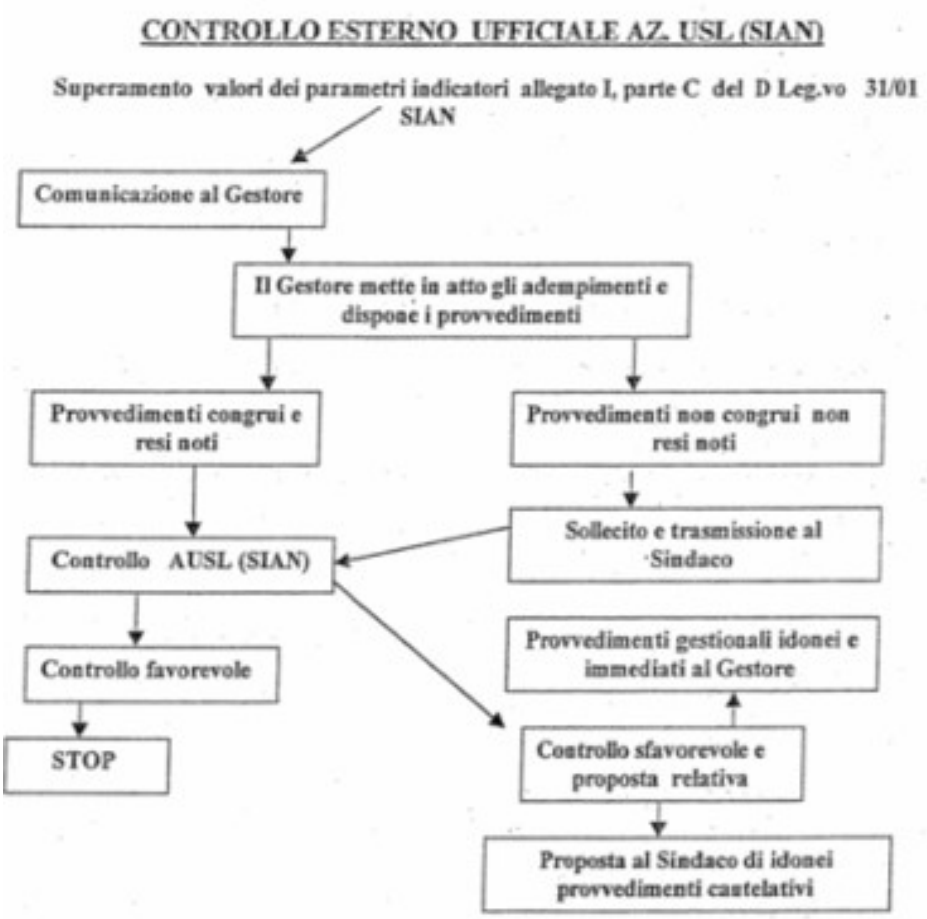
Sia che vengano adottati o meno provvedimenti cautelativi il Gestore, individuata la causa, dovrà attuare i correttivi gestionali di competenza necessari all'immediato ripristino della qualità delle acque erogate; tali provvedimenti saranno comunicati tempestivamente alla Az. USL, (SIAN), per consentire 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 _____

Gest. Acque _____

Cognome _____

Nome _____

Nato a_____

Il _____

Residente in_____

Via_____

L'anno_____addì_____
nel mese di
_____
i sottoscritti_____
_____
Si sono presentati presso_____
nel Comune di _____
gestito dalle persone a fianco indicate e, data conoscenza del motivo della visita, hanno invitato il responsabile a presenziare al prelevamento rivolgendo tale invito alla persona di fianco indicata, rendendola edotta della sua facoltà di far verbalizzare qualsiasi osservazione, purchè ciò non rechi pregiudizio alla immediatezza del prelievo.

I sottoscritti hanno effettuato un prelievo di acqua potabile per la verifica di quanto previsto dal D.Lgs, n°31/2001

Qualifica _____

PRESENTE ALL'ISPEZIONE _____

Cognome _____

Nome _____

Nato a _____

Il _____

Residente in _____

Via _____

7. 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 _____

8. DATI AMBIENTALI

Temperatura ambientale _____ Temperatura dell'acqua _____

9. MODALITÀ 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: _____

4. 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 _____

E' stata emessa Ordinanza del Sindaco_____

Gli interessati prendono atto che il giorno _____alle ore _____

Presso l'A.R.T.A. Provinciale di _____

Avverrà l'apertura del campione da analizzare, operazione alla quale potrà assistere, con l'assistenza di un

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;
sostituito da D.Lgs. 23-2-2023 n. 18
I CRITERI DELLE SEGUENTI LINEE GUIDA SONO DA CONSIDERARE NELL MORE DELL'AGGIORNAMENTO DEGLI STESSI IN OTTEMPERANZA AL D.LGS 23-2-2023 n. 18
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 check-list 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

È 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);
- Georeferenzazione

Poiché i punti di captazione e quelli di prelievo sono georeferenziati è possibile visualizzare questi dati nella apposita sezione di georeferenzazione 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.

- 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

- 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 Dipartimento per la Salute e il Welfare, i SIAN territorialmente competenti ed i Laboratori ARTA.

- 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.

- Modalità operative

1. Analisi batteriologiche.
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;

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 avendone 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;

2. Prelievi per analisi chimiche
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;

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;

- 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.

- 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.

- 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± 3°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".

- 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.

– Attività di formazione / addestramento

Ai fini dell'aggiornamento/formazione del personale verranno organizzati appositi eventi formativi.

- 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;
j) 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 alimernti e della nutrizione delle ASL con indicaziione del numero di controlli svolti, n° dei controlli non conformi e provvedimenti assuntin 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 dpf011@regione.abruzzo.it

Autorizzazione attività di micologo

La Deliberazione di G.R. 731 del 27-3-1998 recante "Regolamento concernente la disciplina della raccolta e della commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati. Linee guida di indirizzo per l'attività di controllo finalizzata alla prevenzione delle tossinfezioni e del botulismo. Attestato di micologo" disciplina sul territorio regionale le modalità autorizzative dell'attività di micologo".
L'attività di riconoscimento e di controllo dei funghi epigei presso strutture pubbliche o private è svolta da soggetti in possesso dell'attestato di micologo rilasciato dalla Regione ai sensi dell'art.2 del Decreto del Ministero della Sanità 686/1996.

I singoli corsi espletati sul territorio regionale devono essere approvati ed autorizzati con Deliberazione di Giunta Regionale, in linea con quanto disposto dal Decreto del Ministero della Sanità n.686/2009. Al fine di agevolare le procedure l'ente pubblico o privato autorizzato all'organizzazione di corsi presente al Servizio di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione Abruzzo e al Servizio di Igiene degli Alimenti della ASL competente l'elenco dei candidati che hanno superato il corso nonché la dichiarazione conforme all'allegato B del D.M. 686/1996.

L'iscrizione all'albo Regionale dei Micologi viene attribuita mediante apposita Determinazione Dirigenziale emanata dal Dirigente del Servizio di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare.

I centri Micologici Regionali e gli ispettorati micologici sono descritti nella L.R. 8-11-2006 n. 34 e smi.

(Art.15):

1) L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale" e il Dipartimento ARTA di L'Aquila, Centro di Controllo Micologico Regionale dell'Azienda Sanitaria Locale (SIAN) di Pescara sono individuati quali centri micologici regionali
2) L'Istituto Zooprofilattico ed il Dipartimento ARTA di L'Aquila, Centro di Controllo Micologico Regionale dell'Azienda Sanitaria Locale (SIAN) di Pescara promuovono lo studio della micologia avvalendosi di metodiche d'indagine tecnologicamente avanzate e innovative
3) L'Istituto Zooprofilattico ed il Dipartimento ARTA di L'Aquila, Centro di Controllo Micologico Regionale dell'Azienda Sanitaria Locale (SIAN) di Pescara sono a disposizione del Servizio sanitario regionale quali strutture di supporto all'attività di monitoraggio, prevenzione e cura da intossicazioni fungine nonché di monitoraggio dell'andamento epidemiologico di dette intossicazioni
4) L'Istituto Zooprofilattico ed il Dipartimento ARTA di L'Aquila, Centro di Controllo Micologico Regionale dell'Azienda Sanitaria Locale (SIAN) di Pescara concorrono all'attività di formazione, aggiornamento ed informazione degli operatori degli ispettorati micologici

(Art.16):

1) In ogni singola Azienda Sanitaria Locale è organizzato un Ispettorato micologico.
2) L'Ispettorato micologico è coordinato da un medico individuato nell'ambito di ogni singola Azienda Sanitaria Locale e si avvale della collaborazione di esperti micologi in possesso dell'attestato di micologo.
3) Gli Ispettorati di cui al comma 1 sono costituiti utilizzando strutture già operanti e personale dipendente abilitato al controllo dei funghi eduli ai sensi della legge 23 agosto 1993, n. 352.
4) Qualora l'Azienda sanitaria non disponga di sufficienti strutture e personale per l'espletamento di compiti di competenza degli esperti micologi, anche in relazione alla stagionalità e all'imprevedibilità della crescita dei funghi spontanei, può avvalersi della collaborazione di esperti micologi iscritti all'Albo nazionale.

(Art. 17):

1. All'Ispettorato Micologico sono assegnate le seguenti competenze:
   a) rilascio della certificazione di conformità dei funghi freschi spontanei destinati alla vendita al dettaglio, ivi compresi quelli destinati alla ristorazione pubblica e privata;
   b) espressione del parere di idoneità all'identificazione delle specie fungine commercializzate, al fine del rilascio dell'attestato di abilitazione alla vendita;
   c) consulenza a strutture ospedaliere di emergenza, in occasione di presunti casi di intossicazione legati all'ingestione di funghi;
   d) interventi in occasione di casi, presunti o accertati, di intossicazioni legati al consumo di funghi derivati dal circuito commerciale (indagini epidemiologiche, indagini ispettive, interventi di sanità pubblica);
   e) interventi formativi diretti agli operatori dei settori ortofrutticolo e della ristorazione;
   f) attività di consulenza tecnica nei confronti di privati e per l'esame di idoneità al consumo dei funghi raccolti per uso proprio con rilascio di apposito certificato di commestibilità ([20]);
   g) interventi didattici, educativi, formativi e di prevenzione per l'igiene e la salute pubblica, rivolti alla popolazione in genere;
   h) verifiche e controlli a campione sulle partite di funghi posti in commercio provenienti da altri paesi.

Home food - Home restaurant

Indicazioni per l'applicazione della normativa sull'igiene degli alimenti in attività di preparazione per l'immissione sul mercato e/o per la somministrazione di alimenti presso locali utilizzati principalmente come abitazione privata (home food - home restaurant)

1. Introduzione e premessa

Con il presente documento si intendono fornire indicazioni operative omogenee per l'implementazione, la gestione e il controllo delle attività di preparazione di alimenti, presso locali utilizzati principalmente come abitazione privata, destinati ad essere immessi sul mercato e/o ad essere somministrati presso l'abitazione stessa. Il documento si applica agli aspetti igienico-sanitari e lascia impregiudicate tutte le disposizioni comunitarie e nazionali che regolano altri ambiti normativi.

Non rientra tra gli obiettivi del presente documento stabilire limitazioni relativamente al numero di giorni di operatività o alle quantità di alimenti che possono essere prodotti in tali locali. Eventuali indicazioni o limitazioni in termini quantitativi rispetto alla produzione e/o ai tempi di operatività sono demandate ad altri atti e alla competenza di altre amministrazioni.

2. Riferimenti normativi

Regolamenti comunitari:

- 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 le procedure nel campo della sicurezza alimentare e s.m.i.
- REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e s.m.i.
- 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 e s.m.i.
- REGOLAMENTO (CE) N. 2017/625 DEL PARLAMENTO EUROPEO relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004
- REGOLAMENTO (CE) N. 1935/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE e s.m.i.
- REGOLAMENTO (CE) N. 2073/2005 DELLA COMMISSIONE del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e s.m.i.
- REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione e s.m.i.
- REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N.828/2014 DELLA COMMISSIONE del 30 luglio 2014 relativo alle prescrizioni riguardanti la informazione dei consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti e s.m.i.
- REGOLAMENTO UE 10/2011 DELLA COMMISSIONE, del 14 gennaio 2011, riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
- REGOLAMENTO (CE) 1332/08 PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 16 dicembre 2008 relativo agli enzimi alimentari;

- REGOLAMENTO (CE) 1333/08 PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 16 dicembre 2008 e s. m. i. relativo agli additivi alimentari;
- REGOLAMENTO (CE) 1334/08 PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 16 dicembre 2008 relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti;
- REGOLAMENTO (UE) 2017/625 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari;
- REGOLAMENTO (CE) N. 1881/2006 DELLA COMMISSIONE del 19 dicembre 2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari;
- REGOLAMENTO (UE) 2017/2158 DELLA COMMISSIONE del 20 novembre 2017 che istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti;
- RACCOMANDAZIONE 2003/361/CE DELLA COMMISSIONE del 6 maggio 2003 relativa alla definizione delle microimprese, piccole e medie imprese e s.m.i.
- COMUNICAZIONE 2016/C 278/01 DELLA COMMISSIONE relativa all'attuazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare riguardanti i programmi di prerequisiti (PRP) e le procedure basate sui principi del sistema HACCP, compresa l'agevolazione/la flessibilità in materia di attuazione in determinate imprese alimentari.

Normativa nazionale:

- LEGGE N. 283 del Legge 30 aprile 1962, n. 283 Modifica degli artt. 242, 243, 247, 250 e 262 del T.U. delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265: Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande e s.m.i.
- LEGGE N. 123 del 4 luglio 2005 recante norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia e s.m.i.
- DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA N.327/1980 del 26 marzo 1980 recante regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1963, n.283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.
- DECRETO LEGISLATIVO N. 190/2006 del 5 aprile 2006 recante 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 e s.m.i.
- DECRETO LEGISLATIVO N. 193/2007 del 6 novembre 2007 recante attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore e s.m.i.
- DECRETO LEGISLATIVO N. 59/2010 del 26 marzo 2010 recante Attuazione della direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno e s.m.i.
- DECRETO LEGISLATIVO N. 147/2012 del 6 agosto 2012 recante Disposizioni integrative e correttive del decreto legislativo 26 marzo 2010, n.59, recante attuazione della direttiva 2006/123/CE, relativa ai servizi nel mercato interno e s.m.i.
- DECRETO LEGISLATIVO N. 126/2016 del 30 giugno 2016 recante attuazione della delega in materia di segnalazione certificata di inizio attività (SCIA), a norma dell'articolo 5 della legge 7 agosto 2015, n.124 e s.m.i.
- DECRETO LEGISLATIVO N. 222/2016 del 25 novembre 2016 recante individuazione dei procedimenti oggetto di autorizzazione, segnalazione certificata di inizio di attività (SCIA), silenzio assenso e comunicazione e di definizione dei regimi amministrativi applicabili a determinate attività e procedimenti, ai sensi dell'articolo 5 della legge 7 agosto 2015, n.124 e s.m.i.
- DECRETO LEGISLATIVO N 31/2001 2 febbraio 2001 Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano, e s.m.i.;
- DECRETO DEL MINISTERO DELLA SALUTE del 14 giugno 2017 recante recepimento della direttiva (UE) 2015/1787 che modifica gli allegati II e III della direttiva 98/83/CE sulla qualità delle acque destinate al consumo umano. Modifica degli allegati II e III del decreto legislativo 2 febbraio 2001, n.31;
- DECRETO LEGISLATIVO 15 dicembre 2017, n. 231 Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti

ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 «Legge di delegazione europea 2015»;

- DECRETO LEGISLATIVO 10 febbraio 2017, n. 29 Disciplina sanzionatoria per la violazione di disposizioni di cui ai regolamenti (CE) n. 1935/2004, n. 1895/2005, n. 2023/2006, n. 282/2008, n. 450/2009 e n. 10/2011, in materia di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari e alimenti.
- Decreto Ministeriale del 21/03/1973 e s.m.i. "Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale e s. m. i.;
- Decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 114 Riforma della disciplina relativa al settore del commercio; **
- Accordo della Conferenza Stato-Regioni 28.07.2005 recante «Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica»
- Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province autonome relativo a "Linee guida applicative del Regolamento n. 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale". Rep. Atti n.253/CSR del 17 dicembre 2009;
- Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province autonome relativo a "Linee guida applicative del Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari". Rep. Atti n.59/CSR del 29 aprile 2010;
- Accordo tra il Governo, le Regioni e gli Enti locali concernente l'adozione di moduli unificati e standardizzati per la presentazione delle segnalazioni, comunicazioni e istanze. Accordo ai sensi dell'articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281. Rep. Atti n. 46/CU del 4 maggio 2017 e successive integrazioni del 6 luglio 2017;
- Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 05 giugno 203, n.131, tra il Governo, le Regioni e le Provincie autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004". Rep. Atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016;
- Nota del Ministero della salute prot. n. 3674 del 6 febbraio 2015.

** Tale normativa viene citata come riferimento limitatamente per quanto applicabile ai fini commerciali.

Normativa regionale:

- Del. di G.R. n. 524 del 23.06.2018 recante "Reg 852/2004 proposta di linee guida in materia di micro attività domestiche alimentari in Abruzzo";
- Del. di G.R. n. 823 del 05.12.2016 recante "Linee guida in materia di igiene delle carni della fauna selvatica per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 853/2004 e 854/2004";

3. Campo di applicazione

Il presente documento si limita a fornire indicazioni relativamente agli aspetti igienico sanitari correlati alle attività di preparazione di alimenti, presso locali utilizzati principalmente come abitazione privata, destinati ad essere immessi sul mercato e/o ad essere somministrati presso l'abitazione stessa.

La preparazione con regolarità in ambito domestico di alimenti non destinati al consumo domestico privato ma alla immissione sul mercato con fini commerciali, ivi compresa la somministrazione presso la stessa abitazione, è considerata attività di impresa alimentare ai sensi del Reg. (CE) n. 178/2002. Nell'ambito di tale attività l'Operatore del Settore Alimentare (OSA) è responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare.

Nel momento in cui l'attività dell'OSA cade nel campo di applicazione dei regolamenti del Pacchetto Igiene, in quanto impresa alimentare, è soggetta anche al controllo ufficiale da parte delle autorità competenti e degli organi preposti. Pertanto, al fine di contemperare le attività di controllo con le tutele previste dall'ordinamento giuridico per le private dimore, l'interessato rilascia specifica dichiarazione all'atto della notifica ai fini della registrazione, relativa alla disponibilità a consentire l'accesso agli operatori dell'autorità competente per i Controlli Ufficiali. A tal fine è prevista una voce specifica nel modulo approvato con accordo

in sede di Conferenza Unificata del 4 maggio 2017 e s.m.i. (rep. atti 46/CU del 4 maggio 2017). Inoltre, all'ingresso dell'abitazione, sul campanello, dovrà essere chiaramente indicato il nome dell'OSA.
Poiché si ritiene che l'utilizzo dei locali dell'abitazione nell'ambito delle attività effettuate da parte delle microimprese non sia prevalente rispetto all'utilizzo principale (che rimane quello privato) dei medesimi locali, la destinazione d'uso di tali locali rimane quella correlata all'utilizzo prevalente. Si fa presente che il locale utilizzato per la produzione di alimenti destinati alla commercializzazione e/o somministrazione deve comunque rispondere ai requisiti previsti dal regolamento (CE) n. 852/2004, Allegato II, Capitolo III.

4. Glossario e definizioni

- Impresa alimentare: ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti [Reg. (CE) 178/2002].
- Operatore del settore alimentare (OSA): la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo [Reg. (CE) 178/2002].
- Home food: impresa alimentare che, in una cucina domestica o in locali utilizzati principalmente come abitazione privata, produce alimenti destinati alla vendita al dettaglio.
- Home restaurant: impresa alimentare che prepara e/o somministra alimenti presso la propria abitazione.
- Operatore del Settore Alimentare - home food (OSA-home food): la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare home food posta sotto il suo controllo.
- "Collettività": (art. 2 comma 2 lettera d) del reg. 1169/2011) qualunque struttura (compreso un veicolo o un banco di vendita fisso o mobile), come ristoranti, mense, scuole, ospedali e imprese di ristorazione in cui, nel quadro di un'attività imprenditoriale, sono preparati alimenti destinati al consumo immediato da parte del consumatore finale (da art. 2 comma 2 lettera d) del reg. 1169/2011). L'home restaurant si configura come una forma particolare di "collettività";
- "Autorità competente": si fa riferimento all'art. 2 del d.lgs. 193/2007
- "Controllo ufficiale": si fa riferimento all'art. 2, numero 1, del Reg. 2017/625/UE.
- Commercio al dettaglio: la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto 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 di vendita all'ingrosso [Reg. (CE) 178/2002].
- 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 [Reg. (CE) 178/2002].
- Livello locale: è identificato nel territorio della Provincia in cui insiste l'azienda e nel territorio delle Province contermini (Linea guida applicativa del Reg. 852/2004/CE, Rep. Atti n.59/CSR del 29 aprile 2010).
- Microimpresa: impresa che occupa meno di 10 persone e realizza un fatturato annuo oppure un totale di bilancio annuo non superiori a 2 milioni di euro [Raccomandazione della Commissione 2003/361/CE]. Nell'ambito della produzione degli alimenti si fa riferimento al capitolo 17 dell'Intesa Rep. Atti 212/CSR del 10 Novembre 2016.
- Commercio elettronico (e-commerce): lo svolgimento di attività commerciali e di transazioni per via elettronica e comprende attività diverse quali: la commercializzazione di beni e servizi per via elettronica; la distribuzione on-line di contenuti digitali; l'effettuazione per via elettronica di operazioni finanziarie e di borsa; gli appalti pubblici per via elettronica ed altre procedure di tipo transattivo delle Pubbliche Amministrazioni [Circolare del Ministero dell'industria n.3487/c del 1 giugno 2000 – COM(97) 157 del 15/04/1997].
- Procedure semplificate di autocontrollo: attuazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare riguardanti i programmi di prerequisiti e le procedure basate sui principi del sistema HACCP, compresa l'agevolazione/la flessibilità in materia di attuazione in determinate imprese alimentari [Comunicazione della Commissione 2016/C 278/01].

*** NOTA: nel testo in inglese del regolamento (CE) n. 178/2002 il termine “retail” significa “the handling and/or processing of food and its storage at the point of sale or delivery to the final consumer, and includes distribution terminals, catering operations, factory canteens, institutional catering, restaurants and other similar food service operations, shops, supermarket distribution centres and wholesale outlets”.

5. Adempimenti degli OSA
5.1 adempimenti di natura amministrativa
5.2 adempimenti di natura igienico-sanitaria nell’ambito del sistema europeo di gestione o controllo della sicurezza alimentare
5.2.1 requisiti generali e specifici igienico/sanitari
5.2.1.1 requisiti strutturali
5.2.1.2 igiene del personale
5.2.1.3 requisiti di produzione
5.2.1.4 requisiti relativi ai materiali utilizzati per il confezionamento
5.2.1.5 trasporto
5.2.1.6 formazione
5.2.2 requisiti di cui al Reg.(CE)178/2002
5.2.2.1 rintracciabilità, ritiro, richiamo
5.2.2.2 etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari
5.2.2.3 gestione dei prodotti non conformi non ancora immessi sul commercio

5.1 Adempimenti di natura amministrativa
Ogni soggetto che intenda intraprendere l’attività di produzione e/o somministrazione di alimenti nell’ambito di una microimpresa domestica deve notificarla tramite il SUAP all’Autorità competente sanitaria, ai fini della registrazione ai sensi dell’art. 6 del reg. (CE) n. 852/2004.
Il regime amministrativo previsto per la “Notifica ai fini della registrazione (Art.6, Reg.(CE) 852/2004)”, di cui all’Accordo conferenza unificata del 4 maggio 2017 e successive modifiche ed integrazioni, è la SCIA (Segnalazione Certificata Inizio Attività). Nell’ambito della notifica devono essere dichiarate le attività che si intendono effettuare, barrando la voce home food/home restaurant inserita all’interno della macro categoria scelta.
Si evidenzia che, attraverso la SCIA, l’OSA si assume ogni responsabilità relativa al rispetto di tutte le altre norme che costituiscono un prerequisito per l’utilizzo della struttura e delle attrezzature da parte dell’impresa alimentare.

5.2 Adempimenti di natura igienico-sanitaria nell’ambito del sistema europeo di gestione o controllo della sicurezza alimentare
In base alla Comunicazione della Commissione Europea 2016/C 278/01 qualsiasi OSA è tenuto ad implementare il suo sistema europeo di gestione (o di controllo) per la sicurezza alimentare. Tale sistema prevede l’applicazione di tutti i requisiti generali e specifici in materia di igiene e, ove necessario, l’applicazione di PRP (programmi di Pre Requisiti) operativi e/o principi del sistema HACCP. Inoltre, è necessario garantire il rispetto dei requisiti specificati nel Reg (CE) n. 178/2002 (ritiro, richiamo, comunicazione interattiva, etichettatura, gestione del prodotto non conforme non ancora immesso sul mercato).
Tenendo conto della natura dei processi e delle dimensioni delle imprese oggetto delle presenti “Linee guida”, si ritiene applicabile un autocontrollo semplificato tale da garantire la tutela del consumatore e la capacità di gestione del rischio legato alla produzione per la vendita e/o somministrazione di alimenti, in accordo con quanto stabilito nel capitolo 17 delle “Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004” (Rep. Atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016).
La manipolazione degli alimenti, infatti, viene effettuata in base a procedure consolidate. Si raccomanda, pertanto, l’adozione di idonee procedure documentate come, ad esempio, un piano di autocontrollo semplificato*, contenente indicazioni specifiche per la tipologia di alimenti che l’OSA intende produrre.

Le ricette devono essere scritte e messe a disposizione dell'Autorità competente durante i controlli, in quanto sono parte integrante del sistema di autocontrollo.
Al fine della verifica dei processi (cottura, raffreddamento e conservazione in regime di temperatura controllata), dovrà essere possibile verificare, tramite idonea strumentazione (per esempio un termometro a sonda), il raggiungimento e il mantenimento nel tempo delle temperature previste.
Qualora l'impresa effettui la preparazione di alimenti a rischio microbiologico elevato, ad esempio con utilizzo di materie prime crude di origine animale (es. uova, carne macinata, pesce e prodotti della pesca), l'OSA deve adottare specifiche misure per evitare la contaminazione crociata, la moltiplicazione batterica e lo sviluppo di tossine, durante lo stoccaggio delle materie prime, durante la lavorazione e nella successiva conservazione dell'alimento.
*In base a recenti orientamenti della Commissione Europea, le Autorità "dovrebbero valutare l'opportunità di elaborare manuali, in particolare in settori in cui non esistono organizzazioni di parti interessate o per attività generalmente svolte da piccole imprese o microimprese, che necessitano di orientamenti generici su cui basarsi per il loro stabilimento specifico".

5.2.1 Requisiti generali e specifici igienico/sanitari
Le condizioni d'igiene dei locali utilizzati nell'ambito dell'impresa alimentare (es. cucina, bagno, dispensa, locale di somministrazione/vendita) e delle attrezzature utilizzate per la preparazione degli alimenti destinati alla vendita o alla somministrazione presso la stessa impresa alimentare (es. elettrodomestici, frigorifero, forno, mestoli, posate, stoviglie) e di igiene e sicurezza degli alimenti (stato di conservazione, scadenze, ecc.) devono essere garantite anche quando non è in corso la preparazione di alimenti. Tali condizioni sono oggetto di verifica in occasione del Controllo Ufficiale che può avvenire durante l'attività oppure in altri momenti, da parte dell'autorità competente con o senza preavviso*. In ogni caso, al momento della ispezione da parte dell'organo di controllo, il locale, le attrezzature nonché le produzioni alimentari e le materie prime presenti dovranno rispondere ai requisiti di igiene e sicurezza previsti dalla normativa anche qualora siano destinati all'uso o al consumo domestico privato.
Durante la preparazione degli alimenti, gli animali domestici non devono avere accesso al locale di lavorazione e non devono essere presenti ciotole per cibo o acqua a loro destinate o cassettine per le deiezioni. Non devono altresì essere presenti soggetti diversi da quelli preposti alla preparazione degli alimenti.

* Per il controllo ufficiale presso gli OSA home-food/home restaurant, può essere effettuata la notifica preliminare da parte dell'autorità competente in quanto le attività si svolgono in modo discontinuo presso abitazioni private.

5.2.1.1 Requisiti strutturali (Rif. Allegato II Capitolo III Reg. CE 852/2004).
Requisiti applicabili ai locali
"Le strutture devono, per quanto ragionevolmente possibile, essere situate, progettate e costruite, nonché mantenute pulite e sottoposte a regolare manutenzione in modo tale da evitare rischi di contaminazione, in particolare da parte di animali e di animali infestanti".
Si considerano idonee per evitare rischi di contaminazione da parte di insetti volanti, le retine zanzariere applicate alle finestre del locale di preparazione alimenti.
In particolare, ove necessario:

a) "Devono essere disponibili appropriate attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale (compresi impianti igienici per lavarsi e asciugarsi le mani, attrezzature igienico-sanitarie e locali adibiti a spogliatoi)". Nel locale di preparazione degli alimenti devono essere presenti sapone liquido, salviette monouso, preferibilmente con lavello con rubinetto a comando non manuale (es. pedale o fotocellula) per lavare ed asciugare le mani igienicamente. Il servizio igienico utilizzato deve essere mantenuto pulito, e disporre di un sistema igienico per lavare ed asciugare le mani: sapone liquido, salviette monouso, lavello con rubinetto a comando non manuale (es. pedale o fotocellula). I lavabi per lavarsi le mani andrebbero opportunamente

collocati tra i servizi igienici/gli spogliatoi e la zona di manipolazione degli alimenti; dovrebbero essere disponibili disinfettanti/sapone e asciugamani monouso; gli asciugamani ad aria calda dovrebbero essere installati solo nei locali in cui non vengono manipolati alimenti; è auspicabile che siano installati rubinetti non azionabili a mano;

b) "Le superfici in contatto con gli alimenti devono essere in buone condizioni, facili da pulire e da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici". I piani di lavoro e le attrezzature (utensili da cucina, stoviglie, elettrodomestici) devono essere mantenuti in buono stato di pulizia e manutenzione;
c) "Si devono prevedere opportune misure per la pulizia e, se necessario, la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti". La sanificazione degli utensili da cucina e delle stoviglie deve essere assicurata con un lavaggio in lavastoviglie;
d) "Laddove le operazioni connesse al settore alimentare prevedano il lavaggio degli alimenti, occorre provvedere affinché esso possa essere effettuato in condizioni igieniche adeguate". Si ritiene adeguato l'uso di lavelli separati o l'uso in tempi diversi del medesimo lavello, preceduto e seguito da accurata pulizia per garantire il mantenimento di adeguate condizioni igieniche.
e) "Deve essere disponibile un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda". Qualora l'abitazione non sia rifornita da acquedotto (pozzo privato, cisterna), l'acqua utilizzata deve essere potabile (Decreto Legislativo 31/01 e s.m.i).
f) "Devono essere disponibili attrezzature e impianti appropriati per il deposito e l'eliminazione in condizioni igieniche di sostanze pericolose o non commestibili, nonché dei rifiuti (liquidi o solidi)". I contenitori per i rifiuti devono essere chiudibili, in buono stato di pulizia e manutenzione, apribili e richiudibili senza necessità di sporcarsi le mani, ad esempio dotati di coperchio con apertura a pedale. Tali contenitori devono essere puliti prima dell'inizio delle lavorazioni e, conclusa la giornata di lavorazione, svuotati e lavati;
g) "Devono essere disponibili appropriati impianti o attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura degli alimenti". Nel caso in cui non sia presente un frigorifero dedicato esclusivamente all'attività di impresa alimentare, quello utilizzato in maniera promiscua deve essere mantenuto pulito e devono essere rispettate le buone pratiche igieniche per evitare contaminazioni crociate. In particolare, gli alimenti già cotti devono essere mantenuti in contenitori chiusi. Per leggere agevolmente la temperatura del frigorifero in modo tale da avere sotto controllo gli eventuali innalzamenti che potrebbero compromettere la conservazione degli alimenti, qualora non sia leggibile tramite display, si raccomanda di posizionare all'interno del frigorifero un termometro di minima e massima. In funzione della tipologia di produzione, saranno disponibili ulteriori attrezzature (ad es. abbattitore, forni, fornelli, piastre, ecc.);
h) "I prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione". Il locale/reparto/dispensa in cui vengono conservati gli alimenti deve essere attrezzato in maniera da garantire adeguata separazione fra i diversi alimenti e il loro sollevamento rispetto al pavimento (mensole/scaffali lavabili e disinfettabili). Le materie prime e gli ingredienti devono essere conformi alla normativa vigente e collocati in posizione da evitare contaminazioni o deterioramento.

Requisiti applicabili alle attrezzature

I materiali, le apparecchiature e le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti devono essere:

- Efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati. Pulitura e disinfezione devono essere effettuate con frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione.
- Costruiti con materiale tale da rendere minimi i rischi di contaminazione.
- Installati in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante.

Requisiti applicabili alla gestione dei rifiuti

I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere rimossi al più presto dai locali in cui si trovano gli alimenti per evitare che si accumulino e possano costituire, direttamente o indirettamente, una fonte di contaminazione diretta o indiretta.
I contenitori in cui sono posti i rifiuti alimentari devono essere costruiti in modo adeguato, essere facilmente pulibili e, se necessario, disinfettati.
Tutti i rifiuti devono essere eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente conformemente alla normativa specifica applicabile.

Requisiti applicabili al rifornimento idrico

Il rifornimento di acqua potabile deve essere sufficiente. L'acqua potabile va usata, ove necessario, per garantire che i prodotti alimentari non siano contaminati.
Il ghiaccio che entra a contatto con gli alimenti o che potrebbe contaminare gli stessi deve essere ottenuto da acqua potabile.
Il vapore direttamente a contatto con gli alimenti non deve contenere alcuna sostanza che presenti un pericolo per la salute o possa contaminare gli alimenti.

5.2.1.2 Igiene del personale

Ogni persona che lavora in locali per il trattamento di alimenti deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indossare indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi. Gli indumenti puliti devono essere conservati in modo da evitare la contaminazione (separati da indumenti "civili" o sporchi). A tal fine si consiglia l'utilizzo di un spazio dedicato.
Si ritiene adeguato l'utilizzo di sopravvesti puliti, di colore chiaro. Il capo deve essere coperto e la capigliatura raccolta adeguatamente.
Al fine di evitare il possibile pericolo fisico costituito da corpi estranei che possono contaminare gli alimenti, durante le lavorazioni non devono essere indossati gioielli, orologi, piercing, e qualora le unghie siano smaltate, andranno indossati i guanti.
Le mani vanno lavate prima di iniziare le lavorazioni, dopo avere toccato fonti di possibile contaminazione (ad es. prodotti confezionati, uova in guscio, verdure o frutta non lavate, rifiuti, maniglie, ecc. In ogni caso le mani devono essere lavate dopo l'utilizzo dei servizi igienici e ad ogni cambio di lavorazione.
Non è concesso fumare né masticare chewing gum durante la preparazione degli alimenti.
Al fine di evitare contaminazione degli alimenti, la tosse e gli starnuti dovranno essere contenuti con l'utilizzo di fazzoletti usa e getta, allontanandosi dall'area di preparazione degli alimenti, nonché lavandosi le mani prima di riprendere il lavoro.
Ogni persona che lavora in locali per il trattamento di alimenti deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indossare indumenti e dispositivi di protezione, ad es. i guanti, adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi. Ad esempio, eventuali ferite o infezioni della pelle e delle mani devono essere protette con medicazioni e guanti, questi ultimi andranno cambiati e/o puliti ad ogni cambio di lavorazione. Nessuna persona affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti, per esempio, ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffra di diarrea deve essere autorizzata a qualsiasi titolo a manipolare alimenti e ad entrare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, qualora esista una probabilità di contaminazione diretta o indiretta degli alimenti.

5.2.1.3 Requisiti di produzione

Le materie prime e tutti gli ingredienti utilizzati dall'OSA devono essere opportunamente conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.
In tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione gli alimenti devono essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati in modo tale da non poter essere ragionevolmente consumati in tali condizioni.
Occorre predisporre procedure adeguate a controllare gli animali infestanti e per impedire agli animali domestici di accedere ai luoghi di preparazione, trattamento e conservazione degli alimenti.

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.
Lo scongelamento dei prodotti alimentari deve essere effettuato in modo tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine. Nel corso dello scongelamento, gli alimenti devono essere sottoposti a temperature che non comportino rischi per la salute. Qualora il liquido proveniente dal processo di scongelamento possa costituire un rischio per la salute, esso deve essere adeguatamente allontanato. Dopo lo scongelamento, gli alimenti devono essere manipolati in maniera tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine.

5.2.1.3.1 Requisiti specifici per le conserve alimentari
Le conserve possono essere divise in due tipologie in base al rischio che presentano.
- Tipologia "A": conserve per le quali il pericolo ed il rischio possono essere gestiti inserendo misure per il controllo del pH e/o dell'acqua libera;
- Tipologia "B": conserve per le quali il pericolo ed il rischio non possono essere gestiti inserendo misure per il controllo del pH e/o dell'acqua libera.

Confetture, marmellate, composte, succhi di frutta e sciroppi di frutta

Tali prodotti devono soddisfare una delle seguenti condizioni:
1. Devono possedere un valore di pH inferiore 4,6*. Tale valore deve essere rispettato in modo uniforme sull'intero prodotto, verificato su ciascun lotto (Tipologia "A").
2. Devono possedere un valore di acqua libera inferiore a 0,93**. Per questa tipologia di prodotti la riduzione dell'acqua libera viene generalmente effettuata mediante zucchero (saccarosio). Nelle confetture e nelle marmellate, per esempio, il quantitativo di zucchero necessario per raggiungere tale livello di acqua libera può variare in funzione del grado di maturazione e del tempo di cottura della frutta (Tipologia "A").
3. Devono aver subito un trattamento termico di sterilizzazione in autoclave (121 °C per almeno 3 minuti***), qualora abbiano valore di pH superiore a 4,6* o un valore di acqua libera superiore a 0.93**(Tipologia "B").

Inoltre, i prodotti che rispettano i requisiti di cui al punto 1 o 2 devono essere sottoposti:

- ad un processo di pastorizzazione, eseguita sul prodotto confezionato, tale da garantire la stabilità a temperatura ambiente per l'intera vita commerciale dichiarata in etichetta (bollitura in acqua dei vasetti chiusi ermeticamente),

oppure

- confezionati, refrigerati a temperatura compresa tra 0 e 4 °C, e messi in commercio con scadenza non oltre tre giorni dalla produzione.

Sottaceti, sottoli e altre conserve e semiconserve

Tali prodotti devono soddisfare una delle seguenti condizioni:
1. Devono possedere un valore di pH inferiore o uguale a 4,6*. Tale valore deve essere rispettato in modo uniforme sull'intero prodotto, verificato su ciascun lotto (Tipologia "A").
2. Devono possedere un valore di acqua libera inferiore a 0,93**. Per questa tipologia di prodotti la riduzione dell'acqua libera viene generalmente effettuata mediante salagione. La salagione può essere effettuata a secco oppure in salamoia. Il quantitativo di sale (cloruro di sodio) presente nella salamoia deve essere almeno pari al 10% (Tipologia "A").
3. Devono aver subito un trattamento termico di sterilizzazione in autoclave (121 °C per almeno 3 minuti***), qualora abbiano valore di pH superiore a 4,6* o un valore di acqua libera superiore a 0.93**(Tipologia "B").

Inoltre, i prodotti che rispettano i requisiti di cui al punto 1 o 2 devono essere sottoposti:

- ad un processo di pastorizzazione, eseguita sul prodotto confezionato, tale da garantire la stabilità a temperatura ambiente per l'intera vita commerciale dichiarata in etichetta (bollitura in acqua dei vasetti chiusi ermeticamente),

oppure

- confezionati, refrigerati a temperatura compresa tra 0 e 4 °C, e messi in commercio con scadenza non oltre tre giorni dalla produzione.

I vegetali da conservare sottaceto o sottolio devono essere tagliati in modo da presentare spessori ridotti e comunque, almeno una delle dimensioni, deve essere inferiore ad 1 cm.
È preferibile l'impiego di aceto di vino bianco; l'aceto di vino rosso, infatti, contiene sostanze chiamate antociani che, oltre a conferire un colore alterato alle verdure, sono facilmente soggetti a ossidazione.

Requisiti per i vegetali fermentati

Rientrano in questa categoria i vegetali fermentati per almeno 45 giorni, tramite fermentazione naturale o mediante l'impiego di colture starter. Tali alimenti devono rispettare in ogni caso il vincolo di pH inferiore 4,6* (Tipologia "A").

*La determinazione del valore di pH deve tenere conto dell'incertezza di misura in modo tale che il valore più alto dell'intervallo previsto da quest'ultima, non sia superiore al valore teorico massimo desiderato (pH 4,2 ± 0,2 – il pH è accettabile in quanto il valore 4,2 addizionato dell'incertezza pari a 0,2 riferisce un valore massimo pari a 4,4 che è minore del valore limite di 4,6). Il pH delle conserve in olio deve essere misurato prima e dopo l'aggiunta dell'olio prima del trattamento termico di pastorizzazione.
**La determinazione del valore dell'acqua libera deve tenere conto dell'incertezza di misura in modo tale che il valore più alto dell'intervallo previsto da quest'ultima, non sia superiore al valore teorico massimo desiderato. Nel caso in cui la conserva non subisca il trattamento termico di pastorizzazione il valore di acqua libera limite si riduce a 0,86 che corrisponde ad un contenuto di cloruro di sodio della salamoia pari al 25%.
***Nei processi di sterilizzazione commerciale la temperatura di 121°C per 3 minuti (definito anche minimum botulinum cook) deve essere raggiunta al centro termico del contenitore (punto di minore riscaldamento), assumendo che tutti gli altri punti del contenitore ricevono una quantità di calore maggiore. In contenitori cilindrici, se il rapporto altezza/diametro è compreso fra 0.3 e 0.95, il centro termico è approssimativamente ad 1/5 dell'altezza del contenitore sopra la base (per i prodotti riscaldati per convezione) oppure al centro geometrico (per gli alimenti riscaldati per conduzione). La sterilizzazione commerciale non può essere effettuata con l'utilizzo di normali pentole a pressione ma prevede l'uso di specifiche autoclavi.

5.2.1.3.2 Requisiti specifici per pasticceria fresca e piatti pronti

- Conservazione delle materie prime, utilizzate per la preparazione di pasticceria fresca e piatti pronti, in condizioni di tempo/temperatura, come riportato nelle etichette delle confezioni. Nel caso di materie prime non confezionate è necessario conservarle in appositi contenitori per alimenti dove apporre un'etichetta con l'indicazione della tipologia di prodotto, della data di acquisto, nonché della data di scadenza desunta dalla confezione originale presso il rivenditore.
- Stoccaggio del prodotto finito fra la preparazione e la vendita, utilizzando buste/contenitori protettivi idonei al contatto con gli alimenti per evitare contaminazioni post-processo o contaminazioni crociate, in condizioni di temperatura adeguate. Trasporto del prodotto finito, ove applicabile, utilizzando buste/contenitori protettivi idonei al contatto con gli alimenti per evitare contaminazioni post-processo o contaminazioni crociate, rispettando le temperature di trasporto indicate nel DPR 327 del 26 marzo 1980.
- Data di scadenza deve essere definita dall'OSA. In ogni caso, trattandosi di alimenti pronti o pasticceria fresca di produzione domestica, tale data non dovrebbe essere superiore a 5 giorni.
- Criteri microbiologici: gli operatori del settore alimentare devono garantire che i prodotti alimentari siano conformi ai criteri microbiologici fissati nel regolamento CE 2073/2005 e s.m.i. Data la tipologia di attività, che prevede la somministrazione e la vendita subito dopo la preparazione, la garanzia del rispetto dei criteri microbiologici si ottiene mediante il controllo del processo e non mediante il

controllo del prodotto finito, ovvero con l'applicazione delle Buone Pratiche Igieniche e delle procedure semplificate di autocontrollo e non mediante analisi di laboratorio.

5.2.1.3.3 Requisiti specifici per i prodotti ittici destinati ad essere consumati crudi

Per i prodotti ittici destinati ad essere consumati crudi valgono le stesse indicazioni riportate per la pasticceria fresca e piatti pronti. È inoltre necessario soddisfare anche i requisiti di seguito riportati.

L'OSA che prepara prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o preparazioni gastronomiche ove rimangono praticamente crudi, per i quali è obbligatorio il trattamento di congelamento del pesce utilizzato ai fini della bonifica preventiva, deve acquistare prodotti della pesca sottoposti al trattamento di bonifica preventiva a – 20°C, mantenendo nella documentazione l'attestazione di tale bonifica, da esibire a richiesta degli organi di controllo.

Qualora effettui direttamente il trattamento, deve essere dotato di idonea attrezzatura (abbattitore) che permetta il congelamento del prodotto a – 15 per 96 ore, -20°C per 24 ore, -35°C per 15 ore sempre al cuore del prodotto come da regolamento 853/04 e s.m.i.

Per prevenire l'anisakiasi (una malattia parassitaria causata da nematodi del genere Anisakis, contratta dall'uomo a seguito del consumo di prodotti della pesca infestati, consumati crudi, poco cotti o sottoposti a processi di conservazioni non in grado di devitalizzare le larve) il Centro di referenza nazionale per le anisakiasi (Crena) dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia ha pubblicato un documento (scaricabile dal sito web: http://www.izssicilia.it/centri-di-referenza/c-re-n-a) dal quale si possono ricavare precise informazioni sulle tipologie di pesci che presentano maggiore criticità e sui metodi da utilizzare in cucina per prevenire l'infezione. Oltre al congelamento, la devitalizzazione delle larve di Anisakis può essere fatta mediante:

- Salagione: le larve di Anisakis sono sensibili a questa tipologia di trattamento solo se effettuato rispettando determinati parametri. È stato dimostrato che il tempo massimo di sopravvivenza delle larve presenti in filetti di alici posti in salagione (concentrazione di 8-9% di sale) è di 6 settimane. Lo scrupoloso rispetto delle suddette condizioni può garantire la sicurezza del prodotto anche se non si è ricorso all'abbattimento mediante congelamento.
- Marinatura: è basata sull'utilizzo di una soluzione contenente acqua, sale e acidi organici, quali aceto, vino e succo di limone. Le larve di Anisakis sono molto resistenti ai tradizionali metodi di marinatura e di fatto rappresentano gli alimenti maggiormente implicati in casi di anisakiasi. È pertanto opportuno affiancare alla marinatura l'abbattimento mediante congelamento (-15°C per 96 ore; -20°C per 24 ore; - 35°C per 15 ore) per evitare il rischio di anisakiasi.
- Cottura: la cottura superiore a 60°C per un minuto garantisce la devitalizzazione delle larve di Anisakis. È molto importante considerare il rapporto tempo/temperatura al cuore del prodotto. Ad esempio, un traccio di pesce di 3 centimetri di spessore deve essere cotto a 60°C per 10 minuti
- Affumicatura: l'affumicatura a caldo effettuata a 70-80°C per 3-8 ore è in grado di inattivare le larve di Anisakis, mentre l'affumicatura a freddo (20-25°C per alcuni giorni) non è grado di inattivare le larve. Pertanto, come per la marinatura è indispensabile affiancare all'affumicatura a freddo l'abbattimento mediante congelamento (-15°C per 96 ore; -20°C per 24 ore; - 35°C per 15 ore).

5.2.1.3.4 Requisiti specifici per i prodotti provenienti da selvaggina cacciata

L'OSA che prepara o somministra prodotti a base di selvaggina cacciata deve acquistare carni di selvaggina cacciata sottoposta a bollatura sanitaria ai sensi del Reg. (CE) 853/2004 o, in alternativa prodotti già lavorati o trasformati da altro OSA registrato/riconosciuto ai sensi dei Regolamenti del c.d. "Pacchetto Igiene";

Qualora invece intenda utilizzare carni di selvaggina cedute direttamente dal cacciatore o selecontrollore dovrà acquisire documentazione circa la provenienza dei prodotti e delle carni ceduti dal produttore primario (cacciatore o selecontrollore) secondo le disposizioni di cui al Reg. (CE) n.178/2002, relative alla tracciabilità attraverso il modello 1 della Deliberazione di Giunta Regionale d'Abruzzo (DGR) n. 823 del 05.12.2016 unitamente, per le carni di cinghiale o altre specie sensibili, acquisire e conservare per almeno 12 mesi l'esito favorevole dell'analisi per la ricerca della Trichinella prima di destinarle al consumo umano e/o alla lavorazione.

5.2.1.3.5 Requisiti specifici per gli intolleranti e gli allergici

Gli allergeni vanno considerati parte del sistema di gestione per la sicurezza alimentare in quanto sono dei pericoli. Dopo aver stabilito quali allergeni siano pertinenti per un determinato prodotto, una strategia di prevenzione può fondarsi su due approcci:

- gli allergeni dovrebbero essere tenuti al di fuori dei locali attraverso garanzie presentate dai fornitori delle materie prime e degli altri ingredienti, oppure
- andrebbero applicate misure rigorose per ridurre al minimo la contaminazione crociata, separando i prodotti potenzialmente contenenti allergeni dagli altri prodotti durante la produzione, utilizzando linee di produzione, recipienti e locali di magazzinaggio diversi, ricorrendo ad una metodologia di lavoro specifica, sensibilizzando gli operatori e garantendo il rispetto delle norme di igiene prima del ritorno al lavori dopo le pause per i pasti.

Nel caso di preparazione di alimenti senza glutine destinati a celiaci gli OSA devono garantire, oltre all'assenza di glutine o cereali contenenti glutine negli alimenti preparati/somministrati/venduti (concentrazione di glutine minore di 20 ppm) anche l'assenza di possibili contaminazioni crociate durante tutto il processo produttivo. Nell'ambito dell'autocontrollo dovranno essere quindi descritte le modalità di preparazione di tali alimenti, tali da garantire quanto previsto dalla specifica normativa.

Per quanto riguarda la gestione degli allergeni negli alimenti sfusi, somministrati, o comunque non preimballati, si fa riferimento a decreto legislativo n. 231 del 15/12/2017, che ha stabilito le regole per rendere edotto il consumatore, in particolare il Titolo III "adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Reg. (UE) n. 1169/2011 e relative sanzioni.

5.2.1.6 Requisiti relativi ai materiali utilizzati per il confezionamento

I materiali che entrano in contatto con gli alimenti (compresi i materiali per il confezionamento) devono essere marchiati con il simbolo specifico o con la dicitura "idoneo per alimenti" che garantisce che siano idonei a tale scopo e corredati di dichiarazione di conformità ai sensi della normativa in materia di Materiali ed Oggetti destinati al Contatto con Alimenti (MOCA) (Reg (CE) 1935/2004).

I MOCA devono essere stoccati in modo da evitare la contaminazione.

Le operazioni di confezionamento e di imballaggio devono essere effettuate in modo da evitare la contaminazione dei prodotti.

I confezionamenti e gli imballaggi riutilizzati per i prodotti alimentari devono essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare.

5.2.1.7 Trasporto

In caso di trasporto, i prodotti alimentari devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione.

Ove necessario, i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per trasportare i prodotti alimentari devono essere atti a mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura e consentire che la temperatura possa essere controllata.

5.2.1.8 Formazione

L'OSA deve avere una formazione adeguata alla tipologia di prodotto e di processo che applica e deve darne evidenza agli operatori del Controllo Ufficiale.

Poiché le preparazioni di alcuni alimenti possono presentare dei rischi, l'OSA deve conoscere tali rischi ed attuare modalità operative tali da ridurli al minimo. Qualora le condizioni operative e le competenze dell'OSA non siano tali da garantire la sicurezza degli alimenti che intende preparare, l'Autorità competente formulerà le prescrizioni necessarie o ne vieterà la produzione.

5.2.2 Requisiti di cui al Reg.(CE) n. 178/2002

5.2.2.1 Rintracciabilità, ritiro, richiamo

Le registrazioni previste possono essere conservate in forma cartacea o informatica e possono essere così riassunte:

- In entrata (o a monte): il mantenimento dei documenti fiscali di acquisto della merce, compresi i materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti. Tali documenti sono indispensabili per rintracciare i fornitori dell'OSA, nel caso in cui i prodotti forniti all'OSA siano oggetto di "allerta alimentare" (Rif. art. 18.2 Reg. (CE) 28.01.2002 n. 178).
- In uscita (o a valle), solo qualora si venda ad altri OSA. In questo caso: elenco dei clienti (nome e ragione sociale della ditta, indirizzo, numero di telefono, sede legale, stabilimento del cliente).
- Tipologia, lotto di appartenenza e quantitativo di prodotto fornito.

Questa documentazione può essere semplicemente costituita dalla copia dei documenti commerciali di acquisto e di vendita.
L'attribuzione di un lotto di fabbricazione costituisce un requisito per gli alimenti immessi sul mercato.
Le registrazioni delle informazioni minime relative all'alimento (es. registrazioni sulla tracciabilità, documenti di acquisto ecc.) devono essere opportunamente conservate dal responsabile, per un periodo di tempo di:

- Tre mesi per i prodotti freschi (es. prodotti di panetteria e ortofrutticoli).
- Sei mesi successivi alla data di conservazione del prodotto deperibile (per i prodotti da consumarsi entro il …).
- Dodici mesi successivi alla data di conservazione consigliata per i prodotti (da consumarsi preferibilmente entro il ...).
- I due anni successivi per i prodotti per i quali non è prevista dalle norme vigenti l'indicazione del termine minimo di conservazione o altra data.

Nel caso in cui l'OSA ritenga o abbia motivo di ritenere che il prodotto immesso in commercio non sia conforme ai requisiti di sicurezza alimentare e qualora questo prodotto non sia più sotto il suo immediato controllo, provvede a dare immediata comunicazione all'Azienda Sanitaria Locale competente per territorio (Autorità competente).
In tale situazione l'OSA provvede a:

- Identificare il prodotto a rischio, la quantità e la localizzazione in base ai documenti di accompagnamento e/o fatture, individuando i destinatari dei lotti da ritirare, che verranno informati.
- Ritirare, se del caso, il prodotto dal mercato, provvedendovi con mezzi propri o ricorrendo alla collaborazione di altri soggetti della catena alimentare, informati dall'OSA. Nel caso in cui i clienti siano consumatori finali, si procederà a informare il consumatore in maniera efficace, accurata e tempestiva. La portata dell'informazione potrà essere calibrata in funzione del pericolo e della rete di distribuzione, eventualmente anche con l'ausilio di mezzi di comunicazione. Nel caso in cui il cliente sia un dettagliante, la comunicazione iniziale verrà fatta in maniera quanto più tempestiva possibile (ad esempio per telefono), e a questa farà seguito una comunicazione scritta, via fax o via e-mail. Tale comunicazione conterrà tutte le informazioni necessarie per permettere l'esatta individuazione del prodotto non conforme e i provvedimenti da adottare.
- Informare il fornitore, nel caso in cui abbia motivi di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto da lui fornito.
- Segregare il prodotto, qualora ancora sotto la sua disponibilità, identificandolo con cartelli.
- Stabilire la destinazione del prodotto ritirato.
- Conservare memoria scritta di tutte le segnalazioni e di tutte le operazioni compiute.

Tutte le operazioni saranno concordate con l'Autorità Competente per territorio.

5.2.2.2 Etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari e informazioni ai consumatori
Gli alimenti preimballati devono essere etichettati ai sensi del Reg. (UE) n. 1169/2011 e s.m.i. Le informazioni sulle sostanze o sui prodotti che provocano allergie o intolleranze, così come elencate in Allegato II del Regolamento 1169/2011, devono essere fornite al consumatore finale dall'OSA. Per gli home restaurant, tali informazioni possono essere riportate anche sui menù, su appositi registri, su cartelli o su altro sistema equivalente, anche tecnologico, da tenere bene in vista, così da consentire al consumatore di accedervi facilmente e liberamente.
L'obbligo di cui all'articolo 44, paragrafo 2, del Regolamento (UE) 1169/2011 sarà assolto anche nei seguenti casi:

- L'home restaurant indica per iscritto, in maniera chiara ed in luogo ben visibile, una dicitura del tipo: "le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio".
- L'home restaurant riporta per iscritto sul menù, sul registro o su apposito cartello, una dicitura del tipo: "per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio".

Come chiarito dalla Circolare del 16 novembre 2016 Prot. 0361078 del Ministero della Salute e Ministero dello Sviluppo Economico, avente per oggetto: "Disposizioni del Regolamento (UE) n.1169/2011 relative agli alimenti ai quali non si applica l'obbligo della dichiarazione nutrizionale, gli OSA di cui al presente documento sono esentati, in qualità di "microimprese", dall'obbligo della dichiarazione nutrizionale in etichetta.

5.2.2.3 Gestione dei prodotti non conformi non ancora immessi sul commercio

Qualora l'OSA identifichi prodotti non conformi deve processarli immediatamente al fine di ripristinare la non conformità. In caso non sia possibile processare nuovamente questi prodotti, devono essere identificati in modo da evitare che altri componenti dell'impresa/famiglia possano considerarli conformi ed immetterli sul mercato/consumarli.

Qualora i prodotti non conformi non possano essere riprocessati, devono essere eliminati seguendo procedure rispettose dell'ambiente conformemente alla normativa applicabile in materia e non devono costituire, direttamente o indirettamente, una fonte di contaminazione diretta o indiretta.

7. Adempimenti dell'Autorità competente per effettuare il Controllo Ufficiale

Gli OSA di cui al presente documento saranno oggetto di Controllo Ufficiale da parte dei competenti Servizi dei Dipartimenti di prevenzione delle ASL con le modalità previste dalle "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004" (Rep. Atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016).

Gli OSA sono tenuti a sottoporsi al Controllo Ufficiale e a coadiuvare il personale dell'Autorità competente nell'assolvimento dei suoi compiti, come previsto dall'articolo 15 del Regolamento 2017/625/UE.

Le autorità competenti effettuano regolarmente controlli ufficiali su tutti gli OSA in base al rischio e con frequenza adeguata. I suddetti controlli ufficiali sono eseguiti senza preavviso, tranne nel caso in cui tale preavviso sia necessario e debitamente giustificato per l'esecuzione del controllo ufficiale. Pertanto qualora l'autorità competente lo ritenga necessario può concordare con l'impresa la data e l'ora del sopralluogo. Per il controllo ufficiale presso gli home-food/home restaurant, può essere effettuata la notifica preliminare da parte dell'autorità competente in quanto le attività si svolgono in modo discontinuo presso abitazioni private.

8. Conclusioni

La preparazione e somministrazione degli alimenti presso locali utilizzati principalmente come abitazione privata è un'attività che sta diventando sempre più comune sia in Europa che in Italia. Ancorché la quantità di alimenti prodotti e somministrati da questa tipologia di imprese alimentari non sia elevata, la non corretta applicazione della normativa comunitaria e nazionale in materia di sicurezza alimentare può costituire un problema di salute pubblica non trascurabile.

Il rispetto delle prescrizioni di cui alla normativa di settore, richiamate nella presente linea guida, delinea pertanto i limiti entro cui tali imprese possono operare, pur essendo riconosciuta loro la possibilità di dotarsi di strumenti di gestione della sicurezza alimentare flessibili in funzione della dimensione dell'impresa e dei rischi ad essa correlati.

Ristorazione

Le attività di ristorazione (pubblica e collettiva) devono essere notificate per il tramite del SUAP utilizzando le voci specificate nella relativa sezione del modulo "Notifica ai fini della registrazione".

Attività a carattere temporaneo (sagre)

Le attività a carattere temporaneo di somministrazione alimenti e bevande sono disciplinate dalla L.R. n. 22 del 120.07.2016 e sono soggette a notifica ai sensi dell'art. 6 del Reg. CE 852/2004. La notifica deve essere presentata 5 giorni lavorativi precedenti il primo giorno di svolgimento della manifestazione.

Distributori automatici

Imprese di servizi che gestiscono distributori automatici: presentano la SCIA e la Notifica ai fini della registrazione ai sensi del Reg. 852/2004 al SUAP competente. Nel documentazione ai fini dell'autocontrollo con 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. Nel caso di insediamenti di imprese con sede legale in Regioni diverse dall' Abruzzo, non sussistendo modalità concordate per la trasmissione della documentazione collegata alla notifica, anche in considerazione dei diversi regimi procedurali adottati sul territorio nazionale, è compito della ditta installatrice attenersi alle modalità previste dalle diverse Regioni.
La registrazione avverrà compilando l'allegato modulo "Notifica ai fini della registrazione"
(Articolo 6, Regolamento CE n. 852/2004) alla voce:

- Commercio alimenti e bevande (registrazione ai sensi dell'Art. 6 del Reg. 852/2004) \ Distributori automatici di alimenti confezionati e di bevande

Commercio

Si sottolineano alcuni aspetti particolari: per quanto riguarda la voce" Commercio all'ingrosso" è specificato che deve essere notificata anche l'attività di intermediari - senza deposito (broker).
Nel modello di Notifica ai fini della registrazione, la voce "Commercio alimenti e bevande (registrazione ai sensi dell'Art. 6 del Reg. 852/2004)" sono comprese anche le voci "intermediari – senza deposito – broker" e "commercio al dettaglio per corrispondenza/internet".

Trasporto di prodotti alimentari

Le imprese di trasporto conto terzi che veicolano tramite automezzi prodotti alimentari devono essere registrate per il tramite del SUAP del comune ove ha sede abituale del rimessaggio dei mezzi compilando la sezione specifica del modulo "notifica ai fini della registrazione" indicando le tipologie di automezzi utilizzate per il trasporto alimenti:

- Trasporto alimenti e bevande conto terzi:
- Trasporto conto terzi alimenti in cisterna;
- Trasporto conto terzi in regime di temperatura controllata
- Trasporto conto terzi non in regime di temperatura controllata

  Non dovranno più essere registrati i singoli automezzi adibiti al trasporto di alimenti, anche se in regime di temperatura, (a meno che il singolo automezzo non coincida con l'impresa).
  In caso contrario la sarà Ditta di trasporto che manterrà nel proprio manuale di autocontrollo un elenco aggiornato delle tipologie di automezzi in uso, comprensivo delle caratteristiche tecniche e della targa.

- Trasporto di prodotti alimentari nel contesto di un'altra attività del settore alimenti

  Non sono tenute a notificare l'attività di trasporto le imprese alimentari che effettuano tale attività esclusivamente finalizzata al trasporto di prodotti alimentari nel contesto di un'altra attività del settore alimenti già registrata (compresi i produttori primari) e/o riconosciuta in quanto la fase di trasporto è da considerarsi parte integrante dell'attività dell'impresa. Anche in questo caso tale attività verrà esplicitata all'interno del manuale di autocontrollo.
  Tuttavia, l'attività di trasporto al di fuori del territorio regionale da parte di imprese registrate/riconosciute per altra attività prevalente e per la quale, come sopra precisato, non è previsto obbligo di specifica notifica, potrà comunque essere registrata qualora richiesto espressamente dalle imprese stesse.

AMBITI PARTICOLARI

Materiali a contatto con gli alimenti (MOCA)

Gli Operatori del settore MOCA devono comunicare all'autorità sanitaria territorialmente competente per il tramite del relativo SUAP, gli stabilimenti che eseguono tale attività di cui al Reg. (CE) n. 2023/2006 (ad eccezione degli stabilimenti che svolgono esclusivamente attività di distribuzione al consumatore finale), in base a quanto specificato dall'Articolo 6 del Decreto Legislativo n. 29 del 10/02/2017.

Il modello da utilizzare per effettuare la comunicazione è in via di emissione.

Tale comunicazione dovrà essere effettuata dagli Operatori Economici MOCA attraverso la piattaforma nazionale "Impresainungiorno", ai SUAP competenti per territorio delle sedi operative in cui vengono svolte le attività, che provvederanno all'inoltro ai Dipartimenti di Sanità Pubblica delle AASSLL competenti per territorio. In attesa di ulteriori chiarimenti ministeriali, si specifica che gli operatori non devono pagare diritti sanitari in relazione a tale comunicazione.

Si riportano alcuni chiarimenti sui termini contenuti nel modulo per facilitare la compilazione da parte degli operatori economici soggetti all'obbligo di comunicazione:

Produzione in proprio o per conto terzi di:

- materiali destinati e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti
- materie prime (MP) destinate alla produzione di MOCA.

Per le materie plastiche, l'obbligo di comunicazione parte dalla produzione e trasformazione dei polimeri. La produzione delle sostanze per la formazione dei polimeri (additivi, catalizzatori, monomeri ecc.) è esclusa dall'obbligo di comunicazione.

Trasformazione di Materie Prime: comprende la produzione di MOCA a partire da materie prime adatte al contatto con alimenti, es. produzione di Tetrapack® e poliaccoppiati, formatura di vaschette in alluminio a partenza da fogli sottili e laminati, stampaggio a iniezione di bottiglie in PET o altre materie plastiche, stampa di pellicole, carte, cartoni ecc.

Assemblaggio: comprende la produzione di oggetti a contatto con alimenti partendo da materie prime adatte al contatto con gli alimenti. Es. produzione macchinari, attrezzature, elettrodomestici, ecc.

Deposito: comprende la sola attività di stoccaggio a supporto di una impresa che produce, trasforma o assembla materie prime o MOCA.

Distribuzione all'ingrosso: comprende gli Operatori economici che svolgono attività di commercio/distribuzione all'ingrosso/importazione di Materie Prime o MOCA (destinati ad altri Operatori Economici o ad altre imprese alimentari) anche attraverso forme di commercio tipo "e-commerce". Rientrano in questa tipologia anche gli importatori intermediari di Materie prime MOCA destinati ad altri Operatori economici o direttamente a imprese alimentari.

Farmacie

Al fine di completare l'iter della registrazione previsto dai Regolamenti comunitari, si ritiene sufficiente una trasmissione, interna all'ASL, dei dati relativi alle singole farmacie dal Servizio Farmaceutico ai competenti servizi del Dipartimento di Sanità Pubblica.

Tabaccherie e altre attività che effettuano la vendita di alimenti non deperibili che non necessitano di particolari condizioni di conservazione (quali esercizi annessi a distributori carburanti, cinema, teatri, edicole, ecc.).

Le attività rientranti in tale categoria e non ancora registrate ai sensi del Reg. (CE) n. 852/2004 sono soggette all'obbligo di Registrazione utilizzando il modulo "Notifica ai fini della registrazione" (Articolo 6, Regolamento CE n. 852/2004) alla voce:

Commercio al dettaglio di alimenti e bevande

In esercizio di vicinato.

Per quanto riguarda gli adempimenti di tipo gestionale, si ritiene sufficiente il soddisfacimento degli obblighi relativi alla rintracciabilità ai sensi del Reg. (CE) n. 178/2002, attraverso il mantenimento delle registrazioni inerenti l'acquisto dei prodotti alimentari per un periodo sufficientemente adeguato, predisponendo procedure per l'individuazione di tutti i fornitori che possano consentire, se del caso, di avviare procedure di ritiro dal mercato.

Attività di ristorazione per Forze Armate, Polizia, Polizia Penitenziaria, VVF e analoghi

L'attività di produzione e somministrazione di pasti per esclusivo uso del personale delle Amministrazioni appartenenti alle suddette categorie è soggetta alla vigilanza degli organi a ciò deputati, afferenti ai Ministeri di competenza (art. 6 L. 833/78, D.lgs. n.112/98, ecc.). Tale attività non è pertanto soggetta a notifica ai fini della registrazione ai sensi del Reg (CE) n. 852/04.

Resta soggetta all'obbligo di notifica ai fini della registrazione l'attività di produzione e somministrazione di pasti destinati ai detenuti o ad altre categorie di utenza, ancorché svolta all'interno delle strutture di tali Amministrazioni.

Attività di alloggio e prima colazione (Bed and breakfast)

L'attività di B&B è disciplinata dalla DGR n.307 del 3 giugno 2019.

La Regione Abruzzo con L.R. n. 78/2000 e s.m.i. ha disciplinato l'attività di Bed & Breakfast (B&B), quale forma di ricettività a carattere familiare per ospitalità saltuaria o per ricorrenti periodi stagionali.

L'art. 2, comma 2, della L.R. n. 78/2000 prevede che l'attività deve essere gestita avvalendosi della normale organizzazione familiare con somministrazione di cibi e bevande confezionate per la prima colazione, che possono essere servite riscaldate.

Al fine di garantire un elevato livello di tutela dei consumatori con riguardo alla sicurezza degli alimenti, il presente documento fornisce gli indirizzi regionali per assicurare il rispetto della normativa vigente nella somministrazione della prima colazione nell'esercizio delle attività di B&B, classificate ai sensi dell'art. 10 della L.R. 26.1.1993, n. 11 e s.m.i..

La somministrazione della prima colazione deve avvenire nel rispetto della normativa del settore alimentare ed in particolare di quanto previsto dal Reg. (CE) n. 852/2004, con applicazione delle procedure di autocontrollo e garantendo che il personale destinato alla somministrazione e servizio della colazione, alla manipolazione e allo stoccaggio dei prodotti alimentari destinati agli ospiti, sia correttamente e costantemente formato in materia di igiene e sicurezza alimentare.

Requisiti per la somministrazione della colazione.

L'art. 6, comma 2, del Reg (CE) 852/2004 prevede la notifica di tutte le attività "di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti", ivi compresa anche la distribuzione di alimenti e bevande confezionati che richiedono solo una minima attività di riscaldamento allo scopo di consentire all'autorità competente (ASL - Azienda Sanitaria Locale) di conoscere la localizzazione e la tipologia di attività, ai fini dell'organizzazione dei prescritti controlli.

I titolari di B&B sono tenuti ad effettuare le procedure di segnalazione alle ASL, "Notifica ai fini della registrazione" (Articolo 6, Regolamento CE n.852/2004), presentando la relativa modulistica al SUAP (Sportello Unico Attività Produttive) del Comune territorialmente competente che provvederà direttamente ad inoltrarla all'Azienda Sanitaria Locale di riferimento.

Con riferimento alle dette finalità, le nuove attività di B&B presentano la SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività, prevista dall'art. 2, della L.R. n. 78/2000 e s.m.i.) corredata dalla NIAS redatta secondo la modulistica approvata con DGR n. 1060/2018.

Le attività di B&B già funzionanti alla data del 23.01.2019 - data di pubblicazione sul BURAT della DGR n. 1060/2018 - hanno l'obbligo di presentazione della NIAS qualora la stessa non sia già stata presentata.

PROCEDURA DI "REGISTRAZIONE" ai sensi dell'articolo 6 Regolamento (CE) n. 852/2004 e/o del Reg. CE 183/2005

La registrazione avviene a seguito di notifica effettuata dai soggetti interessati attraverso la compilazione per via telematica delle voci specifiche nel Modello "Notifica ai fini della registrazione, mediante la piattaforma nazionale "Impresainungiorno", ai SUAP del comune in cui ha sede l'attività. Tale modello, che riporta l'anagrafica della master list degli stabilimenti registrati secondo le indicazioni fornite dal Ministero della Salute, è quello adottato con Accordo sancito in sede di Conferenza unificata in data 6 Luglio 2017 al fine di estenderne l'utilizzo a tutti gli operatori del settore alimentare (OSA), laddove non sia prescritto il riconoscimento, (nella Regione Abruzzo secondo la Deliberazione di Giunta Regionale n. 335 del 26.06.2017 e s.m.i. con alcune modifiche per adattarlo alla realtà regionale, in particolare là dove erano già previste ulteriori semplificazioni.

Il SUAP provvede all'inoltro telematico della documentazione al DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE dell'ASL competente, il quale adotta modalità telematiche di ricevimento e trasmissione.

Il DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE dell'ASL competente provvede alla registrazione delle informazioni atte a costituire l'anagrafe delle imprese/stabilimenti/strutture interessati. La registrazione non è soggetta a rinnovo.

Eventuali comunicazioni al richiedente sono trasmesse esclusivamente dal SUAP.

Adempimenti dell'operatore del settore alimentare e mangimistico

Ogni operatore del settore alimentare e mangimistico notifica ciascuno stabilimento posto sotto il proprio controllo che esegua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione, somministrazione, distribuzione e trasporto, tramite presentazione del modello "Notifica ai fini della registrazione" (Art. 6, Reg. CE n. 852/2004) oppure "Notifica ai fini della registrazione MANGIMI" (Reg. CE 183/2005) al SUAP del Comune dove ha sede operativa l'attività, per le attività svolte in sede fissa;

al SUAP del Comune dove ha la residenza il titolare della ditta individuale o ha sede legale la società, per le altre attività con sede non fissa (ambulanti, distributori automatici, ecc.).

Il procedimento viene gestito in modalità telematica, attraverso la piattaforma regionale nazionale "Impresainungiorno".

L'operatore del settore alimentare già registrato per una attività, che intende effettuare nuove produzioni, deve effettuare una notifica per "Modifica della tipologia di attività" dove riporterà i dati relativi alla nuova tipologia di attività.

Il "Subingresso" deve essere comunicato dal nuovo titolare attraverso la compilazione del Riquadro 2 del modulo "Notifica ai fini della registrazione".

L'operatore del settore alimentare deve altresì comunicare al SUAP di competenza la cessazione temporanea e/o la chiusura di attività soggette a registrazione attraverso la compilazione del Riquadro 4 "Cessazione o sospensione temporanea dell'attività".

Contestualmente alla presentazione del modulo "Notifica ai fini della registrazione" Allegato 1, dovrà essere effettuato il pagamento della tariffa di 20 € allegando la ricevuta di pagamento al modulo, come meglio specificato nel successivo punto 2.3 Tariffe.

Al fine di mantenere efficiente l'archivio delle attività registrate presso le AASSLL, il Servizio competente - qualora nel corso delle attività di controllo ufficiale evidenzi situazioni per le quali l'OSA non abbia provveduto a comunicare la cessazione temporanea o la chiusura di una attività - provvede d'ufficio all'aggiornamento dell'archivio e ne informa il SUAP.

Adempimenti dell'Azienda ASL

L'Azienda ASL, tramite i competenti servizi dei Dipartimenti di prevenzione, procede alla nuova registrazione o all'aggiornamento dell'anagrafe delle imprese alimentari/mangimistiche, o comunque le imprese oggetto di controllo ufficiale, comunicando al SUAP e all'operatore in via telematica il codice di registrazione, ottenuto tramite il sistema informatizzato della Regione Abruzzo, gli stabilimenti oggetto di controllo ufficiale.

I Dipartimenti di Sanità pubblica delle AASSLL assicurano la corretta ed aggiornata gestione e archiviazione dei dati e della documentazione relativi agli operatori del settore alimentare registrati, nonché le attività del controllo ufficiale su di loro espletate e relativi esiti.

Tariffe

Nei casi di notifica per una nuova attività, modifica della tipologia di attività e subingresso, l'operatore del settore alimentare è tenuto al pagamento della tariffa riportata sulla 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 sul sistema informatizzato della regione Abruzzo.

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 Notifica ai fini sella registrazione (modifica attività). Il competente servizio della ASL ricevuta la comunicazione di cambiamenti strutturali, impiantistici o di tipologia di attività sopra descritta provvede a rideterminare la classificazione della struttura in base al rischio e ad assicurare tutte le misure sanitarie previste.

Anche il subingresso di un operatore su una attività già registrata necessita di jnuova notifica ai fini sella registrazione.

Detta tariffa non è dovuta nei seguenti casi:

- Comunicazione di cessione/sospensione dell'attività;
- SCIA per allevamenti di animali;
- Comunicazione per la vendita diretta da parte di imprenditori agricoli;

Modulistica

Allegato 1 Notifica ai fini della registrazione:

- Avvio dell'attività (Riquadro1) - In appendice;
- Subingresso (Riquadro2) - In appendice;
- Modifica della tipologia di attività (Riquadro 3) - In appendice;
- Cessazione o sospensione dell'attività (Riquadro 4) - In appendice.

Riconoscimento Stabilimenti di alimenti - Obbligo di Riconoscimento

Sono soggetti a riconoscimento con le modalità previste al successivo punto 2:

- gli stabilimenti che trattano prodotti di origine animale per i quali sono previsti requisiti ai sensi dell'allegato III del Regolamento (CE) n. 853/2004, salvo quanto previsto dall'articolo 1, paragrafo 2 del citato regolamento;
- gli esercizi di commercio al dettaglio che effettuano operazioni allo scopo di fornire alimenti di origine animale ad altri stabilimenti, di cui alla precedente lettera a), e tale attività costituisce attività prevalente in termini di volumi, riferiti ad un valore superiore al 40% del prodotto lavorato/anno;
- le attività commerciali che vendono solo a dettaglianti, con consegna diretta della merce quali cash and carry limitatamente alle attività soggette a riconoscimento;
- i laboratori centralizzati della grande distribuzione la cui finalità principale non è la fornitura diretta di alimenti al consumatore finale;
- i centri imballaggio uova;
- gli stabilimenti che trattano Sottoprodotti di Origine Animale (SOA) ai sensi del Reg. (CE) 1069/2009;
- i centri di raccolta di materie prime per la fabbricazione di gelatine e collagene ad uso alimentare. Se in tali stabilimenti sono effettuate anche attività per le quali è previsto il riconoscimento ai sensi del Regolamento (CE) n. 1069/2009, deve essere garantita la separazione funzionale di tali attività;
- le attività di produzione, commercializzazione e deposito ai fini della commercializzazione degli additivi alimentari, degli aromi e degli enzimi;
- gli stabilimenti situati in uno Stato membro dell'UE che producono germogli ai sensi del regolamento (UE) n. 210/2013 della Commissione;
- le attività di cui all'art. 10 del reg. (CE) 183/05;

Ambiti particolari alimenti di origine animale

Al fine di definire con puntualità l'elenco delle attività relative alle Sezioni in cui è articolato il sistema ministeriale NSIS-S.Inte.S.I.S. per il riconoscimento degli stabilimenti di origine animale e un corretto inquadramento e inserimento dei rispettivi prodotti sono forniti i seguenti chiarimenti

Sezione 0 (Attività generali)

Per lo stabilimento che effettua esclusivamente il deposito prodotti di origine animale confezionati e/o imballati, destinati alla commercializzazione all'ingrosso o al dettaglio esclusiva in ambito nazionale, è sufficiente la registrazione ai sensi del Reg. 852/2004. Rientrano in questa categoria anche i depositi frigoriferi di prodotti della pesca incassettati sotto ghiaccio che effettuano esclusivamente la commercializzazione in ambito nazionale di tali prodotti e che non effettuano attività di cernita, frazionamento, reincassettamento o riconfezionamento.

Lo stabilimento che effettua esclusivamente il deposito di prodotti di alimenti di origine animale confezionati e/o imballati per la commercializzazione, intesa sia come scambio in entrata che in uscita da o verso uno Stato membro e/o importazione/esportazione da o verso un Paese terzo, necessita il riconoscimento nella Sezione 0 con il codice di attività deposito frigorifero autonomo (CS - Cold Store).

Lo stabilimento che effettua esclusivamente il deposito di alimenti di origine animale esposti, in regime di temperatura controllata, indipendentemente dall'ambito di commercializzazione (nazionale, stati membri, paesi terzi) necessita il riconoscimento nella sezione 0 con il codice di attività deposito frigorifero autonomo (CS - Cold Store).

Gli stabilimenti di cui ai punti 2 e 3 soprariportati che intendono procedere al riconfezionamento dei prodotti depositati, oltre ad essere riconosciuto nella sezione 0 con il codice di attività deposito frigorifero autonomo (CS - Cold Store), necessitano anche il riconoscimento con il codice di attività impianto autonomo di riconfezionamento (RW – Re-Wrapping).

Il deposito frigorifero annesso ad un impianto riconosciuto per sezioni diverse dalla 0 che effettua esclusivamente il deposito dei propri prodotti non necessita di ulteriore riconoscimento in quanto funzionalmente annesso.

Il deposito frigorifero annesso ad un impianto riconosciuto per sezioni diverse dalla 0, che effettua il deposito di prodotti di origine animale, esposti o confezionati, della stessa categoria di quelli prodotti nello stabilimento per il quale è riconosciuto, ma provenienti da altri stabilimenti, necessita di riconoscimento anche nella sezione 0 con il codice di attività deposito frigorifero autonomo (CS - Cold Store) e nel caso proceda anche al riconfezionamento di tali prodotti, necessita anche il riconoscimento con il codice di attività impianto autonomo di riconfezionamento (RW – Re-Wrapping).

Rientrano nella categoria di Impianto autonomo di riconfezionamento (Re-wrapping – RW): gli stabilimenti autonomi, che non sono quindi riconosciuti per una sezione diversa dalla 0, che procedono al riconfezionamento o a reimballaggio di prodotti di origine animale introdotti da altri stabilimenti riconosciuti compresi gli stabilimenti autonomi, che procedono all'affettatura, al disosso di prosciutti crudi stagionati, alla grattugiatura, alla porzionatura, cubettattura di prodotti di OA e al loro successivo confezionamento.

SEZIONE VIII (Prodotti della pesca)

Rientrano nella categoria di Impianti di prodotti della pesca freschi (FFPP – Fresh Fishery Production Plant) e come tali vanno riconosciuti le attività del locale di macellazione di prodotti dell'acquacoltura e del locale di cernita e sezionamento (ad es. stabilimenti che procedono alla sfilettatura e tranciatura di pesce, alla zangolatura cefalopodi, all'allestimento di preparazioni a base di pesce, crostacei, molluschi come spiedini con l'aggiunta eventuale di prodotti vegetali e condimenti, paste ripiene a base di prodotti della pesca, sushi, ecc.).

Rientrano nella categoria di Impianto per carni di pesce separate meccanicamente (MSM – Mechanically Separated Meat) e come tali vanno riconosciuti gli stabilimenti che effettuano la preparazione di carni di pesce separate meccanicamente.

Rientrano nella categoria di impianto di trasformazione (PP – Processing Plant) e come tali vanno riconosciuti gli Impianti di lavorazione o trattamento ovvero quegli stabilimenti che procedono alla produzione di prodotti della pesca trasformati (ad es. tonno o altri prodotti della pesca sott'olio, gamberetti cotti, alici sotto sale, prodotti a base di stoccafisso, ecc.).

Prodotti congelati/surgelati

L'attività di congelamento/scongelamento, ai sensi della normativa comunitaria, non è da considerarsi un "trattamento" ("«trattamento»: qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, compresi trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di tali procedimenti"), e di conseguenza i prodotti congelati e/o scongelati non sono da considerarsi "prodotti trasformati" ("«prodotti non trasformati»: prodotti alimentari non sottoposti a trattamento, compresi prodotti che siano stati divisi, separati, sezionati, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati") ai sensi del Reg. CE n. 852/04, art. 2, lett. m) e n)

L'art. 6.2 del Reg. CE n. 852/04 stabilisce che "Gli operatori del settore alimentare fanno altresì in modo che l'autorità competente disponga costantemente di informazioni aggiornate sugli stabilimenti, notificandole, tra l'altro, qualsivoglia cambiamento significativo di attività;

Pertanto il congelamento/scongelamento può essere effettuato in stabilimenti riconosciuti o registrati. Tale attività deve essere compresa adeguatamente nel piano di autocontrollo dell'OSA, evidenziando le procedure di sicurezza adottate e le attrezzature (abbattitori, congelatori e frigoriferi) o gli impianti (tunnel, celle frigorifere) utilizzati, non rientrando tra le attività soggette a riconoscimento previste dalla classificazione comunitaria (e riportata nei modelli di istanza regionali), come desumibile dal documento SANCO/2179/2005 Rev. 5: Technical Specification in Relation to the Master List and the List of EU Approved Food Establishments che fornisce le indicazioni sulla cui base devono essere progettati e mantenuti aggiornati gli elenchi degli stabilimenti riconosciuti.

Nel caso in cui si tratti di uno stabilimento già riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 l'OSA deve presentare alla Autorità competente in materia di sicurezza alimentare territorialmente competente, la comunicazione di procedere al congelamento indicando le tipologie di alimenti, e specificando le strutture e le attrezzature che andranno impiegate, secondo le procedure di aggiornamento in seguito specificate, nonché provvedere all'adeguamento del piano di autocontrollo.

Additivi, aromi enzimi

Ai sensi dell'articolo 6 comma 3 lettera a del Regolamento CE 852/2004 è infatti nella facoltà degli Stati membri di prescrivere, a norma della legislazione nazionale, il riconoscimento degli stabilimenti.

Considerato il ruolo strategico degli additivi e degli aromi nella produzione di tutti i prodotti alimentari e gli adempimenti comunitari stabiliti dalle recenti disposizioni di cui ai Regolamenti CE 1331/2008, 1332/2008, 1333/2008 e 1334/2008 (c.d. Pacchetto F.I.A.P. Food Improvement Agents Package), che coinvolgono tra l'altro le attività di controllo, il procedimento di autorizzazione alla produzione, commercializzazione e deposito di additivi alimentari e aromi, già disciplinato dal D.P.R. 19 novembre 1997 n .514, è da intendersi pertanto quale riconoscimento. In tal senso i requisiti igienico-sanitari che devono possedere gli stabilimenti di produzione, commercializzazione e deposito di additivi alimentari e degli aromi, già disciplinati dal D .M. 5 febbraio 1999, devono intendersi quelli previsti dall'Allegato Il del Regolamento CE n.852/2004.

Per ciò che concerne le modalità applicative del riconoscimento degli stabilimenti in questione, continuano a valere le disposizioni di cui al D.P.R. 514/1997, nei limiti in cui non contrastano con la sopravvenuta normativa comunitaria, ed in particolare gli articoli 1 e 2 del D.P.R. sopra citato. A tal fine tali modalità applicative si identificano con quelle specificate al successivo punto 3 del presente atto "Procedura per il rilascio del riconoscimento per le attività di produzione commercializzazione e deposito ai fini della commercializzazione degli additivi, aromi ed enzimi".

Infatti, tenuto conto che nell'ambito delle disposizioni comunitarie sui F.I.A.P. unitamente agli additivi ed agli aromi sono stati disciplinati gli enzimi alimentari, anche le attività di produzione, commercializzazione e deposito ai fini della commercializzazione degli enzimi di cui al regolamento CE 1332/2008 devono intendersi soggette a riconoscimento ai sensi del Regolamento CE 852/2004 e alle altre disposizioni normative sopra richiamate, analogamente a quanto prescritto in materia di additivi ed aromi.

Germogli

Anche gli stabilimenti situati in uno Stato membro dell'UE che producono germogli devono essere riconosciuti dall'autorità competente ai sensi del regolamento (UE) n. 210/2013 della Commissione. Ai fini del riconoscimento di un produttore di germogli, l'autorità competente deve verificare che l'operatore rispetti l'allegato I del regolamento (CE) n. 852/2004 in materia di igiene dei prodotti alimentari e l'allegato

del regolamento (UE) n. 210/2013 della Commissione. I produttori di germogli devono garantire che i germogli che producono siano protetti da contaminazioni.

Integratori alimentari, prodotti destinati a gruppi specifici, alimenti addizionati di vitamine e/o minerali

Gli stabilimenti nazionali adibiti alla produzione e/o al confezionamento di integratori alimentari, di prodotti destinati a gruppi specifici (alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso) e di alimenti addizionati di vitamine e/o minerali devono essere preventivamente autorizzati. L'autorizzazione in forma di riconoscimento, secondo quanto previsto dall'art.6 comma 3 lettera a) del Regolamento (CE) 852/2004, è demandata alle Regioni ai sensi del decreto-legge 13 settembre 2012, n. 158, recante "disposizioni urgenti per promuovere lo sviluppo del Paese mediante un più alto livello di tutela della salute" convertito con Legge 8 novembre 2012, n. 189. Gli stabilimenti autorizzati vengono inseriti nel sistema ministeriale NSIS-S.Inte.S.I.S.

Il riconoscimento richiede il preventivo accertamento della sussistenza delle condizioni igienico-sanitarie e dei requisiti tecnici previsti dai Regolamenti (CE) 852/2004 e (CE) 853/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, dal D.M. 23 febbraio 2006 " Requisiti tecnici e criteri generali per l'abilitazione alla produzione e al confezionamento di integratori alimentari", nonché della disponibilità di un idoneo laboratorio per il controllo dei prodotti" ai sensi dell'art. 10 del decreto legislativo 111/92.

Procedura per il "Riconoscimento Condizionato" e "Riconoscimento Definitivo"

Alimenti di origine animale

Al fine di ottenere il riconoscimento di un nuovo stabilimento, l'operatore del settore alimentare presenta la domanda in modalità telematica come da modello 2 A/1) al SUAP del Comune dove è svolta l'attività. La domanda deve essere corredata dalla documentazione prevista, elencata nel modello allegato (modulo 2A/1 – per alimenti di origine animale). Il SUAP provvede all'inoltro telematico della documentazione al competente servizio del Dipartimento di Prevenzione della ASL, la quale adotta modalità telematiche di ricevimento e trasmissione

La successiva procedura, fermo restando i passaggi procedurali intermedi dove previsti (parere competente servizio del Dipartimento di Prevenzione, adempimenti regionali, ecc.), segue la disciplina dell'art. 7 DPR 160/2010, che prevede 30 gg. per verifica di completezza e la richiesta di documentazione integrativa e ulteriori 30 per concludere in procedimento adottando il provvedimento conclusivo, salvo i casi di Conferenza di servizi.

Tutte le comunicazioni al richiedente, anche in relazione alla necessità di integrazioni della documentazione richiesta, sono trasmesse esclusivamente dal SUAP. Alla domanda deve essere allegata la seguente documentazione:

- planimetria aggiornata dello stabilimento, preferibilmente in scala 1:100, dalla quale risulti evidente la disposizione dei locali, delle linee di produzione, della rete idrica e degli scarichi;
- 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, dove sono evidenziate le produzioni che si intendono effettuare;

Il Dipartimento di Prevenzione dell'ASL, tramite le strutture competenti, verificata la correttezza formale dell'istanza e della documentazione presentata:

- Esegue un sopralluogo per verificare la rispondenza dello stabilimento ai requisiti strutturali (infrastrutture e attrezzature), esprimendo parere favorevole al rilascio di riconoscimento condizionato o prescrivendo se necessario gli eventuali interventi di adeguamento. A questo scopo,

è indispensabile che ogni struttura competente del Dipartimento di Prevenzione adotti procedure formalizzate per l'esecuzione dei sopralluoghi, finalizzati al rilascio dei pareri/prescrizioni;
- Acquisisce l'attestazione di pagamento delle tariffe di cui all'allegato 2 sezione 8 del D. Lgs. 02.02.2021 n. 32 con le modalità previste dalla stessa ASL;
- in caso di parere favorevole, inserisce tramite applicazione S.Inte.S.I.S. del portale ministeriale NSIS gli estremi della domanda al fine dell'attribuzione del relativo numero di riconoscimento (approval number) utilizzando il sistema informativo del Ministero della Salute (NSIS-S.INTE.S.I.S.);
- emette il provvedimento intraprocedimentale di riconoscimento condizionato e lo trasmette al SUAP (e per conoscenza alla struttura del competente servizio del Dipartimento Sanità della Regione Abruzzo e alla Ditta richiedente), che emetterà il provvedimento conclusivo trasmettendolo al richiedente, alla struttura del competente Dipartimento di prevenzione della ASL e al Servizio sanità veterinaria e sicurezza degli alimenti del Dipartimento Sanità della Regione Abruzzo.

Il riconoscimento condizionato è valido per un periodo massimo di tre mesi dalla data della notifica dell'atto all'interessato, nel corso del quale lo stabilimento può svolgere la propria attività; entro tale periodo (che decorre dalla data di trasmissione del provvedimento di riconoscimento condizionato) la struttura competente del competente servizio del Dipartimento di Prevenzione esegue un nuovo sopralluogo per la verifica di conformità con particolare riferimento ai requisiti gestionali. Qualora i requisiti non risultino ancora completamente soddisfatti, invia all'interessato, e per conoscenza al Servizio sanità veterinaria e sicurezza degli alimenti della Regione, una comunicazione di proroga del riconoscimento condizionato di ulteriori tre mesi, prescrivendo i necessari adeguamenti e dando formale informazione che, ai sensi dell'art. 148 comma 4. del Reg. 2017/625/UE, non è possibile concedere ulteriori proroghe e che pertanto alla scadenza del termine, in caso di inottemperanza alle prescrizioni, l'attività sarà interdetta con revoca del riconoscimento condizionato.

Ad esito favorevole del sopralluogo, il competente servizio del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL, aggiornerà il riconoscimento inserendo in via definitiva l'impianto nella lista nazionale degli stabilimenti riconosciuti sul sistema informativo ministeriale (NSIS), emette il provvedimento intraprocedimentale di riconoscimento definitivo e lo trasmette al SUAP (e per conoscenza alla struttura del competente Servizio sanità veterinaria e sicurezza degli alimenti del Dipartimento Sanità della Regione Abruzzo e alla Ditta), che emetterà il provvedimento conclusivo definitivo, che sarà trasmesso dal SUAP al richiedente, al Servizio sanità veterinaria e sicurezza degli alimenti e alla struttura del competente Dipartimento di prevenzione della ASL.

Il competente servizio del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL, viceversa, ad esito sfavorevole del sopralluogo effettuato alla scadenza della proroga notifica al titolare dello stabilimento il divieto di prosecuzione dell'attività e comunica revoca del riconoscimento condizionato alla ditta e al SUAP. Copia di tale atto viene trasmessa al Servizio sanità veterinaria e sicurezza alimenti della Regione.

NORMA TRANSITORIA

Nelle more dell'attività formativa effettuata dalla Regione e/o dal Ministero per il corretto utilizzo del sistema ministeriale NSIS-S.INTE.S.I.S., il servizio Sanità veterianria e sicurezza alimentare della Regione inseirirà gli estremi della Ditta al fine dell'attribuzione del numero di riconoscimento (approval number), previo invio della seguente documentazione da parte del Dipartimento di prevenzione della ASL:

- copia della domanda di riconoscimento;
- partita Iva della ditta titolare dell'impianto;
- indirizzo della sede operativa dell'impianto;
- coordinate geografiche della sede operativa dell'impianto.

Procedura per il Rilascio del Riconoscimento per le Attività di: Produzione e deposito ai fini della commercializzazione di germogli, additivi, aromi, enzimi, integratori alimentari, alimenti addizionati di vitamine e/o minerali

Al fine di ottenere il riconoscimento di un nuovo stabilimento, l'operatore presenta al SUAP del Comune dove è svolta l'attività la domanda come da modulo 2A/2 – per alimenti non di origine animale. La domanda deve essere corredata dalla documentazione prevista, elencata nel rispettivo modello allegato. Il SUAP provvede all'inoltro telematico della documentazione al competente servizio del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL competente, il quale adotta modalità telematiche di ricevimento e trasmissione.

La successiva procedura, fermo restando i passaggi procedurali intermedi dove previsti (parere competente servizio del Dipartimento di Prevenzione, adempimenti regionali, ecc.), segue la disciplina dell'art. 7 DPR 160/2010, che prevede 30 gg. per verifica di completezza e la richiesta di documentazione integrativa e ulteriori 30 per concludere in procedimento adottando il provvedimento conclusivo, salvo i casi di Conferenza di servizi.

Tutte le comunicazioni al richiedente, anche in relazione alla necessità di integrazioni della documentazione richiesta, sono trasmesse esclusivamente dal SUAP. Alla domanda deve essere allegata la seguente documentazione:

- planimetria aggiornata dello stabilimento, preferibilmente in scala 1:100, dalla quale risulti evidente la disposizione dei locali, delle linee di produzione, della rete idrica e degli scarichi;
- 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, dove sono evidenziate le produzioni che si intendono effettuare;

Il Dipartimento di Prevenzione dell'ASL, tramite le strutture competenti, verificata la correttezza formale dell'istanza e della documentazione presentata:

- Esegue un sopralluogo per verificare la rispondenza dello stabilimento ai requisiti strutturali (infrastrutture e attrezzature), esprimendo parere favorevole al rilascio di riconoscimento condizionato o prescrivendo se necessario gli eventuali interventi di adeguamento. A questo scopo, è indispensabile che ogni struttura competente del Dipartimento di Prevenzione adotti procedure formalizzate per l'esecuzione dei sopralluoghi, finalizzati al rilascio dei pareri/prescrizioni;
- Acquisisce l'attestazione di pagamento delle tariffe di cui all'allegato 2 sezione 8 del D. Lgs. 02.02.2021 n. 32 con le modalità previste dalla stessa ASL;
- in caso di parere favorevole, inserisce tramite applicazione S.Inte.S.I.S. del portale ministeriale NSIS gli estremi della domanda al fine dell'attribuzione del relativo numero di riconoscimento (approval number) utilizzando il sistema informativo del Ministero della Salute (NSIS-S.INTE.S.I.S.);
- emette il provvedimento intraprocedimentale di riconoscimento condizionato e lo trasmette al SUAP (e per conoscenza alla struttura del competente servizio del Dipartimento Sanità della Regione Abruzzo e alla Ditta richiedente), che emetterà il provvedimento conclusivo trasmettendolo al richiedente, alla struttura del competente Dipartimento di prevenzione della ASL e al Servizio sanità veterinaria e sicurezza degli alimenti del Dipartimento Sanità della Regione Abruzzo.

Il riconoscimento condizionato è valido per un periodo massimo di tre mesi dalla data della notifica dell'atto all'interessato, nel corso del quale lo stabilimento può svolgere la propria attività; entro tale periodo (che decorre dalla data di trasmissione del provvedimento di riconoscimento condizionato) la struttura competente del competente servizio del Dipartimento di Prevenzione esegue un nuovo sopralluogo per la verifica di conformità con particolare riferimento ai requisiti gestionali. Qualora i requisiti non risultino ancora completamente soddisfatti, invia all'interessato, e per conoscenza al Servizio sanità veterinaria e sicurezza degli alimenti della Regione, una comunicazione di proroga del riconoscimento condizionato di ulteriori tre mesi, prescrivendo i necessari adeguamenti e dando formale informazione che, ai sensi dell'art. 148 comma 4. del Reg. 2017/625/UE, non è possibile concedere ulteriori proroghe e che pertanto alla scadenza del termine, in caso di inottemperanza alle prescrizioni, l'attività sarà interdetta con revoca del riconoscimento condizionato.

Ad esito favorevole del sopralluogo, il competente servizio del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL, aggiornerà il riconoscimento inserendo in via definitiva l'impianto nella lista nazionale degli stabilimenti

riconosciuti sul sistema informativo ministeriale (NSIS), emette il provvedimento intraprocedimentale di riconoscimento definitivo e lo trasmette al SUAP (e per conoscenza alla struttura del competente Servizio sanità veterinaria e sicurezza degli alimenti del Dipartimento Sanità della Regione Abruzzo e alla Ditta), che emetterà il provvedimento conclusivo definitivo, che sarà trasmesso dal SUAP al richiedente, al Servizio sanità veterinaria e sicurezza degli alimenti e alla struttura del competente Dipartimento di prevenzione della ASL.

Il competente servizio del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL, viceversa, ad esito sfavorevole del sopralluogo effettuato alla scadenza della proroga notifica al titolare dello stabilimento il divieto di prosecuzione dell'attività e comunica revoca del riconoscimento condizionato alla ditta e al SUAP. Copia di tale atto viene trasmessa al Servizio sanità veterinaria e sicurezza alimenti della Regione.

NORMA TRANSITORIA

Nelle more dell'attività formativa effettuata dalla Regione e/o dal ministero per il corretto utilizzo del sistema ministeriale NSIS-S.INTE.S.I.S., il servizio Sanità veterianria e sicurezza alimentare della Regione inseirirà gli estremi della Ditta al fine dell'attribuzione del numero di riconoscimento (approval number), previo invio della seguente documentazione da parte del Dipartimento di prevenzione della ASL:

- copia della domanda di riconoscimento;
- partita Iva della ditta titolare dell'impianto;
- indirizzo della sede operativa dell'impianto;
- coordinate geografiche della sede operativa dell'impianto.

Procedura per "Cambio Ragione Sociale/Voltura" di Stabilimento già Riconosciuto"

Qualora siano apportate variazioni alla ragione sociale o partita IVA di una ditta alla quale sia intestato uno stabilimento riconosciuto, o qualora una nuova ditta subentri nell'attività dello stabilimento (sub-ingresso nella titolarità dell'azienda, per cessione d'azienda, affitto, eredità), sono adottate le seguenti procedure di modifica dell'atto di riconoscimento:

il nuovo responsabile dello stabilimento presenta una domanda (modulo 2B) al SUAP del Comune dove è situato lo stabilimento.

Il SUAP provvede all'inoltro telematico della documentazione al competente servizio del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL competente, la quale adotta modalità telematiche di ricevimento e trasmissione.

La successiva procedura, fermo restando i passaggi procedurali intermedi dove previsti (parere competente servizio del Dipartimento di Prevenzione, adempimenti regionali, ecc.), segue la disciplina dell'art. 7 DPR 160/2010, che prevede 30 gg. per verifica di completezza e la richiesta di documentazione integrativa e ulteriori 30 per concludere in procedimento adottando il provvedimento conclusivo, salvo i casi di Conferenza di servizi.

Tutte le comunicazioni al richiedente, anche in relazione alla necessità di integrazioni della documentazione richiesta, sono trasmesse esclusivamente dal SUAP. Alla domanda deve essere allegata la seguente documentazione:

- copia della documentazione inerente l'avvenuto cambio di ragione sociale/volturazione/variazione della Titolarità

Il Dipartimento di Prevenzione dell'ASL, tramite le strutture competenti, verificata la correttezza formale dell'istanza e della documentazione presentata:

- Esegue un sopralluogo per verificare il mantenimento dello stabilimento dei requisiti strutturali (infrastrutture e attrezzature), esprimendo parere favorevole;
- Acquisisce l'attestazione di pagamento delle tariffe di cui all'allegato 2 sezione 8 del D. Lgs.

02.02.2021 n. 32 con le modalità previste dalla stessa ASL;

- Ad esito favorevole del sopralluogo, il competente servizio del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL, aggiornerà il riconoscimento dell'impianto nella lista nazionale degli stabilimenti riconosciuti sul sistema informativo ministeriale (NSIS), emette il provvedimento intraprocedimentale di riconoscimento definitivo e lo trasmette al SUAP (e per conoscenza alla struttura del competente Servizio sanità veterinaria e sicurezza degli alimenti del Dipartimento Sanità della Regione Abruzzo e alla Ditta), che emetterà il provvedimento conclusivo definitivo, che sarà trasmesso dal SUAP al richiedente, al Servizio sanità veterinaria e sicurezza degli alimenti e alla struttura del competente Dipartimento di prevenzione della ASL.

NORMA TRANSITORIA

Nelle more dell'attività formativa effettuata dalla Regione e/o dal ministero per il corretto utilizzo del sistema ministeriale NSIS-S.INTE.S.I.S., il servizio Sanità veterianria e sicurezza alimentare della Regione inseirirà gli estremi della Ditta al fine dell'attribuzione del numero di riconoscimento (approval number), previo invio della seguente documentazione da parte del Dipartimento di prevenzione della ASL:

- copia della domanda di aggiornamento del riconoscimento;
- partita Iva della ditta precedentemente titolare dell'impianto;
- partita Iva della nuova ditta subentrante la titolarità dell'impianto;
- indirizzo della sede operativa dell'impianto;
- coordinate geografiche della sede operativa dell'impianto.

Procedura per la "Comunicazione di Modifiche Strutturali e/o a seguito di Variazioni Produttive che Comportano Modifiche alll'atto di Riconoscimento/Registrazione.

È necessario che tutte le modifiche strutturali, impiantistiche o qualora in uno stabilimento venga modificata l'attività produttiva, sia per formalizzare la cessazione delle attività dismesse, sia per attivare nuove produzioni non comprese tra quelle già riportate nell'atto di riconoscimento/registrazione, è necessario che l'operatore del settore alimentare richieda l'aggiornamento dell'atto.

In questi casi l'operatore del settore alimentare, stabilimento presenta una domanda (modulo 2 A/1- o modulo 2 A/2) al SUAP del Comune dove è situato lo stabilimento.

Il SUAP provvede all'inoltro telematico della documentazione al competente servizio del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL competente, la quale adotta modalità telematiche di ricevimento e trasmissione.

La successiva procedura, fermo restando i passaggi procedurali intermedi dove previsti (parere competente servizio del Dipartimento di Prevenzione, adempimenti regionali, ecc.), segue la disciplina dell'art. 7 DPR 160/2010, che prevede 30 gg. per verifica di completezza e la richiesta di documentazione integrativa e ulteriori 30 per concludere in procedimento adottando il provvedimento conclusivo, salvo i casi di Conferenza di servizi.

Tutte le comunicazioni al richiedente, anche in relazione alla necessità di integrazioni della documentazione richiesta, sono trasmesse esclusivamente dal SUAP. Alla comunicazione deve essere allegata la seguente documentazione:

- planimetria aggiornata dello stabilimento, preferibilmente in scala 1:100, dalla quale risulti evidente la disposizione dei locali, delle linee di produzione, della rete idrica e degli scarichi;
- 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, dove sono evidenziate le produzioni che si intendono effettuare;

Il Dipartimento di Prevenzione dell'ASL, tramite le strutture competenti, verificata la correttezza formale dell'istanza e della documentazione presentata:

- Esegue un sopralluogo per verificare il mantenimento dello stabilimento dei requisiti strutturali (infrastrutture e attrezzature), esprimendo parere favorevole;
- Acquisisce l'attestazione di pagamento delle tariffe di cui all'allegato 2 sezione 8 del D. Lgs. 02.02.2021 n. 32 con le modalità previste dalla stessa ASL;
- Ad esito favorevole del sopralluogo, il competente servizio del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL, aggiornerà il riconoscimento dell'impianto nella lista nazionale degli stabilimenti riconosciuti sul sistema informativo ministeriale (NSIS), emette il provvedimento intraprocedimentale di riconoscimento definitivo e lo trasmette al SUAP (e per conoscenza alla struttura del competente Servizio sanità veterinaria e sicurezza degli alimenti del Dipartimento Sanità della Regione Abruzzo e alla Ditta), che emetterà il provvedimento conclusivo definitivo, che sarà trasmesso dal SUAP al richiedente, al Servizio sanità veterinaria e sicurezza degli alimenti e alla struttura del competente Dipartimento di prevenzione della ASL.

NORMA TRANSITORIA

Nelle more dell'attività formativa effettuata dalla Regione e/o dal ministero per il corretto utilizzo del sistema ministeriale NSIS-S.INTE.S.I.S., il servizio Sanità veterianria e sicurezza alimentare della Regione inseirirà gli estremi della Ditta al fine dell'attribuzione del numero di riconoscimento (approval number), previo invio della seguente documentazione da parte del Dipartimento di prevenzione della ASL:

- copia della domanda di aggiornamento del riconoscimento;
- partita Iva della ditta titolare dell'impianto;
- indirizzo della sede operativa dell'impianto;
- coordinate geografiche della sede operativa dell'impianto.

LE TARIFFE PER GLI AGGIORNAMENTI DELLA REGISTRAZIONE E DEL RICONOSCIMENTO NON SONO DOVUTE NEI SEGUENTI CASI:

a) sospensione o revoca del riconoscimento;

b) sospensione o cessazione dell'attività di un operatore o stabilimento registrato;

c) cambio di indirizzo della sede legale della ditta titolare di uno stabilimento o cambio della toponomastica dello stabilimento o cambio della denominazione della Ditta/titolare senza variazione della partita IVA/codice fiscale;

d) variazione di rappresentate legale di società di capitali.

e) cambio del rappresentante legale della ditta titolare di uno stabilimento

Nel caso una ditta titolare di uno stabilimento riconosciuto cambi il rappresentante legale, questi dovrà darne comunicazione, comunicando i propri estremi, al SUAP che comunicherà tale variazione alla ASL che prenderà atto della variazione aggiornando i sistemi informatizzati regionali e ministeriali senza ulteriori procedure. La ASL invierà al SUAP e alla documentazione di presa d'atto, inviandone copia al e al Servizio Sanità veterinaria e sicurezza alimentare.

Cambio di indirizzo della sede legale della ditta titolare di uno stabilimento o cambio della toponomastica dello stabilimento o cambio della denominazione della Ditta/titolare senza variazione della partita IVA/codice fiscale

Nei casi di speciela Ditta dovrà darne comunicazione, comunicando le variazioni al SUAP che comunicherà tale variazione alla che prenderà atto della variazione aggiornando i sistemi informatizzati regionali e ministeriali senza ulteriori procedure. La ASL invierà al SUAP e alla documentazione di presa d'atto, inviandone copia al e al Servizio Sanità veterinaria e sicurezza alimentare della Regione.

Procedura per la Sospensione del Riconoscimento/Registrazione a seguito di Interruzione Temporanea dell'attività Produttiva.

In caso di interruzione volontaria dell'attività produttiva in uno stabilimento riconosciuto/registrato, il responsabile del medesimo presenta la comunicazione al SUAP del Comune dove è situato lo stabilimento, utilizzando la specifica modulistica in uso. Il SUAP trasmette la documentazione in via telematica al competente servizio del Dipartimento di Prevenzione che provvede:

ad aggiornare il sistema informatico nazionale (NSIS – S.INTE.S.I.S.), annotando la sospensione del riconoscimento;

Ad emettere una nota di presa d'atto della sospensione, indicando la durata massima della stessa, che trasmetterà al competente SUAP, alla ditta interessata e al Servizio Sanità veterinaria e sicurezza alimentare della Regione.

Procedura per la Revoca del Riconoscimento/Registrazione a Seguito di Cessazione Completa dell'attività Produttiva.

In caso di cessazione completa e definitiva dell'attività produttiva in uno stabilimento riconosciuto/registrato, il responsabile del medesimo presenta la comunicazione di cessata attività al SUAP del Comune dove è situato lo stabilimento, utilizzando la specifica modulistica in uso. Il SUAP trasmette la documentazione in via telematica al competente servizio del Dipartimento di Prevenzione effettuando l' ggiornamento (revoca) del riconoscimento sul sistema informatico nazionale (NSIS – S.INTE:S.I.S.)

Sospensione temporanea dell'attività o chiusura in toto o in parte dello stabilimento a seguito di riscontro di gravi non conformità negli Stabilimenti In possesso di registrazione/ Riconoscimento

L'art. 138 del Reg. 2017/625/UE prevede che l'autorità competente, qualora riscontri una non conformità, intervenga per assicurare che l'operatore ponga rimedio alla situazione e nel farlo deve tenere conto della natura della non conformità e dei dati precedenti dell'operatore relativi alla non conformità.

Le misure previste vanno dalla imposizione di tutte le procedure e azioni ritenute necessarie per garantire la conformità alla normativa in materia di sicurezza alimentare e in materia di salute e benessere degli animali, alla sospensione delle operazioni o alla chiusura in toto o in parte dello stabilimento (anche solo per una tipologia produttiva) per un appropriato periodo di tempo e conseguente sospensione o revoca del riconoscimento. L'autorità competente ai fini dell'applicazione di tali misure è, ai sensi della normativa vigente (D.lgs 507/99 e D.lgs 193/2007), l'Azienda ASL, in quanto organo cui spettano funzioni di vigilanza e controllo sul rispetto delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia di sicurezza alimentare. Il potere di adottare provvedimenti di sospensione temporanea o di chiusura totale o parziale dello stabilimento rientra nelle competenze dell'Azienda USL, tramite il Dipartimento di Sanità Pubblica.

In merito all'identificazione dei provvedimenti che l'azienda sanitaria può adottare si rammenta innanzitutto che le Aziende sanitarie sono le autorità competenti al controllo ufficiale nell'ambito del c.d. pacchetto igiene ed esercitano dette funzioni secondo le modalità previste in particolare dall'art. 138 del Reg. 2017/625/UE. In tale veste, individuate le eventuali non conformità ed applicate, se necessario, le relative sanzioni amministrative, i competenti organi dell'Azienda ASL intervengono per assicurare che l'operatore vi ponga rimedio prescrivendo le misure necessarie a ripristinare le condizioni di conformità secondo quanto previsto dai commi 1, 2 e 3 dell'art. 138 citato.

La non conformità che pretende e giustifica l'adozione di dette misure, tra cui la chiusura o la sospensione dell'attività aziendale, deve essere rapportata unicamente alla sicurezza alimentare.

In questo caso il competente servizio del Dipartimento di prevenzione della ASL in caso di sospensione emetterà un provvedimento di sospensione, indicando la durata massima della stessa, che può essere protratta oltre i 12 mesi solo quando il superamento di tale periodo sia documentato e giustificato dal titolare del riconoscimento stesso. In caso contrario dopo tale periodo si dovrà procedere alla revoca dell'atto di riconoscimento da parte del competente servizio del dipartimento di prevenzione della ASL che sarà trasmesso al competente SUAP, alla ditta interessata e al Servizio Sanità veterinaria e sicurezza alimentare della Regione, aggiornando nel contempo il sistema informatizzato ministeriale (NSIS-S.INTE:S.I.S.).

Qualora invece tali carenze persistano (per mancata ottemperanza alle prescrizioni impartite nel provvedimento di sospensione) o qualora nell'esercizio del potere di vigilanza e controllo siano evidenziati a carico dello stabilimento carenze di gravità tale da non consentire la prosecuzione dell'attività, o parti specifiche di essa, il competente servizio del Dipartimento di Prevenzione della ASL può disporre, con provvedimento motivato e con le medesime modalità sopra descritte, la chiusura dello stabilimento o di parti di esso, informando sui diritti di ricorso ("avverso il presente provvedimento l'interessato può proporre ricorso al TAR competente entro 60 giorni dalla comunicazione del provvedimento"). Per gli stabilimenti riconosciuti il provvedimento di chiusura dovrà coincidere con revoca del riconoscimento totale o parziale che sarà emesso con provvedimento da parte del competente servizio del dipartimento di prevenzione che lo trasmetterà al competente SUAP, alla ditta interessata e al Servizio Sanità veterinaria e sicurezza alimentare della Regione, aggiornando nel contempo il sistema informatizzato ministeriale (NSIS-S.INTE.S.I.S.).

Per tutto il periodo di durata della sospensione è interdetta l'attività produttiva.

Alla scadenza del termine fissato o quando l'operatore comunica l'avvenuto adeguamento, il competente servizio del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL verifica la rimozione delle carenze all'origine del provvedimento e, in caso favorevole, revoca il provvedimento di sospensione e ne dà comunicazione all'interessato. Copia del provvedimento va trasmessa al Comune e al Servizio sanità veterinaria e sicurezza degli Alimenti della Regione.

Qualora invece tali carenze persistano (per mancata ottemperanza alle prescrizioni impartite nel provvedimento di sospensione) o qualora nell'esercizio del potere di vigilanza e controllo siano evidenziati a carico dello stabilimento carenze di gravità tale da non consentire la prosecuzione dell'attività, o parti specifiche di essa, il competente servizio del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL può disporre, con provvedimento motivato e con le medesime modalità sopra descritte, la chiusura dello stabilimento o di parti di esso, informando sui diritti di ricorso ("avverso il presente provvedimento l'interessato può proporre ricorso al TAR competente entro 60 giorni dalla comunicazione del provvedimento"). Per gli stabilimenti riconosciuti il provvedimento di chiusura dovrà coincidere con la revoca del riconoscimento totale o parziale.

Per quanto riguarda gli stabilimenti riconosciuti, la sospensione temporanea dell'atto di riconoscimento può essere protratta oltre i 12 mesi solo quando il superamento di tale periodo sia documentato e giustificato dal titolare del riconoscimento stesso. In caso contrario dopo tale periodo si dovrà procedere alla revoca di tale provvedimento.

Il Servizio sanità veterinaria e sicurezza degli Alimenti della Regione, ricevuta copia dell'atto di revoca/modifica del riconoscimento inserisce tali modifiche, aggiornando il sistema informatico nazionale (SINTESI).

MODULO 2A/1

AL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE DELLA ASL DI PER IL TRAMITE DEL SUAP DEL COMUNE DI

_____

Dipartimento Prevenzione della ASL

OGGETTO: Istanza di

☐ Riconoscimento ai sensi del Regolamento (CE) 853/2004

☐ Aggiornamento ai sensi del Regolamento (CE) 853/2004

☐ ALTRO

Il sottoscritt_____

Cod.Fiscale I I I I I I I I I I I I I I I I nato a_____ il _____

e residente a _____ frazione_____

. provincia ( ) _____

_____

telefon fisso cellulare email

in qualità di ☐ titolare ☐ legale rappresentante ☐ Presidente p. t. altro (specificare) _____

_____

Della Ditta

ragione sociale

_____

partita IVA I I I I I I I I I I I I

con sede legale nel Comune di

C H I ED E

☐ Il riconoscimento per il proprio impianto

☐ L'aggiornamento dell'impianto già riconosciuto con n.

_____

Denominazione dell'impianto (se diversa dalla ditta)

_____

sito: ☐ allo stesso indirizzo della sede legale oppure nel Comune di

_____

provincia (___)
indirizzo_____

telefono fax e mail @ _____

Coordinate geografiche WGS 84 decimali (latitudine longitudine _____)

☐ destinato allo svolgimento della seguente attività:

☐ per modifiche strutturali e/o impiantistiche

☐ per aggiunta/modifica delle seguenti attività/prodotti:

Reg. CE 853/2004

SEZIONE 0 - Attività generali ☐ (WM) Mercato all'ingrosso ☐ (CS) Deposito frigorifero generale (*) ☐(RW) Centro di riconfezionamento (*) (*) Specificare i prodotti (carne, latte, uova, prodotti a base di latte, ecc.) il tipo e la specie_____ _____ _____	SEZIONE IX - Latte crudo e derivati ☐ (CC) Centro di raccolta ☐ (PP) Stabilimento di trattamento termico ☐ (PP) Centro di standardizzazione ☐ (PP) Stabilimento di trasformazione ☐ (PP) Stabilimento di stagionatura
SEZIONE I- Carni degli ungulati domestici (**) (……) ☐ (SH) Macello ☐ (CP) Laboratorio di sezionamento	SEZIONE X - Uova e derivati ☐ (EPC) Centro di imballaggio uova ☐ (LEP) Impianto di produzione uova liquide ☐ (PP) Stabilimento di trasformazione
SEZIONE II - Carni di pollame e di lagomorfi (**)(……) ☐ (SH) Macello ☐ (CP) Laboratorio di sezionamento	SEZIONE Xl - Cosce di rana e lumache ☐ (PP) Stabilimento di trasformazione ☐ (SH) Macello
SEZIONE III - Carni di selvaggina allevata (**)(……) ☐ (SH) Macello ☐ (CP) Laboratorio di sezionamento	SEZIONE XII - Grassi animali fusi e ciccioli ☐ (CC) Centro di raccolta ☐ (PP) Stabilimento di trasformazione
SEZIONE IV - Carni di selvaggina cacciata (**)(……) ☐ (GHE) Centro di lavorazione selvaggina ☐ (CP) Laboratorio di sezionamento	SEZIONE XIII - Stomaci, intestini e vesciche trattati ☐ (PP) Stabilimento di trasformazione

SEZIONE V - Carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente ☐ (MM)Laboratorio di carni macinate ☐ (MP) Laboratorio di preparazioni di carni ☐(MSM) Impianto carni separate meccanicamente	SEZIONE XIV - Gelatine ☐ (CC) Centro di raccolta ☐ (PP) Stabilimento di trasformazione
SEZIONE VI - prodotti a base di carne (**) (……) ☐ (PP) Impianto di trasformazione	SEZIONE XV - Collagene ☐ (CC) Centro di raccolta ☐ (PP) Stabilimento di trasformazione
SEZIONE - VII - Molluschi bivalvi vivi ☐ (PC) Centro di depurazione molluschi ☐ (DC) Centro di spedizione molluschi	SEZIONE XVI - Prodotti altamente raffinati ☐ (PP) Stabilimento di trasformazione ☐ acido ialuronico ☐ altri prodotti di cartilagine idrolizzata ☐ amminoacidi ☐ caglio ☐ chitosano ☐ colla di pesce ☐ glucosamina
SEZIONE VIII - Prodotti della pesca ☐ (AH) Impianto collettivo aste ☐ (WM) Mercato all'ingrosso ☐ (FV) Nave officina ☐ Locale di macellazione di prodotti di acquacoltura ☐ (MSM) Impianto carni separate meccanicamente ☐ (PP) Stabilimento di trasformazione ☐ (ZF) Nave deposito frigorifero ☐ (FFPP) Locale di cernita e sezionamento	SEZIONE XVII – Miele (su base volontaria) ☐ (PP) 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	

A tal fine allega:

- 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 delle materie prime;
- all'approvvigionamento idrico;
- allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi e, alle emissioni in atmosfera, allo scarico delle acque reflue;
- Idoneità al consumo umano delle acque utilizzate nell'impianto ai sensi del D.lgs. 31/2001 e s.m.i. verificata mediante esecuzione di analisi chimica e microbiologica effettuata in data non anteriore ad un anno, da un laboratorio pubblico o privato accreditato per le prove analitiche specifiche e inserito nell'elenco regionale;

Solamente per l'attività di macellazione:

- indicazioni relative ai requisiti dell'art. 14 paragrafo 2 del Reg. (CE) 1099/2019 e in particolare:
    - Numero massimo di animali per ora per ciascuna linea di macellazione;
    - Le categorie di animali e il peso per i quali è consentito l'uso dei dispositivi d'immobilizzazione e stordimento;
    - La capacità massima per ciascuna area di stabulazione

- 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 dell'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 _____

PRIVACY: DICHIARA di essere informato, che i dati personali forniti, saranno trattati ai sensi e per gli effetti dell'Art. 13 del REG. UE 2016/679 e di aver preso visione dell'informativa Generale sul Trattamento dei dati personali della Regione Abruzzo (rev. 1 – dic. 2019).

Data Firma _____

MODULO 2A/2

AL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE DELLA ASL DI PER IL TRAMITE DEL SUAP DEL COMUNE DI

_____

Dipartimento Prevenzione della ASL

OGGETTO: Istanza di

☐ Riconoscimento ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004

☐ Aggiornamento ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004

☐ ALTRO _____

Il sottoscritt_____.

e residente a _____ provincia ( ) _____

frazione _____

telefonfisso cellulare email

in qualità di☐ titolare legale rappresentante ☐ Presidente p. t. altro (specificare)

Della Ditta

ragione sociale

_____

_____

partita IVA I I I I I I I I I I I I con sede legale nel Comune di

C H I ED E

☐ Il riconoscimento per il proprio impianto

☐ L'aggiornamento dell'impianto già riconosciuto con n.

_____

Denominazione dell'impianto (se diversa dalla ditta)

_____

sito: ☐ allo stesso indirizzo della sede legale oppure nel Comune di

_____

provincia (___)
indirizzo_____

telefono fax e mail @ _____

Coordinate geografiche WGS 84 decimali (latitudine longitudine _____)

Coordinate geografiche WGS 84 decimali (latitudine longitudine _____)

☐ destinato allo svolgimento della seguente attività:

☐ per modifiche strutturali e/o impiantistiche

☐ per aggiunta/modifica delle seguenti attività/prodotti:

Reg 852/2004 – (DPR 514/97 – Accordo Stato-Regioni 59/CSR del 29/04/2010)

Categoria	Impianto	Prodotto	Forma
☐ CATEGORIA I – ADDITIVI ALIMENTARI (segue)	☐ Deposito all'ingrosso ☐ produzione/confezionamento	☐-addensanti	☐Liquida ☐solida ☐ gassosa
	☐ Deposito all'ingrosso ☐ produzione/confezionamento	☐-agenti antischiumogeni	☐Liquida ☐solida ☐ gassosa
	☐ Deposito all'ingrosso ☐ produzione/confezionamento	☐ -agenti di carica	☐Liquida ☐solida ☐ gassosa
	☐ Deposito all'ingrosso ☐ produzione/confezionamento	☐ -agenti di resistenza	☐Liquida ☐solida ☐ gassosa
	☐ Deposito all'ingrosso ☐ produzione/confezionamento	☐ -agenti di rivestimento	☐Liquida ☐solida ☐ gassosa
	☐ Deposito all'ingrosso ☐ produzione/confezionamento	☐ -agenti di trattamento delle farine	☐Liquida ☐solida ☐ gassosa
	☐ Deposito all'ingrosso ☐ produzione/confezionamento	☐ -agenti gelificanti	☐Liquida ☐solida ☐ gassosa

Categoria	Impianto	Prodotto	Forma
	☐ Deposito all'ingrosso ☐ produzione/confezionamento	☐ -agenti lievitanti	☐Liquida ☐solida ☐ gassosa
	☐ Deposito all'ingrosso ☐ produzione/confezionamento	☐ -agenti schiumogeni	☐Liquida ☐solida ☐ gassosa
	☐ Deposito all'ingrosso ☐ produzione/confezionamento	☐ -agenti sequestranti	☐Liquida ☐solida ☐ gassosa
	☐ Deposito all'ingrosso ☐ produzione/confezionamento	☐ -agenti umidificanti	☐Liquida ☐solida ☐ gassosa
	☐ Deposito all'ingrosso ☐ produzione/confezionamento	☐ -amidi modificati	☐Liquida ☐solida ☐ gassosa
	☐ Deposito all'ingrosso ☐ produzione/confezionamento	☐ -antiagglomeranti	☐Liquida ☐solida ☐ gassosa
	☐ Deposito all'ingrosso ☐ produzione/confezionamento	☐ -antiossidanti	☐Liquida ☐solida ☐ gassosa
	☐ Deposito all'ingrosso ☐ produzione/confezionamento	☐ -coloranti	☐Liquida ☐solida ☐ gassosa
	☐ Deposito all'ingrosso ☐ produzione/confezionamento	☐ -conservanti	☐Liquida ☐solida ☐ gassosa
	☐ Deposito all'ingrosso ☐ produzione/confezionamento	☐ -emulsionanti	☐Liquida ☐solida ☐ gassosa
(segue) ☐ CATEGORIA I – ADDITIVI ALIMENTARI	☐ Deposito all'ingrosso ☐ produzione/confezionamento	☐ -esaltatori di sapidità	☐Liquida ☐solida ☐ gassosa
	☐ Deposito all'ingrosso ☐ produzione/confezionamento	☐ -gas d'imballaggio	☐Liquida ☐solida ☐ gassosa
	☐ Deposito all'ingrosso ☐ produzione/confezionamento	☐ -intensificatori del contrasto	☐Liquida ☐solida ☐ gassosa
	☐ Deposito all'ingrosso ☐ produzione/confezionamento	☐ -propellenti	☐Liquida ☐solida ☐ gassosa
	☐ Deposito all'ingrosso ☐ produzione/confezionamento	☐ -regolatori dell'acidità	☐Liquida ☐solida ☐ gassosa
	☐ Deposito all'ingrosso ☐ produzione/confezionamento	☐ -sali di fusione	☐Liquida ☐solida ☐ gassosa

Categoria	Impianto	Prodotto	Forma
	☐ Deposito all'ingrosso ☐ produzione/confezionamento	☐ -stabilizzanti	☐Liquida ☐solida ☐ gassosa
	☐ Deposito all'ingrosso ☐ produzione/confezionamento	☐ -supporti	☐Liquida ☐solida ☐ gassosa
☐ CATEGORIA II – AROMI ALIMENTARI	☐ Deposito all'ingrosso ☐ produzione/confezionamento	☐ -aromi	☐Liquida ☐solida ☐ gassosa
	☐ Deposito all'ingrosso ☐ produzione/confezionamento	☐ -aromi di fumo	☐Liquida ☐solida ☐ gassosa

☐ CATEGORIA III --ENZIMI ALIMENTARI	☐ Deposito all'ingrosso ☐ produzione/confezionamento	☐ -enzimi	☐Liquida ☐solida ☐ gassosa
	☐ Deposito all'ingrosso ☐ produzione/confezionamento	☐ Preparati di enzimi	☐Liquida ☐solida ☐ gassosa

Reg 852/2004 – (D.Lgs 111/1992)

Categoria	Impianto	Prodotto	Forma
☒ CATEGORIA I – INTEGRATORI ALIMENTARI	☐ Centro di confezionamento ☐ stabilimento di produzione	☐ Integratori alimentari	☐ CAPSULE
			☐ Compresse - Tavolette
			☐ Polveri
			☐ Fialoidi
			☐ Sciroppi
			☐ Granulati
			☐ Bustine
			☐ Forma Liquida
			☐ Forma Solida
			☐ Pane
			☐ Pasta
			☐Prodotti Dolciari
			☐ Prodotti Di Pasticceria
			☐ Prodotti Da Forno
			☐ Gel
			☐ Latte
			☐ Prodotti Caseari
			☐ Olii
			☐ Emulsioni
☐ CATEGORIA II – alimenti destinati alla prima infanzia	☐ Centro di confezionamento ☐ stabilimento di produzione	☐ Alimenti A Base Di Cereali E Altri Alimenti Per La Prima Infanzia:	☐ Capsule
			☐ Compresse - Tavolette
			☐ Polveri
			☐ Fialoidi
			☐ Sciroppi
			☐ Granulati

			☐ Bustine
			☐ Forma Liquida
			☐ Forma Solida
			☐ Pane
			☐ Pasta
			☐ Prodotti Dolciari
			☐ Prodotti Di Pasticceria
			☐ Prodotti Da Forno
			☐ Gel
			☐ Latte
			☐ Prodotti Caseari
			☐ Olii
			☐ Emulsioni
☐ CATEGORIA III –alimenti destinati a fini medici speciali compresi quelli per la prima infanzia	☐ Centro di confezionamento ☐ stabilimento di produzione	Alimenti A Fini Medici Speciali Ad Esclusione Di Quelli Destinati A Lattanti E/O Bambini Nella Prima Infanzia:	☐ Capsule
			☐ Compresse - Tavolette
			☐ Polveri
			☐ Fialoidi
			☐ Sciroppi
			☐ Granulati
			☐ Bustine
			☐ Forma Liquida
			☐ Forma Solida
			☐ Pane
			☐ Pasta
			☐ Prodotti Dolciari
			☐ Prodotti Di Pasticceria
			☐ Prodotti Da Forno
			☐ Gel
			☐ Latte
			☐ Prodotti Caseari
			☐ Olii
			☐ Emulsioni
	☐ Centro di confezionamento ☐ stabilimento di produzione	Alimenti A Fini Medici Speciali Destinati A Lattanti E/O Bambini Nella Prima Infanzia:	☐ Capsule
			☐ Compresse - Tavolette
			☐ Polveri
			☐ Fialoidi
			☐ Sciroppi
			☐ Granulati
			☐ Bustine
			☐ Forma Liquida
			☐ Forma Solida
			☐ Pane
			☐ Pasta
			☐ Prodotti Dolciari
			☐ Prodotti Di Pasticceria
			☐ Prodotti Da Forno
			☐ Gel
			☐ Latte

			☐ Prodotti Caseari
			☐ Olii
			☐ Emulsioni
☐ CATEGORIA IV - alimenti destinati ad alim. partic. ad esclusione delle cat. II e III	☐ Centro di confezionamento ☐ stabilimento di produzione	☐ Alimenti Ex Dir. 2009/39 E Modifiche Ad Esclusione Di Quelli Destinati A Lattanti E/O Bambini Nella Prima Infanzia Non Classificati Altrove	☐ Capsule
			☐ Compresse - Tavolette
			☐ Polveri
			☐ Fialoidi
			☐ Sciroppi
			☐ Granulati
			☐ Bustine
			☐ Forma Liquida
			☐ Forma Solida
			☐ Pane
			☐ Pasta
			☐ Prodotti Dolciari
			☐ Prodotti Di Pasticceria
			☐ Prodotti Da Forno
			☐ Gel
			☐ Latte
			☐ Prodotti Caseari
			☐ Olii
			☐ Emulsioni
	☐ Centro di confezionamento ☐ stabilimento di produzione	☐ Alimenti Ex Dir. 2009/39 E Modifiche Destinati A Lattanti E/O Bambini Nella Prima Infanzia Non Classificati Altrove	☐ Capsule
			☐ Compresse - Tavolette
			☐ Polveri
			☐ Fialoidi
			☐ Sciroppi
			☐ Granulati
			☐ BUSTINE
			☐ FORMA LIQUIDA
			☐ FORMA SOLIDA
			☐ PANE
			☐ PASTA
			☐ PRODOTTI DOLCIARI
			☐ PRODOTTI DI PASTICCERIA
			☐ PRODOTTI DA FORNO
			☐ GEL
			☐ LATTE
			☐ PRODOTTI CASEARI
			☐ OLII
			☐ EMULSIONI
	☐ Centro di confezionamento ☐ stabilimento di produzione	☐ Sostituti Totali Della Dieta Per Il Controllo Del Peso:	☐ CAPSULE
			☐ COMPRESSE - TAVOLETTE
			☐ POLVERI
			☐ FIALOIDI
			☐ SCIROPPI
			☐ GRANULATI

			☐ BUSTINE
			☐ FORMA LIQUIDA
			☐ FORMA SOLIDA
			☐ PANE
			☐ PASTA
			☐ PRODOTTI DOLCIARI
			☐ PRODOTTI DI PASTICCERIA
			☐ PRODOTTI DA FORNO
			☐ GEL
			☐ LATTE
			☐ PRODOTTI CASEARI
			☐ OLII
			☐ EMULSIONI

☐ CATEGORIA V – ALIMENTI ADDIZIONATI DI VITAMINE E MINERALI	☐ Centro di confezionamento ☐ stabilimento di produzione	☐ Altri Prodotti Alimentari Non Classificati Altrove Addizionati Di Vitamine E Minerali:	☐ CAPSULE
			☐ COMPRESSE - TAVOLETTE
			☐ POLVERI
			☐ FIALOIDI
			☐ SCIROPPI
			☐ GRANULATI
			☐ BUSTINE
			☐ FORMA LIQUIDA
			☐ FORMA SOLIDA
			☐ PANE
			☐ PASTA
			☐ PRODOTTI DOLCIARI
			☐ PRODOTTI DI PASTICCERIA
			☐ PRODOTTI DA FORNO
			☐ GEL
			☐ LATTE
			☐ PRODOTTI CASEARI
			☐ OLII
			☐ EMULSIONI

☐ CATEGORIA V – ALIMENTI ADDIZIONATI DI VITAMINE E MINERALI	☐ Centro di confezionamento ☐ stabilimento di produzione	☐ <	☐ FIALOIDI
			☐ SCIROPPI
			☐ BUSTINE
			☐ FORMA LIQUIDA
☐ CATEGORIA V – ALIMENTI ADDIZIONATI DI VITAMINE E MINERALI	☐ Centro di confezionamento ☐ stabilimento di produzione	☐ Derivati Del Latte Addizionati Di Vitamine E Minerali:	☐ CAPSULE
			☐ COMPRESSE - TAVOLETTE
			☐ POLVERI
			☐ FIALOIDI
			☐ SCIROPPI
			☐ GRANULATI
			☐ BUSTINE

			☐ FORMA LIQUIDA
			☐ FORMA SOLIDA
			☐ PANE
			☐ PASTA
			☐ PRODOTTI DOLCIARI
			☐ PRODOTTI DI PASTICCERIA
			☐ PRODOTTI DA FORNO
			☐ GEL
			☐ LATTE
			☐ PRODOTTI CASEARI
			☐ OLII
			☐ EMULSIONI
	☐ Centro di confezionamento ☐ stabilimento di produzione	☐ Paste Alimentari, Prodotti Da Forno E Pasticceria, E Prodotti Simili Addizionati Di Vitamine E Minerali	☐ PANE
			☐ PASTA
			☐ PRODOTTI DOLCIARI
			☐ PRODOTTI DI PASTICCERIA
			☐ PRODOTTI DA FORNO

Reg 852/2004 – (Reg. 210/2013)

CATEGORIA	IMPIANTO	FORME
☐ GERMOGLI	☐ Deposito all'ingrosso ☐ Produzione ☐ Confezionamento	☐ Sotto Vuoto ☐ In Busta ☐ Sfuso
☐ SEMI	☐ Deposito all'ingrosso ☐ Produzione ☐ Confezionamento	☐ Sotto Vuoto ☐ In Busta ☐ Sfuso
☐ SEMI GERMOGLIATI	☐ Deposito all'ingrosso ☐ Produzione ☐ Confezionamento	☐ Sotto Vuoto ☐ In Busta ☐ Sfuso

A tal fine allega:

- 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 delle materie prime;
- all'approvvigionamento idrico;
- allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi e, alle emissioni in atmosfera, allo scarico delle acque reflue;
- Idoneità al consumo umano delle acque utilizzate nell'impianto ai sensi del D.lgs. 31/2001 e s.m.i. verificata mediante esecuzione di analisi chimica e microbiologica effettuata in data non anteriore ad un anno, da un laboratorio pubblico o privato accreditato per le prove analitiche specifiche e inserito nell'elenco regionale;

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 dell'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 _____

PRIVACY: DICHIARA di essere informato, che i dati personali forniti, saranno trattati ai sensi e per gli effetti dell'Art. 13 del REG. UE 2016/679 e di aver preso visione dell'informativa Generale sul Trattamento dei dati personali della Regione Abruzzo (rev. 1 – dic. 2019).

Data _____ Firma _____

MODULO 2B

AL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE DELLA ASL DI PER IL TRAMITE DEL SUAP DEL COMUNE DI

_____

Dipartimento Prevenzione della ASL

OGGETTO: Domanda di aggiornamento per variazione della ragione sociale del decreto di riconoscimento rilasciato ai sensi del Reg. (CE) n. 852/2004 - n. 853/2004

ALTRO

Il sottoscritt_____.

Cod.Fiscale I I I I I I I I I I I I I I I I nato a_____ il

e residente a _____provincia ( ) _____

frazione_____

telefonfisso cellulare emai

in qualità di ☐ titolare ☐ legale rappresentante ☐ Presidente p. t. altro (specificare)

_____

Della Ditta

ragione sociale

_____

_

partita IVA I I I I I I I I I I I con sede legale nel Comune di

Provincia ( ) cap indirizzo

n .frazione _ _____

telefono fax e mail @

C H I E D E

ai sensi della normativa vigente, l'aggiornamento del decreto di riconoscimento del proprio impianto sito

☐ allo stesso indirizzo della sede legale oppure

☐

nel Comune di _____ Provincia (_____) cap _____

Già riconosciuto con attribuzione del numero . al fine del

☐ CAMBIO DELLA RAGIONE SOCIALE VOLTURAZIONE ☐

di uno stabilimento riconosciuto senza modifiche strutturali e/o impiantistiche e/o produttive

DALLA Ditta

ALLA Ditta

A tal fine allega:

copia della 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 _____

PRIVACY: DICHIARA di essere informato, che i dati personali forniti, saranno trattati ai sensi e per gli effetti dell'Art. 13 del REG. UE 2016/679 e di aver preso visione dell'informativa Generale sul Trattamento dei dati personali della Regione Abruzzo (rev. 1 – dic. 2019

Data _____ Firma _____

CAMBIO DELLA RAGIONE SOCIALE, VOLTURA, DI UNO STABILIMENTO RICONOSCIUTO SENZA MODIFICHE STRUTTURALI E/O IMPIANTISTICHE E/O PRODUTTIVE

Procedure

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.

In caso di ricezione irrituale da parte della ASL o del Servizio sanità veterinario e sicurezza alimentare regionale della documentazione senza evidenza del passaggio dal SUAP competente, questi sono tenuti ad ad inviare senza indugio la documentazione allo stesso SUAP, avviando nel contempo l'iter procedurale (sopralluogo, trasmissione documenti e parere al Servizio Santà veterinaria e sicurezza alimentare regionale ecc.)

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);
- Copia della documentazione comprovante l'avvenuto cambio della ragione sociale/voltura

1 - 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 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:

Il legale rappresentante dello stabilimento presenta la domanda riguardanti le modifiche strutturali e/o impiantistiche e/o produttive al SUAP o ad altro organismo legittimato – modello 2C

In caso di ricezione irrituale da parte della ASL o del Servizio sanità veterinario e sicurezza alimentare regionale della documentazione senza evidenza del passaggio dal SUAP competente, questi sono tenuti ad ad inviare senza indugio la documentazione allo stesso SUAP, avviando nel contempo l'iter procedurale (sopralluogo, trasmissione documenti e parere al Servizio Santà veterinaria e sicurezza alimentare regionale ecc.)

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 vidimata e firmata.
- attestazione dell'avvenuto pagamento dei diritti sanitari sia della ASL che della Regione (attestazioni distinte).

1 - 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;
- Inoltra 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.

CAMBIO DEL RAPPRESENTANTE LEGALE DELLA DITTA TITOLARE DI UNO STABILIMENTO

Nel caso una ditta titolare di uno stabilimento riconosciuto cambi il rappresentante legale, questi dovrà darne comunicazione, comunicando i propri estremi, alla ASL e al Servizio Sanità veterinaria e sicurezza alimentare, che prenderanno atto della variazione apportanto la variazione sul sistema BDR _ SIVRAsenza ulteriori procedure. Al SUAP, alla ASL e allla ditta sarà inviata documentazione di presa d'atto.

COMUNICAZIONI DA EFFETTUARE A SEGUITO DI SOSPENSIONE TEMPORANEA O CESSAZIONE DEFINITIVA DELL'ATTIVITÀ

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;

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;

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;

Il provvedimento di revoca del riconoscimento sarà inviato al SUAP o il Comune dove lo stabilimento ha sede;

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.

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.

<u>modulistica</u>

(*) 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

PIANO DEI CONTROLLI UFFICIALI MINIMI SUGLI STABILIMENTI E IMPRESE RICONOSCIUTE

FREQUENZA MINIMA DEI CONTROLLI PRESSO LE ATTIVITÀ DEGLI STABILIMENTI RICONOSCIUTI AI SENSI DEL REG. (CE) 853/2004 (così come modificato dall'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 di Bolzano concernente linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004 n. 212/CSR del 10 novembre 2016)

N.B.: In presenza di impianti multiattività si impiegheranno come base di programmazione le condizioni più restrittive

TIPO ATTIVITÀ

0 - ATTIVITÀ GENERALI	MERCATO ALL'INGROSSO WM

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni 3 anni per stabilimento (33% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	1 controllo ogni 2 anni per stabilimento (33% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	1 controllo ogni anno per stabilimento (33% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
Etichettatura*	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
Gestione SOA	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale

* Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

TIPO ATTIVITÀ

0 - ATTIVITÀ GENERALI	DEPOSITO FRIGORIFERO AUTONOMO - CS

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni 3 anni per stabilimento (33% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	1 controllo ogni 2 anni per stabilimento (33% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	1 controllo ogni anno per stabilimento (33% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO

Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
Etichettatura*	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
Gestione SOA	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale

* Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

TIPO ATTIVITÀ

0 - ATTIVITÀ GENERALI	CENTRO DI RICONFEZIONAMENTO -RW

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni 3 anni per stabilimento (33% dei controlli annuali sono audit) (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	1 controllo ogni 2 anni per stabilimento (33% dei controlli annuali sono audit) (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	1 controllo ogni anno per stabilimento (33% dei controlli annuali sono audit) (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
Etichettatura*	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
Gestione SOA	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale

* Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

TIPO ATTIVITÀ

1 - CARNE DEGLI UNGULATI DOMESTICI	MACELLO - SH

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit) (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit) (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit) (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
Etichettatura*	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
Gestione SOA	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

* Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

TIPO ATTIVITÀ

1 - CARNE DEGLI UNGULATI DOMESTICI	LABORATORIO DI SEZIONAMENTO -CP

Sulla base della valutazione del rischio dei singoli stabilimenti di macellazione con attività non superiore ai 20 UGP/settimana si può prevedere la presenza non continuativa del veterinario ufficiale durante tutte le operazioni di macellazione. Resta inteso che deve essere garantita la visita *ante* e *post mortem*, anche se in momenti separati, secondo quanto previsto dal Reg. (ue) 2017/625.

Nei casi in cui il veterinario ufficiale non sia presente durante tutte le fasi della macellazione, l'operatore responsabile del macello deve assicurare che nessuna parte dell'animale ammesso alla macellazione a seguito della visita *ante mortem* e macellato, venga allontanato dal macello prima del completamento dell'ispezione *post mortem* da parte del veterinario ufficiale. Resta inteso che controlli ufficiali devono essere previsti al fine di verificare tutti gli aspetti della macellazione (intesa n. 212/CSR del 10/11/2016)

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit) (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit) (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit) (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

* Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

TIPO ATTIVITÀ

2 - CARNE DI POLLAME E LAGOMORFI	MACELLO - SH

Sulla base della valutazione del rischio dei singoli stabilimenti di macellazione con attività non superiore ai 20 UGP/settimana si può prevedere la presenza non continuativa del veterinario ufficiale durante tutte le operazioni di macellazione. Resta inteso che deve essere garantita la visita *ante* e *post mortem*, anche se in momenti separati, secondo quanto previsto dal Reg. (UE) 2017/625.

Nei casi in cui il veterinario ufficiale non sia presente durante tutte le fasi della macellazione, l'operatore responsabile del macello deve assicurare che nessuna parte dell'animale ammesso alla macellazione a seguito della visita *ante mortem* e macellato, venga allontanato dal macello prima del completamento dell'ispezione *post mortem* da parte del veterinario ufficiale. Resta inteso che controlli ufficiali devono essere previsti al fine di verificare tutti gli aspetti della macellazione (intesa n. 212/CSR del 10/11/2016)

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit) (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit) (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit) (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni verifiche con check list

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

* Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

TIPO ATTIVITÀ

2 - CARNE DI POLLAME E LAGOMORFI	LABORATORIO DI SEZIONAMENTO - CP

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit) (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit) (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO

Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

* Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

TIPO ATTIVITÀ

3 - CARNE DI SELVAGGINA DI ALLEVAMENTO	**MACELLO - SH**

Sulla base della valutazione del rischio dei singoli stabilimenti di macellazione con attività non superiore ai 20 UGP/settimana si può prevedere la presenza non continuativa del veterinario ufficiale durante tutte le operazioni di macellazione. Resta inteso che deve essere garantita la visita *ante* e *post mortem*, anche se in momenti separati, secondo quanto previsto dal Reg. (ue) 2017/625.

Nei casi in cui il veterinario ufficiale non sia presente durante tutte le fasi della macellazione, l'operatore responsabile del macello deve assicurare che nessuna parte dell'animale ammesso alla macellazione a seguito della visita *ante mortem* e macellato, venga allontanato dal macello prima del completamento dell'ispezione *post mortem* da parte del veterinario ufficiale. Resta inteso che controlli ufficiali devono essere previsti al fine di verificare tutti gli aspetti della macellazione (intesa n. 212/CSR del 10/11/2016)

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

* Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

TIPO ATTIVITÀ

3 - CARNE DI SELVAGGINA DI ALLEVAMENTO	**LABORATORIO DI SEZIONAMENTO - CP**

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

* Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

TIPO ATTIVITÀ

4 - CARNE DI SELVAGGINA CACCIATA	LABORATORIO DI SEZIONAMENTO - CP

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

* Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

TIPO ATTIVITÀ

4 - CARNE DI SELVAGGINA CACCIATA	CENTRO LAVORAZIONE SELVAGGINA – GHE

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO

1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

* Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

TIPO ATTIVITÀ

5 - CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE	**LAB. DI CARNI MACINATE - MM**

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

* Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

TIPO ATTIVITÀ

5 - CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE	**LAB. DI PREPARAZIONI DI CARNI - MP**

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO

1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) - Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	**RISCHIO MEDIO**	**RISCHIO ELEVATO**
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

* Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

VERIFICHE	**RISCHIO BASSO**	**RISCHIO MEDIO**	**RISCHIO ELEVATO**
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

* Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

TIPO ATTIVITÀ

5 - CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE	IMPIANTO CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE - MSM

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	**RISCHIO MEDIO**	**RISCHIO ELEVATO**
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	**RISCHIO MEDIO**	**RISCHIO ELEVATO**
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

* Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

TIPO ATTIVITÀ

6 - PRODOTTI A BASE DI CARNE	STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE - PP

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

* Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

TIPO ATTIVITÀ

7 - MOLLUSCHI BIVALVI VIVI	CENTRO DI DEPURAZIONE MOLLUSCHI - PC

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

(*) **SI RACCOMANDA DI RACCOGLIERE EVIDENZE DEI CONTROLLI SULL'APPROPRIATEZZA ED EFFICACIA SUI PROGRAMMI HACCP DEI CDM, IN ORDINE ALLE RACCOMANDAZIONI DELLA FVO A SEGUITO DELL'AUDIT EFFETTUATO IN ITALIA NEL 2012, PER SUCCESSIVO INVIO AL MINISTERO**.

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

* Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

TIPO ATTIVITÀ

7 - MOLLUSCHI BIVALVI VIVI	CENTRO DI SPEDIZIONE MOLLUSCHI - DC

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit) (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit) (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit) (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) - Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

* Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

TIPO ATTIVITÀ

8 - PRODOTTI DELLA PESCA	STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE - PP

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) - Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

* Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

TIPO ATTIVITÀ

8 - PRODOTTI DELLA PESCA	LOCALE DI MACELLAZIONE DI PROD. DI ACQUACULTURA

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit) (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit) (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit) (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

* Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

TIPO ATTIVITÀ

8 - PRODOTTI DELLA PESCA	LOCALE DI CERNITA E SEZIONAMENTO - FFPP

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

* Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

TIPO ATTIVITÀ

8 - PRODOTTI DELLA PESCA	MERCATO ALL'INGROSSO - WM

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

* Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

TIPO ATTIVITÀ

8 - PRODOTTI DELLA PESCA	IMPIANTO COLLETTIVO ASTE

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

* Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

TIPO ATTIVITÀ

8 - PRODOTTI DELLA PESCA	IMPIANTO CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE - MSM

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) - Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

* Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

TIPO ATTIVITÀ

8 - PRODOTTI DELLA PESCA	NAVE DEPOSITO FRIGORIFERO

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) - Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

* Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

TIPO ATTIVITÀ

9 - LATTE CRUDO E DERIVATI	CENTRO DI RACCOLTA - CC

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli

annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

* Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

TIPO ATTIVITÀ

9 - LATTE CRUDO E DERIVATI	**STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE - PP**

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

* Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

TIPO ATTIVITÀ

9 - LATTE CRUDO E DERIVATI	STABILIMENTO DI TRATTAMENTO TERMICO - PP

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

* Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

TIPO ATTIVITÀ

9 - LATTE CRUDO E DERIVATI	CENTRO DI STANDARDIZZAZIONE - PP

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

* Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

TIPO ATTIVITÀ

9 - LATTE CRUDO E DERIVATI	STABILIMENTO DI STAGIONATURA - PP

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO

Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

* Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

TIPO ATTIVITÀ

10 - UOVA E DERIVATI	**STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE - PP**

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

* Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

TIPO ATTIVITÀ

10 - UOVA E DERIVATI	**IMPIANTO DI PRODUZIONE UOVA LIQUIDE - LEP**

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

* Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

TIPO ATTIVITÀ

10 - UOVA E DERIVATI	**CENTRO DI IMBALLAGGIO UOVA - EPC**

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
Etichettatura*	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
Gestione SOA	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale

* Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

TIPO ATTIVITÀ

11 - COSCE DI RANA E LUMACHE	**STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE – PP E /O MACELLO - SH**

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)			
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

* Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

TIPO ATTIVITÀ

12 - GRASSI ANIMALI FUSI E CICCIOLI	**CENTRO DI RACCOLTA - CC**

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

* Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

TIPO ATTIVITÀ

12 - GRASSI ANIMALI FUSI E CICCIOLI	**STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE - PP**

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

* Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

TIPO ATTIVITÀ

13 - STOMACI, VESCICHE E INTESTINI TRATTATI	**STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE - PP**

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

* Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

TIPO ATTIVITÀ

14 - GELATINA	**CENTRO DI RACCOLTA (OSSA E PELLI) - CC**

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

* Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

TIPO ATTIVITÀ

14 - GELATINA	STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE - PP

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

* Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

TIPO ATTIVITÀ

15 - COLLAGENE	CENTRO DI RACCOLTA (OSSA E PELLI) - CC

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

* Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

TIPO ATTIVITÀ

15 - COLLAGENE	STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE - PP

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

* Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

Controlli presso imprese di produzione, confezionamento e deposito di additivi, aromi ed enzimi alimentari - Rif. Nota DGISAN 22238-P-27/05/2013

Introduzione

L'accordo del 29 aprile 2010 tra il Governo e le Regioni e le Province autonome relativo alle "*Linee guida applicative del Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari*" ha sancito che **le attività di produzione, commercializzazione e deposito degli additivi, aromi ed enzimi alimentari siano soggette a riconoscimento** (G.U.R.I. n. 121 del 26.5.2010).

Secondo quanto previsto dai provvedimenti vigenti, gli operatori di tali attività provvedono affinché gli stabilimenti siano riconosciuti dall'autorità competente, successivamente ad almeno un'ispezione (articolo 6, comma 3, lettera a) del regolamento CE n.852/2004 ed articolo 31, comma 2, lettera b) del regolamento CE n.882/2004).

L'autorità territorialmente competente, a cui spetta l'ispezione preventiva in argomento sopra citata, può concedere un riconoscimento condizionato qualora risulti che lo stabilimento soddisfi i requisiti previsti relativi alle infrastrutture e alle attrezzature. Essa concede il riconoscimento definitivo soltanto qualora da un nuovo controllo ufficiale dello stabilimento, effettuato entro 3 mesi dalla concessione del riconoscimento condizionato, risulti che lo stabilimento soddisfa gli altri requisiti richiesti della normativa in materia di alimenti o di mangimi. Se sono stati compiuti progressi evidenti, ma lo stabilimento non soddisfa ancora tutti i requisiti in questione, l'autorità competente può prorogare il riconoscimento condizionato, la cui durata non può tuttavia superare in totale sei mesi (articolo 31, comma 2, lettera d del regolamento CE n.882/2004).

L'autorità competente deve tenere elenchi aggiornati degli stabilimenti riconosciuti e/o autorizzati ai sensi del D.P.R. n.514/97 rendendo, al contempo, accessibili al pubblico tali informazioni per cui le Regioni e Province autonome dovranno procedere, qualora non già provveduto, a redigere elenchi regionali/provinciali sulla base delle attività svolte dalle diverse ASL situate nel proprio territorio.

Descrizione e finalità della scheda di sopralluogo ai fini del riconoscimento e/o altro controllo

Al fine di assicurare che i controlli ufficiali sugli stabilimenti di produzione/commercializzazione/ deposito di additivi, aromi ed enzimi alimentari siano eseguiti secondo procedure documentate ed uniformi sul territorio nazionale è stata predisposta in collaborazione con le Regioni e Province autonome, nonché l'Istituto Superiore di Sanità la presente check-list o scheda di sopralluogo (art. 8, comma 1 del Regolamento 882/2004/CE).
Essa contiene indicazioni descrittive e di valutazione:

- sulla attività dello stabilimento ed i suoi identificativi;
- sulle strutture e locali, nonché la loro manutenzione;
- sulla qualità delle acque utilizzate, sulla pulizia, igiene del personale;
- sull'HACCP;
- sulle materie prime, sui materiali destinati al contatto e sui processi produttivi;
- sul prodotto finito ed etichettatura;
- sulla rintracciabilità.

La **scheda** allegata è stata predisposta prendendo in considerazione le fasi e le attività che risultano essere particolarmente rilevanti e critiche ai fini della sicurezza e qualità del prodotto finale in funzione della specificità di tale settore alimentare.
In particolare è stata evidenziata l'importanza di valutare attentamente:

2. la tipologia del processo produttivo utilizzato e le caratteristiche delle materie prime impiegate e del prodotto finito (es. requisiti di purezza);
3. la separazione e/o la modalità di cleaning (pulizia) di linee produttive impiegate nella produzione di sostanze diverse, ponendo particolare attenzione alla presenza di sostanze che rientrano nella classe degli allergeni, per evitare fenomeni di cross-contaminazione;
4. le modalità di stoccaggio e separazione degli ambienti negli stabilimenti nelle fasi di miscelazione/riconfezionamento/etichettatura degli additivi/aromi/enzimi alimentari per impedire che si verifichino fenomeni di scambio tra gli stessi. Infine è stata predisposta la verifica delle fasi procedurali ai fini della rintracciabilità ed eventuale ritiro di prodotti finiti non conformi alla normativa vigente.

Inoltre la scheda allegata è stata strutturata in modo tale da consentire la sua adozione sia per il sopralluogo presso gli OSA, in caso di riconoscimento, sia per la successiva vigilanza.
Si sottolinea come l'uso corretto della scheda di sopralluogo dovrà essere verificato anche attraverso le procedure di verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali di cui all'art. 8.3, lettera a) del Reg. (CE) 882/2004, come previsto con l'accordo stato regioni del 7 febbraio 2013, nonché dalla nota DGSA del 16 agosto 2012 sull'efficacia.
Per quanto riguarda le eventuali non conformità alle disposizioni vigenti, riscontrate in fase di sopralluogo, si applicano le sanzioni amministrative previste dal D.L.vo n.190/2006 per le violazioni degli obblighi di cui agli articoli 18 e 19 del regolamento CE n.178/2002, nonché le sanzioni stabilite dall'articolo 6 del D.L.vo n.193/2007.
Ciò premesso si riportano di seguito le disposizioni specifiche che disciplinano in particolare gli additivi, gli aromi e gli enzimi alimentari sottolineando come il settore degli additivi sia stato oggetto di una regolamentazione più dettagliata e pertanto la scheda di sopralluogo riporta per gli stessi maggiori informazioni.

Disposizioni specifiche

Additivi alimentari

Regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari che stabilisce gli elenchi comunitari degli additivi autorizzati, le condizioni d'uso e le norme relative all'etichettatura degli additivi alimentari commercializzati come tali. La lista comunitaria degli additivi autorizzati negli alimenti è stata istituita con il regolamento UE n.1129/2011 che dal 1° giugno è applicabile in ogni sua parte; mentre nel regolamento UE n.1130/2011 sono indicati gli additivi ed i coadiuvanti che possono essere impiegati negli stessi additivi (parti 1 e 2), negli enzimi (parte 3) e negli aromi alimentari (parte 4), nonché nei nutrienti (parte 5). Quest'ultimi due provvedimenti, di fatto, costituiscono rispettivamente gli allegati II e III del regolamento (CE) n.1333/2008 sopra citato**.**
Fino a tale data ovvero 1° giugno 2013 resta in vigore la lista degli additivi alimentari di cui al Decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n.209 e successive modifiche consultabile sul sito web del Ministero.
Allo stesso tempo gli additivi alimentari devono rispondere anche a determinate caratteristiche di purezza per cui devono rispettare quanto fissato dal Regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione, del 9 marzo

2012, che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008.
In considerazione del fatto che la lista degli additivi ed i relativi requisiti di purezza sono stati oggetto di numerosi aggiornamenti si è ritenuto utile riportare in allegato **l'elenco aggiornato delle disposizioni in vigore**.

Aromi alimentari

Regolamento (CE) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti e che modifica il regolamento (CEE) n. 1601/91 del Consiglio, i regolamenti (CE) n. 2232/96 e (CE) n. 110/2008 e la direttiva 2000/13/CE. Tale provvedimento stabilisce, fra l'altro, un elenco comunitario di aromi e di materiali di base autorizzati, le condizioni per l'uso e le relative norme di etichettatura degli aromi. Delle diverse categorie di aromi l'unica lista disponibile riguarda le sostanze aromatizzanti che sono elencate nel regolamento UE n.872/2012, mentre per le altre categorie di aromi, al momento, sono in corso i lavori comunitari per la predisposizione di una lista comune.

Enzimi alimentari

Regolamento (CE) n. 1332/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli enzimi alimentari e che modifica la direttiva 83/417/CEE del Consiglio, il regolamento (CE) n. 1493/1999 del Consiglio, la direttiva 2000/13/CE, la direttiva 2001/112/CE del Consiglio e il regolamento (CE) n. 258/97.
Al momento non esiste un elenco comunitario di enzimi consentiti ad essere impiegati negli alimenti, ad eccezione del lisozima (E1105) e dell'invertasi (E1103) autorizzati nell'ambito degli additivi alimentari. Viceversa è disponibile l'elenco degli additivi e dei coadiuvanti utilizzati nella preparazione degli enzimi così come indicato nella parte 3 del regolamento UE n.1130/2011 di cui si è riferito al punto riguardante gli additivi alimentari.

La check list di seguito riportata è disponibile anche su SIVRA

Misure di coordinamento e cooperazione **TIPOLOGIA DI ADDITIVI ALIMENTARI, ENZIMI, AROMI**	
Presenti al sopralluogo per l'azienda: _____ in qualità di _____ in qualità di _____ in qualità di	
Categorie additivi alimentari	
□ edulcoranti	□ esaltatori di sapidità
□ coloranti	□ agenti schiumogeni
□ conservanti	□ agenti gelificanti
□ antiossidanti	□ agenti di rivestimento
□ supporti	□ agenti umidificanti
□ acidificanti	□ amidi modificati
□ regolatori dell' acidità	□ gas d'imballaggio
□ antiagglomeranti	□ propellenti
□ agenti antischiumogeni	□ agenti lievitanti
□ agenti di carica	□ agenti sequestranti
□ emulsionanti	□ stabilizzanti
□ sali di fusione	□ addensanti
□ agenti di resistenza	□ agenti di trattamento delle farine
□ enzimi	
□ aromi	
TECNOLOGIA DI PRODUZIONE	
□ Sintesi	

☐ Estrazione Specificare i solventi …… …… ☐ Altro …… ……
MATERIE PRIME
Tipologia: Naturali ☐ si ☐ no Sintesi ☐ si ☐ no Food grade ☐ si ☐ no

1 – STRUTTURE, LOCALI, INFRASTRUTTURE				
Requisiti	**SI**	**NO**	**N.A. Non applicabile**	**Evidenze**
1.1 - Presso lo stabilimento è presente la documentazione prevista ai fini dell'ottenimento del riconoscimento/autorizzazione - La planimetria allegata alla richiesta corrisponde allo stato di fatto				
1.2 Aree esterne: Realizzate e mantenute in modo idoneo, sgombere da materiali estranei per prevenire la presenza di animali infestanti ed indesiderati				
1.3 Edifici compresi le strutture, i locali e le aree di lavorazione sono: - di solida costruzione e in buono stato di manutenzione - strutturati in modo tale che nella progressione del processo di produzione non vi siano incroci o ritorni che possano causare la contaminazione dei prodotti in fase di lavorazione (cioè in modo da evitare la contaminazione crociata); - strutturati ed attrezzati in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante				
1.4 Sono presenti locali/aree distinti per: 1. Deposito materie prime 2. Deposito prodotti finiti 3. Deposito imballaggi 4. Locali di lavorazione 5. Locali di lavorazione prodotti gassosi 6. I prodotti gassosi sono stoccati in cisterne con carico e scarico a circuito chiuso Servizi igienici e spogliatoi ad uso esclusivo del personale addetto; negli spogliatoi sono presenti armadietti a doppio scomparto in numero sufficiente, realizzati in materiale idoneo				
1.5 Le condizioni microclimatiche (areazione, temperatura, umidità) consentono di evitare odori sgradevoli, vapori, formazioni di condensa, alterazioni dei prodotti; nelle aree di lavorazione sono presenti, se del caso, sistemi per aspirazione delle polveri; l'intensità e la qualità dell'illuminazione consentono di poter verificare l'idoneità del trattamento e conservazione dei prodotti e le condizioni igieniche messe in atto.				

1.6 Nelle aree di lavorazione è presente: - almeno un lavandino o lavamani dotato di rubinetteria non azionabile manualmente - i servizi igienici sono dotati di lavabi con acqua corrente calda e fredda, rubinetteria non azionabile manualmente, dispenser di sapone, asciugamani monouso, contenitori dei rifiuti in materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile				
1.7 Le attrezzature, i macchinari e gli utensili utilizzati per la lavorazione sono costruiti in modo tale da rendere minimi i rischi di contaminazione e con materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti				
1.8 Pavimenti, pareti e soffitti: - Sono costruiti con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e sanificabili, mantenuti in buono stato senza soluzioni di continuità - Piastrelle, vernice o intonaco, dove il prodotto viene lavorato, manipolato o conservato si presentano integri senza sfaldamenti o distacchi dai soffitti e dalle pareti				
1.9 I punti di ingresso nell'impianto di tubazioni e condotti elettrici sono sigillati				
1.10 Sono presenti idonei dispositivi o barriere per prevenire l'ingresso di roditori, e altri animali infestanti o insetti (es: reti anti-insetto)				
1.11 Il controllo ha permesso di verificare l'assenza di infestanti e animali indesiderati nelle aree in cui sono presenti i prodotti				
1.12 Approvvigionamento idrico: ☐ acquedotto pubblico ☐ pozzo privato ☐ misto				
1.13 - Presso lo stabilimento è presente la documentazione relativa alla gestione degli scarichi liquidi e delle emissioni in atmosfera				
Giudizio globale:				

2 – MANUTENZIONE LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE				
Requisiti	**SI**	**NO**	**N.A. Non applicabile**	**Evidenze**
2.1 Esiste un programma/ protocollo per la gestione della manutenzione dei locali degli impianti e attrezzature che contenga un calendario degli interventi ordinari e la registrazione dell'effettuazione di quelli straordinari, compresa la gestione delle azioni correttive in caso di non conformità.				
2.2 Esiste una procedura/ istruzione per la taratura degli strumenti di misura (ad esempio bilance, termometri, piaccametri, ecc.) e per				

il mantenimento della catena del freddo laddove necessario				
Giudizio globale:				
3 - ACQUE UTILIZZATE NELLA LAVORAZIONE				
Requisiti	**SI**	**NO**	**N.A. Non applicabile**	**Evidenze**
3.1 Il programma di gestione dell'acqua potabile utilizzata all'interno degli stabilimenti prevede la documentazione della provenienza delle acque ovvero: - In caso di allacciamento all'acquedotto: copia contratto/bolletta, planimetria con indicazione dei punti di uscita dell'acqua e tracciato della rete idrica interna ed evidenziazione delle tubazioni destinate ad acqua diversa da quella potabile, localizzazione degli eventuali impianti di stoccaggio e trattamento delle acque - Per acqua captata da approvvigionamento autonomo (pozzo, sorgente, acqua superficiale, galleria filtrante): estremi della concessione e documentazione tecnica delle opere di presa - Giudizio di idoneità rilasciato dall'ASL competente In caso di presenza di impianto di trattamento/ potabilizzazione deve essere proceduralizzata la sua gestione/manutenzione con indicazione dei trattamenti eseguiti				
3.2 È presente una procedura per il controllo della potabilità dell'acqua in cui sono specificati i parametri da controllare e un programma di campionamento a rotazione. La procedura comprende anche le azioni correttive in caso di non conformità.				
Giudizio globale:				
4 – PULIZIA, SANIFICAZIONE, LOTTA INFESTANTI				
Requisiti	**SI**	**NO**	**N.A. Non applicabile**	**Evidenze**
4.1 È prevista una procedura che individua:				

- locali, impianti, attrezzature ed utensili utilizzati da sottoporre a pulizia e disinfezione - modalità e frequenza interventi - modalità di sanificazione adatta ad evitare la contaminazione crociata (es: tra additivi diversi) - azioni correttive in caso di non conformità.				
4.2 Esiste una procedura per il controllo di roditori, insetti volanti, striscianti che comprende: - identificazione delle aree da trattare (planimetria dell'impianto con indicazione e numerazione dei punti ove vengono posizionate le esche e/o trappole); - frequenza e modalità degli interventi, prodotti o strumenti utilizzati, operatori responsabili delle operazioni; - le precauzioni da adottare nell'utilizzo dei prodotti chimici contenenti principi attivi tossici o tali da costituire pericolo per gli alimenti; - azioni correttive in caso di non conformità.				
4.3 Le condizioni dell'impianto sono igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto dall'OSA e da esso registrato				
Giudizio globale:				

5 - PERSONALE				
Requisiti	**SI**	**NO**	**N.A. Non applicabile**	**Evidenze**
5.1 Igiene La procedura relativa all'igiene del personale prevede: - controllo degli accessi alle aree di lavoro; - regole di igiene e istruzioni per il personale; - azioni correttive in caso di non conformità. Il sopralluogo evidenzia che l'OSA tiene sotto controllo l'igiene del personale				
5.2 Formazione : esiste un piano di formazione in grado di garantire				

competenze coerenti con le mansioni e i livelli di responsabilità				
Giudizio globale:				

6 - H.A.C.C.P.

Requisiti	SI	NO	N.A. Non applicabile	Evidenze
6.1 L'attività di autocontrollo è basata sui principi HACCP e la documentazione permanente del Piano HACCP (manuale, procedure, istruzioni operative, ecc.)				
6.2 È indicata la descrizione del prodotto				
6.3 È indicata la destinazione d'uso del prodotto				
6.4 È presente il diagramma di flusso e corrisponde al ciclo produttivo reale				
6.5 È presente un elenco dei i potenziali pericoli fisici, chimici , biologici (*compresi gli allergeni)*				
6.6 Sono stati determinati i CCP - sono stati stabiliti i relativi limiti critici - è stato definito un sistema di monitoraggio per ogni CCP - sono state definite le azioni correttive nel caso in cui un determinato punto critico non sia sotto controllo - sono state definite le procedure di verifica				
6.7 È definita la modalità di gestione ed archiviazione della documentazione e delle registrazioni				
Giudizio globale:				

7 - MATERIE PRIME, INGREDIENTI, SEMILAVORATI, PROCESSI PRODUTTIVI

Requisiti	SI	NO	N.A. Non applicabile	Evidenze
7.1 È presente una procedura relativa alla gestione delle materie prime, ingredienti/semilavorati che prevede: • elenco aggiornato di tutti i fornitori (compresi i fornitori di M.O.C.A. = materiali e oggetti a contatto con alimenti) • criteri di valutazione dei fornitori e delle merci fornite • utilizzo di additivi e/o coadiuvanti nella produzione • verifica requisiti di purezza (es. certificazione/dichiarazione fornitore, controllo analitico)				

• controllo dell'eventuale presenza di allergeni (es. certificazione/dichiarazione fornitore, controllo analitico) • modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei relativi risultati • azioni correttive in caso di non conformità				
7.2 I controlli hanno permesso di evidenziare che - i prodotti sono adeguatamente identificati in ogni fase del processo produttivo; - in caso di miscelazione - confezionamento - riconfezionamento: il controllo ha permesso di evidenziare che la gestione assicura l'assenza di contaminazione crociata e lo "scambio" di prodotti; - la gestione avviene conformemente a quanto descritto nella procedura				
Giudizio globale:				

8 - MATERIALI e OGGETTI a CONTATTO con ALIMENTI (M.O.C.A)

Requisiti	SI	NO	N.A. Non applicabile	Evidenze
8.1 È presente una procedura relativa alla gestione dei M.O.C.A che: - garantisca la rintracciabilità e l'etichettatura - garantisca l'idoneità dei materiali per l'uso previsto (possesso delle dichiarazioni di conformità) e verifica della compatibilità tra M.O.C.*A e prodotto alimentare*, ai sensi del reg. CE 1935/2004) - garantisca la corretta gestione interna (es: stoccaggio, movimentazione) - preveda azioni correttive in caso di non conformità.				
Giudizio globale:				

9 - PRODOTTO FINITO ED ETICHETTATURA

Requisiti	SI	NO	N.A. Non applicabile	Evidenze
9.1 È presente una procedura relativa alla gestione dei prodotti finiti che includa: - indicazione delle caratteristiche chimico - fisiche - microbiologiche - indicazione dei saggi di identificazione - indicazione dei requisiti di purezza - valutazione della presenza di eventuali allergeni - le azioni correttive da adottare in caso di non conformità				
9.2 Sono presenti registrazioni relative all'effettuazione dei controlli analitici eseguiti				
9.3 Nel caso di controlli analitici effettuati presso il laboratorio interno esiste un elenco delle prove utilizzate nell'attività di autocontrollo 9.4 Nel caso di controlli analitici effettuati presso un laboratorio esterno esiste una convenzione - Il laboratorio risulta iscritto nell'elenco regionale - Esiste un elenco delle prove accreditate (es: prove relative alla determinazione dei criteri di purezza) utilizzate nell'ambito dell'attività di autocontrollo				

9.5 Sull'imballaggio o sul recipiente, o sui documenti commerciali nei limiti previsti dalle specifiche disposizioni normative, sia per i prodotti finiti che per quelli in ingresso, sono presenti le indicazioni obbligatorie previste dalle specifiche disposizioni normative. In particolare sono presenti, fra l'altro, le seguenti diciture: • "per alimenti" o "per alimenti (uso limitato)" • avvertenze particolari per il consumatore laddove necessario • l'indicazione "non destinato alla vendita al dettaglio" qualora il prodotto non sia destinato al consumatore finale. In caso di additivi è riportata la denominazione e/o il n. e/o una denominazione di vendita. In caso di aromi è riportata la descrizione di vendita: il termine "aroma" o una denominazione più specifica o una descrizione dell'aroma o il termine "aroma naturale". In caso di enzimi è riportata la denominazione per ciascun enzima alimentare o una denominazione di vendita che comprenda la denominazione di ciascun enzima alimentare o, in mancanza di tale denominazione, la denominazione riconosciuta figurante nella nomenclatura dell'Unione Internazionale di Biochimica e Biologia Molecolare (IUBMB), nonché l'attività specifica	,			
Giudizio globale:				

10 - RINTRACCIABILITÀ/ RITIRO

Requisiti	SI	NO	N.A. Non applicabile	Evidenze
10.1 Esiste una procedura documentata ai fini della rintracciabilità che - permetta di disporre di un elenco aggiornato e dettagliato dei fornitori, dei clienti, dei trasportatori - consenta di attribuire ed identificare i lotti di produzione - consenta un'univoca correlazione tra materie prime (MOCA compresi) prodotti derivati assicurando la rintracciabilità interna; - permetta di risalire tempestivamente a prodotti che condividono lo stesso rischio sanitario - preveda di conservare le registrazioni per un congruo periodo di tempo, non inferiore alla vita commerciale del prodotto o comunque in applicazione di norme - preveda una registrazione in grado di permettere di risalire al destinatario di ciascun prodotto immesso sul mercato (forniture/cliente, modalità/ mezzo di distribuzione) - comprenda verifiche periodiche dell'efficacia del sistema - preveda azioni correttive in caso di non conformità.				
10.2 Esiste una procedura per attuare il ritiro di prodotti non conformi e che consenta di: - identificare il lotto/partita del prodotto considerato identificare l'ambito di commercializzazione (nazionale, comunitario, export verso paesi terzi,) - provvedere all'immediato ritiro del prodotto dal mercato da lui fornito, informare immediatamente l'AUSL territorialmente competente della quale si dispongono i relativi punti di contatto (indirizzo, numero di telefono, fax e mail) - informare l'anello a monte, nel caso abbia motivi di ritenere che la non				

conformità scaturisca da un prodotto da lui fornito; - comunicare all'autorità competente il completamento del ritiro del prodotto; - adottare misure di gestione del prodotto ritirato.				
10.3 Il controllo ha evidenziato che la gestione del programma predisposto dall'OSA di rintracciabilità/ritiro dei prodotti è conforme a quanto descritto a livello documentale e alla normativa				
Giudizio globale:				

Materiali a contatto con Alimenti

Piano nazionale di controllo ufficiale dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari - Anni 2023-2027

Il ministero della Salute ha elaborato il piano in oggetto a cui si rimanda al seguente link:
https://www.salute.gov.it/portale/documentazione/p6_2_2_1.jsp?lingua=italiano&id=3354
Per la numerosità campionaria per la Regione Abruzzo si farà riferimento alla programmazione annuale.

Monitoraggio Acrilammide

Normativa di riferimento:

Regolamento (UE) 2017/2158 che istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti.

Descrizione sintetica delle attività

L'acrilammide è un composto organico a basso peso molecolare, altamente solubile in acqua, che si forma a partire dai costituenti asparagina e zuccheri naturalmente presenti in determinati alimenti, preparati a temperature normalmente superiori a 120 °C e con un basso grado di umidità. Si forma prevalentemente negli alimenti ricchi di carboidrati cotti al forno o fritti, come i cereali, le patate e i chicchi di caffè.

È un contaminante secondo la definizione del reg. (CEE) 315/93 e, in quanto tale, può essere considerata un rischio nella catena alimentare.

Al fine di ridurre la sua presenza negli alimenti sono in corso, da diversi anni, attività di monitoraggio che vedono coinvolte sia le autorità sanitarie, nelle loro attività di controllo ufficiale, sia le aziende del settore alimentare nei piani di autocontrollo (OSA).

Tale attività di monitoraggio ha portato all'adozione da parte della Commissione europea del regolamento (UE) 2017/2158, che istituisce delle misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti.

Dettagli dell'attività

Criteri di rischio su cui si basa la programmazione del controllo ufficiale

Il Regolamento prevede una fase di categorizzazione del rischio, dettagliando le matrici da analizzare.

Si tratta di un'indagine conoscitiva avente lo scopo di continuare a raccogliere sul territorio europeo dati sui tenori di acrilammide negli alimenti al fine di approfondire i meccanismi di formazione della stessa e valutare tutte le misure di attenuazione per ridurne il tenore negli alimenti.

Luogo e momento del controllo

Il campionamento dei prodotti deve essere effettuato al livello della commercializzazione (per esempio grandi supermercati, piccoli negozi, panetterie, chioschi per la vendita di patate fritte a bastoncino e ristoranti) laddove la rintracciabilità sia buona, oppure nei luoghi di produzione. Ove possibile, sarebbe opportuno sottoporre a campionamento le produzioni nazionali.

Il monitoraggio deve essere effettuato su tutte le matrici che rientrano nel campo di applicazione del regolamento (UE) 2017/2158.

Frequenza (o criteri per stabilire frequenza)

Ogni Stato membro effettua un numero minimo di campioni per categoria di prodotto da prelevare annualmente.

Metodi e tecniche

Campionamento per analisi da parte delle autorità competenti locali secondo quanto previsto dal suddetto regolamento

Provvedimenti sanitari; sanzioni amministrative; sanzioni penali

È necessario ricorrere alla valutazione del rischio ed adottare i necessari provvedimenti di competenza, caso per caso, qualora dalle attività di monitoraggio condotte dalle Autorità sanitarie locali, dovessero emergere superamenti dei livelli di acrilammide elevati rispetto a quelli stabiliti dal regolamento UE 2017/2158.

Modalità di rendicontazione, verifica e feedback

Attualmente le regioni/province autonome trasmettono i dati al Ministero attraverso il flusso informatico sulla piattaforma NSIS-VIGMON, entro il mese di marzo dell'anno successivo a quello di rilevazione.

Il Ministero comunica annualmente all'EFSA i dati relativi al monitoraggio dell'anno precedente per il loro inserimento in una banca dati europea

Per la numerosità campionaria della Regione abruzzo si farà riferimento nella programmazione annuale.

Per questo argomento e la modulistica vedi anche il capitolo "Piano Vigilanza e controllo alimenti e Bevande"

Piano Nazionale OGM in Alimenti

Sul territorio nazionale è attivo il **Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti 2023-2027** a cui si rimanda al seguente link:

https://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_3334_allegato.pdf

Per la numerosità campionaria della Regione abruzzo si farà riferimento nella programmazione annuale.

PROGRAMMA PER I CONTROLLI DEI RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI IN ALIMENTI

Introduzione

Il regolamento 625/2017 prevede che i controlli avvengano sulle merci e sugli operatori, contenuti e previsti dalle leggi citate all'articolo 1 comma 2 del medesimo regolamento. Tra le norme previste da tale regolamento è ivi incluso il regolamento 396/2005 i cui articoli relativi ai controlli sono rimasti in vigore fino al 14 dicembre 2022. Gli articoli abrogati sono stati sostituiti dal regolamento di esecuzione (UE) 2021/1355 e dal regolamento delegato (UE) 2021/2244. In particolare il regolamento (UE) 2021/1355 ha sostituito l'articolo 30 del regolamento 396/2005 e prevede che nei piani di controllo nazionali pluriennali sia contenuto il programma nazionale per la ricerca dei residui di pesticidi in alimenti mentre il regolamento (UE) 2021/2244 stabilisce indicazioni sui campionamenti stabilendo dei criteri generali. Il decreto legislativo n. 27 del 2 febbraio 2021 stabilisce le autorità competenti per i controlli, individua i laboratori del controllo ufficiale, stabilisce più dettagliate procedure di campionamento, nonché le procedure per la controperizia e controversia. Quindi i controlli dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti sono programmati tenendo in considerazione le indicazioni del regolamento di esecuzione (UE) 2021/1355, sono eseguiti e sono verificati attraverso gli audit.

La programmazione avviene a livello europeo, nazionale e regionale.

Le finalità dei programmi nazionali, europei e regionali riguardano tutte la verifica del rispetto dei limiti massimi di residui ma ciascun tipo di programma avviene in un ambito geografico differente. Infatti il programma nazionale di cui al decreto del 23 dicembre 1992 e alle relative note direttoriali prevede soltanto le classi di alimenti che rappresentano la dieta prevalente nazionale e che devono essere prelevate nel territorio nazionale lasciando all'Autorità regionale o provinciale la possibilità di calibrare il proprio piano sulla base della realtà produttiva, di consumo e di popolazione regionale.

Il programma europeo invece specifica gli alimenti da prelevare ed esaminare che rappresentano gli alimenti più consumati in Europa da prelevarsi da tutti gli Stati appartenenti all'Unione europea. Quest'ultimo sarà descritto in dettaglio in una sezione specifica.

Tale attività ha come finalità la verifica del rispetto dei limiti massimi di residui di prodotti fitosanitari, la verifica della corretta applicazione dei prodotti fitosanitari e la valutazione del rischio. Le classi di alimenti previste dal programma nazionale sono:

- alimenti di origine vegetale non processati quali frutta, ortaggi e cereali
- alimenti di origine vegetale processati quali olio e vino
- alimenti di origine animale e derivati quali le carni, il latte, le uova e i pesci

Il programma nazionale stabilisce il numero minimo di campioni per ogni classe di alimento e il tipo di campioni da prelevare ed esaminare anche attraverso la ripartizione regionale o provinciale.

Il programma prevede oltre le classi di alimenti sopra descritte anche i luoghi del controllo, e stabilisce i flussi e per la trasmissione dei controlli.

Le note direttoriali riportano gli indirizzi per le Autorità regionali che basate sulla valutazione del rischio tengono conto dei risultati dei controlli trasmessi alle autorità europei e dei criteri e delle priorità stabiliti con la Commissione europea con il Documento SANC0/12745/2013.

I controlli avvengono anche all'importazione per gli alimenti provenienti dai paesi terzi; in particolare i campionamenti da parte dei posti di controllo frontalieri (PCF) sulle partite importate sono eseguiti secondo la frequenza stabilita nel piano annuale di monitoraggio sviluppato in accordo al comma 6 art. 1 del decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 24 (0031199-23/12/2022-DGSAF-MDS-P: Piano di monitoraggio dei controlli di laboratorio sugli alimenti di origine non animale, integratori alimentari e MOCA importati dai Paesi terzi) dall'Ufficio 8 della Direzione generale della Sanità Veterinaria.

Controlli dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti - programma nazionale e programma comunitario di controllo

La ripartizione dei campionamenti previsti dal decreto del 23 dicembre 1992 sono riportate nella tabella 2a. Tale tabella contiene sia i campionamenti riportati nella tabella 2b che quelli riportati nelle tabelle 2c e tabella 3. Il decreto sopracitato dà indicazioni sulle attività di controllo ufficiale per la ricerca dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti in particolare per il numero dei campioni e la tipologia delle matrici . Si intendono qui recepite le indicazioni presenti nel suddetto decreto con flessibilità per quanto riguarda la scelta dell'origine dei campioni regionali o extraregionali (campioni prodotti in un'altra regione, in un altro paese Europeo o in un paese Terzo). Si fa presente che il numero di campionamenti previsti dal decreto del 23 dicembre 1992 (tabella 2a) deve essere raggiunto tenendo in considerazione i campionamenti contenuti nella tabella 2b che individua i campionamenti solo nazionali e quelli previsti dalla tabella 2c e tabella 3 che individuano i campioni

Per la numerosità campionaria si farà riferimento alla programmazione annuale

INDIRIZZI GENERALI PER LE ATTIVITÀ DI CONTROLLO SUI PRODOTTI FITOSANITARI

Nota ministeriale 0044154-31/10/2022-DGISAN-MDS-P - Allegato 1

1) ESECUZIONE DEI CONTROLLI

Controlli dei fitosanitari in commercio

Su tutto il territorio nazionale insistono circa 6000 rivendite e o grossisti, 45 officine, 5 impianti d'imballaggio, 212 titolari di autorizzazione di prodotti fitosanitari e o importatori paralleli, 47 punti di entrata, ci sono inoltre, secondo il censimento agricoltura 2020, 4200591 aziende agricole.

Al fine di una pianificazione efficace del controllo dei fitosanitari dovranno essere presi m considerazione i seguenti criteri:

I controlli saranno effettuati presso le rivendite o depositi di fitosanitari, i grossisti e o distributori , presso i titolari di importazioni parallele , presso le officine di produzione e saranno eseguiti i controlli dei titolari di autorizzazione all'immissione in commercio dei prodotti fitosanitari

I controlli saranno eseguiti anche all'importazione attraverso i punti di controllo dell'agenzia delle dogane e con controllo documentale dal Ministero della salute.

I controlli avverranno in modo coordinato ove più servizi delle Aziende Sanitarie Locali sono individuati per le attività.

Si dovrà inoltre tenere conto dei controlli eseguiti dal Comando Carabinieri per la tutela della salute, dall'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressioni frodi dei prodotti agro-alimentari e da altre Autorità. Il Ministero della salute, una volta ricevute le notifiche d'importazione per l'anno corrente, dopo aver valutato la documentazione pervenuta, notificherà alle Regioni/P.A. Coinvolte l'importazione in modo che siano organizzati i controlli a destino.

I casi di non conformità rilevati sul territorio nazionale che hanno impatto con prodotti presenti nel mercato europeo saranno segnalati da qualsiasi Autorità al Ministero della salute nei tempi più brevi possibili. Tutte le Autorità comunicano tra di loro i casi di non conformità

Durante i controlli sarà inoltre necessari o verificare quanto riportato nell'Allegato 2, che riporta i requisiti di verifica per i prodotti fitosanitari in commercio previsti dalla normativa vigente nazionale ed europea, suddivisi per tipologia di operatore soggetto al controllo stesso.

a) Controlli nelle rivendite, grossisti, distributori e allo stoccaggio

I requisiti da verificare presso le rivendite, i locali di stoccaggio, i grossisti e o i distributori sono riportati nella Tabella 1 dell'allegato 2.

Il numero di ispezioni presso le rivendite e presso i locali di stoccaggio e presso i grossisti e o distributori che risultano in totale essere circa 6000, secondo i dati forniti da Codeste Regioni/Province Autonome, dovranno essere non inferiori al 25%. Questa percentuale sarà modifica tra 4 anni in modo da verificare tutti i locali in 4 anni.

L'elenco dei distributori, basi logistiche che hanno ricevuto la merce importata negli anni 2019 e 2020 è riportato in allegato 9, i controlli da eseguire sono riportati nella tabella 1 dell'allegato 2 e rientrano nel 25% dei controlli sopra riportati. In totale tali aziende sono 23 e sono presenti nelle Regioni/P .A Calabria, Emilia Romagna, Lombardia, PA Trento, Puglia, Veneto

Le rivendite saranno scelte preferibilmente tra quelle che vendono: prodotti per uso professionale, prodotti più pericolosi secondo la classificazione del Regolamento (CE) n. 1272/2008, grossi volumi di fitosanitari, che sono risultate non controllate o riscontrate irregolari nell'anno precedente che hanno più addetti alla vendita, che sono situate in zone soggette a tutela dell'ambiente acquatico e dell'acqua potabile.

L'elenco delle rivendite deve essere inoltrato a questo Ministero insieme alle attività di controllo. I piani regionali prendono spunto dai criteri sopra riportati e li quantificano nei loro piani.

b) Controlli presso titolari di autorizzazioni all'immissione in commercio dei prodotti fitosanitari

I titolari di autorizzazione all'immissione in commercio dei prodotti fitosanitari che sono in totale 217 dovranno essere verificati come di seguito riportato.

Il controllo potrà avvenire indirettamente presso direttamente presso le sedi amministrative o legali, rivenditori, stoccatori, grossisti, oppure presso i rivenditori, grossisti o stoccatori dovranno essere verificate almeno 2 etichette di diverso titolare di autorizzazione, preferendo i titolari riportati in Allegato 5. L'elenco dei titolari di autorizzazione è stato redatto considerando più del 50 % dei titolari di autorizzazione che hanno prodotti le cui sostanze attive sono canditate alla sostituzione, quindi più pericolose e che hanno un elevato numero di prodotti autorizzati. Sono stati esclusi i titolari di autorizzazione che avevano prodotti per una sola sostanza candidata alla sostituzione, inoltre non si è tenuto conto dei titolari di autorizzazione i cui prodotti sono a base di più sostanze attive. Si riporta per completezza d'informazione l'elenco completo dei titolari di autorizzazione riportato in Allegato 6.

Al fine di coprire più titolari di autorizzazioni il controllo riguarderà la verifica delle etichette che risultano non ancora controllate dal Servizio incaricato e comprenderà il confronto dell'etichetta con quella presente in banca dati del Ministero della salute.

Presso le sedi legali od amministrative, qualora possibile, sia per la presenza dei titolari, sia con le risorse economiche e temporali a disposizione, dovranno essere verificati i requisiti riportati nella Tabella 2 dell'allegato 2.

c) Controlli presso gli importatori paralleli

Nell'arco dell'anno dovranno essere verificati tutti gli importatori paralleli, in totale 8 di cui 3 con sede legale o amministrativa in Italia, che sono riportati sia nell'open data che nella banca dati del Ministero della salute. Attualmente gli importatori paralleli sono nelle Regioni Veneto e Lombardia. Gli importatori paralleli dovranno essere verificati attraverso controlli documentali (con il controllo delle etichette presso le rivendite), attraverso ispezione e se titolari di deposito di prodotti fitosanitari anche attraverso il controllo della struttura e dei prodotti fitosanitari.

I requisiti da verificare sono riportati nella Tabella 3 dell'allegato 2.

d) Controlli delle officine di produzione

Ai sensi dell'articolo 29 comma 1del DPR 290/2001 "la vigilanza per l'applicazione di tale decreto

è esercitata dal Ministero e dagli organi sanitari individuati dalle Regioni".

L'autorizzazione di nuove officine di produzione e/o di confezionamento è rilasciata dal Ministero della Salute, secondo le disposizioni di cui al DPR 290/2001 e smi, a seguito di ispezione congiunta che coinvolge anche la ASL.

L'elenco aggiornato delle officine di produzione è pubblicato sul sito del Ministero della Salute al seguente indirizzo web:

http://www.salute. gov.it/p ortale/temi/ p2 6.j sp?lin gu a=italiano&id= l 11l&area=fitosanitari&menu= autorizzazioni

Le ispezioni delle officine successive alla pnma autorizzazione sono programmate dalle Regioni/Province Autonome ed i controlli saranno poi eseguiti dalle AASSLL.

Attualmente le Regioni/Province autonome sul cui territorio insistono le officine di produzione nel numero riportato accanto sono: Campania (3), Emilia Romagna (13), Friuli Venezia Giulia (1), Lazio (2), Liguria (2), Lombardia (13), Piemonte (3), Sardegna (1), Sicilia (5), Toscana (1), Trento (1), Veneto (6).

In tali Regioni/Province Autonome verrà ispezionata almeno un'officina e/o impianto di confezionamento.

Nelle Regioni/Province autonome dove insiste più di una officina si seguiranno i criteri di seguito riportati per la scelta delle officine:

- volumi di produzione, vendita e stoccaggio;
- pericolosità delle sostanze utilizzate nelle produzioni e varietà delle formulazioni;
- produzione di PF contenenti sostanze candidate alla sostituzione,
- produzione di PF per l'esportazione (europeo o paese terzo), in particolare di PF non autorizzati in Italia.

I requisiti da verificare sono riportati nella Tabella 4 dell'allegato 2:

e) Controlli prodotti fitosanitari all'utilizzazione

I sopralluoghi finalizzati alla realizzazione delle attività di controllo sull'utilizzo avverranno presso:

- aziende agricole produttrici di alimenti e che utilizzano mezzi di difesa fitosanitaria;
- aziende agricole che utilizzano i conto terzisti che utilizzano i fitosanitari;
- altri luoghi di applicazione dei fitosanitari e o altri operatori che usano prodotti fitosanitari (quali aree urbane, aziende flovivaistiche, aree forestali, campi da golf, ferrovie ove possibile o in modo concordato con altre autorità)

Le Regioni/Province autonome dovranno effettuare lo 0,1 % dei controlli delle aziende agricole che insistono sul territorio e presenti secondo la rendicontazione ISTAT dell'ultimo censimento agricoltura.

Le Regioni/Provincie con le AASSLL raccoglieranno i risultati dei controlli delle Agenzie per le erogazioni in agricoltura sulle aziende agricole e relativamente all'uso dei prodotti fitosanitari e potranno includere nello O, 1 % tali controlli se eseguono follow up su queste aziende o se eseguono controlli congiunti con tali Autorità.

Le Agenzie per le erogazioni in agricoltura sulle aziende agricole sono invitate a collaborare con le AASSLL e a rendere disponibili i risultati dei controlli sui prodotti fitosanitari e potranno rendicontare le attività con i modelli contenuti nella presente nota, tenendo in considerazione che secondo le disposizioni dell'articolo 4 del regolamento 625/2017:

Se uno Stato membro conferisce la responsabilità di organizzare o effettuare controlli ufficiali o altre attività ufficiali per lo stesso settore a più di una autorità competente, a livello nazionale, regionale o locale, o quando le autorità competenti designate ai sensi del paragrafo 1 sono autorizzate in virtù di tale designazione a trasferire competenze specifiche in materia di controlli ufficiali o di altre attività ufficiali ad altre autorità pubbliche, lo Stato membro garantisce un coordinamento efficiente ed efficace tra tutte le autorità coinvolte e la coerenza e l'efficacia dei controlli ufficiali o delle altre attività ufficiali in tutto il suo territorio.

I criteri di priorità saranno basati sulla categorizzazione del rischio per il consumatore. I criteri per la scelta delle aziende in cui effettuare i controlli saranno:

- aziende con maggiore produzione di alimenti;
- aziende con maggior numero di dipendenti;
- aziende che utilizzano con più frequenza i fitosanitari (aziende che risultano aver acquistato grandi quantitativi di fitosanitari, aziende che hanno depositi di fitosanitari, aziende che non aderiscono ai disciplinari, aziende biologiche, altre aziende.);

- aziende non conformi nei precedenti anni;
- aziende produttrici i cui alimenti nei precedenti anni sono stati oggetto di allerte di origine italiane
- aziende che sono situate in zone soggette a tutela dell'ambiente acquatico e dell'acqua potabile.

Durante i controlli sarà necessario verificare quanto riportato nell'Allegato 3.

I piani regionali prendono spunto dai criteri sopra riportati e li quantificano nei loro piani.

f) Controlli presso gli operatori di cui all'articolo 6 comma 2 del D.lvo n 27/2021

Le Regioni/Province autonome si organizzano affinchè vengano effettuate ispezioni degli operatori che hanno l'obbligo della notifica di cui all'articolo 6 comma 2 del D.lvo n 27/2021.

g) Controlli analitici

Il controllo analitico sarà effettuato tenendo in considerazione le indicazioni contenute nell'Allegato 4 basate sulle disposizioni volontarie concordate in sede europea in base alle quali l'Italia deve prelevare il 1O % dei prodotti fitosanitari autorizzati. Tale percentuale discende dal livello di illecito riscontrato a livello europeo e dalla classificazione degli Stati Membri basata sul mercato dei prodotti fitosanitari.

h) Controlli delle etichette

Il controllo di due etichette avverrà presso tutti gli operatori.

Il contenuto delle etichette sarà verificato attraverso l'uso dell'Open Data della banca dati dei prodotti fitosanitari autorizzati in Italia del Ministero della salute, attraverso il controllo dello stato autorizzativo dei prodotti presenti presso le rivendite e attraverso il collegamento online per la consultazione delle etichette autorizzate. Sarà necessario quindi consultare un PC o tablet o smartphone o iphone con connessione ad internet in modo da verificare l'intero contenuto delle etichette.

L'oggetto del controllo, che è indicato nei modelli per la trasmissione dei controlli sarà incentrato sulla classificazione, sulle colture, sugli organismo bersaglio, sul dosaggio, sui dispositivi di protezione non adeguati, sulle distanze di sicurezza dai corsi d'acqua, sugli intervalli tra il trattamento e la raccolta, sulle confezioni e sulle altre indicazioni riportate sulle etichette dei prodotti fitosanitari.

i) Controlli a seguito di segnalazioni di irregolarità

Irregolarità italiane

Le autorità regionali e provinciali anche sulla base delle segnalazioni dei servizi veterinari locali in merito alla moria di api imputabile ai fitosanitari, effettueranno controlli presso gli utilizzatori in prossimità delle zone in cui si manifesta il fenomeno al fine di verificarne la causa (vedere requisiti per la verifica aziende agricole di cui all'allegato 3).

Irregolarità europee

Ogni Regione/Provincia e ogni Autorità di controllo dovrà prendere in considerazione durante i controlli sul terrirorio le possibili vendite on line di prodotti non autorizzati. Gli esiti non conformi di tali verifiche saranno segnalate al Ministero della salute.

Si chiede di

- continuare l'attività di controllo sui fosfonati (allegato 7a) come per gli scorsi anni;
- verificare qualora riscontrati durante i controlli le etichette e se possibile effettuare campionamento ed analisi di prodotti a base di Metazachlor il cui elenco è riportato in allegato 7 b;
- verificare qualora riscontrati durante i controlli le etichette e se possibile effettuare il campionamento ed analisi di prodotti a base di bentazone ricercando se possibile le impurezze di

1,2 dicloroetano o ricercare negli alimenti prodotti dalle aziende agricole che usano tali prodotti le impurezze sopra citate e il residuo di bentazone.

- verificare qualora riscontrati durante i controlli le etichette e se possibile effettuare il campionamento ed analisi di prodotti a base di captano ricercando se possibile le impurezze di tetracloruro di carbonio CC14 o ricercare negli alimenti prodotti dalle aziende agricole che usano tali prodotti le impurezze sopra citate e il residuo di captano.

j) Controlli all'importazione

I controlli saranno effettuati su segnalazione del Ministero della salute.

2) PROGRAMMAZIONE

Le Regioni/Province Autonome si impegnano a fornire alle Aziende Sanitarie Locali territorialmente competenti, appositi indirizzi per l'effettuazione dei controlli.

La programmazione annuale dei controlli, i laboratori e le autorità individuate dalle Regioni/Province Autonome sono comunicati al Ministero della Salute - Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione.

3) TRASMISSIONE DATI SULLA COMMERCIALIZZAZIONE E UTILIZZO DEI PRODOTTI FITOSANITARI

I risultati del controllo ufficiale sull'immissione in commerc10 e l'utilizzazione dei prodotti fitosanitari, devono essere trasmessi al Ministero della salute - Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione entro il 31 marzo 2023.

Le Regioni/Province autonome e le altre Autorità coinvolte trasmettono al Ministero della Salute - Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione le informazioni sm controlli eseguiti secondo le indicazioni riportate negli allegati seguenti:

- Allegato 8 a, relativo alle officine di produzione
- Allegato 8 b. relativo ai controlli analitici
- Allegato 8 c, relativo ai controlli sugli operatori
- Allegato 8 d, modello aroc europeo
- Allegato 8 e, relativo alle importazioni

I risultati di cui all'oggetto potranno eventualmente essere trasmessi con il modello AROC costituente l'allegato 8d della presente. I risultati dovranno essere trasmessi con l'aggiunta di una relazione sintetica contenente un quadro descrittivo degli operatori presenti sul territorio Regionale/Provinciale, gli esiti dei controlli , le non conformità e le principali problematiche riscontrate, le misure adottate le azioni per il miglioramento delle attività di controllo.

I risultati del controllo ufficiale sull'immissione in commerc10 e l'utilizzazione dei prodotti fitosanitari, previa elaborazione a livello centrale e congiuntamente a tutte le altre informazioni, saranno trasmessi da parte del Ministero della Salute - Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione alla Commissione europea entro il 31 agosto 2023.

Il Ministero della Salute - Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione pubblicherà ed invierà i risultati sui controlli sull'immissione in commercio e sull'utilizzazione dei prodotti fitosanitari dell'anno 2022 e ricevuti da tutti gli Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province Autonome, dal Comando Carabinieri, dall'Ispettorato per la repressione delle frodi e la tutela della qualità dei prodotti agroalimentari e dalla Agenzie delle dogane alle altre Autorità .

Allegato 2

REQUISITI DI VERIFICA PER I PRODOTTI FITOSANITARI IN COMMERCIO

1) Rivendite – Stoccaggio - Operatori articolo 6 comma 2 D. Lgs n.27/2021

Nell'ambito delle attività di controllo sulle rivendite è necessario verificare i contenuti della tabella 1.

TABELLA 1: Requisiti di verifica presso rivendite e stoccaggio

Legislazione di riferimento nazionale	Progressivo richiesta	Richiesta italiana	Richiesta presente nei modelli europei	Legislazione europea
Articolo 21 e 22 del DPR 290/2001-D. Lgs.222-2016	1	Il possesso dei requisiti dell'autorizzazione alla vendita di prodotti fitosanitari ai sensi del articolo 21 e 22 del DPR 290/2001.		
Articolo 8 del decreto legislativo 150/2012.	2	il possesso dei requisiti dell'abilitazione alla vendita	Certification of sales personnel	Articolo 6 comma 1 Direttiva 2009/128/EC
DPR 290/2001 e smi Banca dati fitosanitari-Comunicati sulle revoche conseguenti alle modifiche delle condizioni di autorizzazione delle sostanze attive- Decreti dirigenziali di autorizzazione	3	Lo stato di autorizzazione dei prodotti fitosanitari (autorizzato, revocato, in periodo di smaltimento scorte). Si precisa che specifiche indicazioni, per distinguere le importazioni parallele dai prodotti fitosanitari, sono riportate nella tabella 3.	The PPPs controlled intended for marketing in the MS where the control is taking place, are authorized or have a current parallel trade permit, or are in the specified period far sale/storage/disposal of existing stocks following evocation, or if outside these two categories, comply with relevant national legislation, or if relevant, have not expired, based on their date of manufacture/expiry date	Articolo 28, 46, 52 del regolamento CE n. 1107/2009

Decreti dirigenziali di autorizzazione	4	La conformità delle etichette riportate sul fitosanitario m magazzino con le etichette autorizzate consultando la banca dati on line del Ministero della salute di cm al regolamento 1107/2009. Il controllo documentale delle etichette (confronto tra l'etichetta presso le rivendite e l'etichetta sulla banca dati) deve avvenire sul nome commerciale- sul numero di registrazione - sul titolare dell'autorizzazione- sulla sostanza attiva (identità e concentrazione) - sulla quantità netta (taglia) - sulla preparazione-sulle informazioni di primo soccorso- sul tipo di azione- sulla classificazione etichetta - sulla coltura autorizzata - parassita - dosaggio - dispositivi di protezione non adeguati - distanze di sicurezza dai corsi d'acqua non adeguate sull'intervallo tra il trattamento e la raccolta non rispettato- sul tempo di rientro - e tutto quanto qui non riportato ma previsto dal reg 547/2011 e smi	Use label of approved	Articolo 31 comma 4 lettera e regolamento CE n.1107/2009 e regolamento 547/2011 e smi
Decreto 22 gennaio 2014 (PAN) Punto A 1.14	5	Il registro di carico e scarico della merce come previsto dall'articolo 67 del regolamento 1107/2009 (corretta compilazione, conservaz10ne di tali documenti e verifica materiale del contenuto dei registri).	Record for last 5 years (Purchase/goods inwards; sales good outwards)	Articolo 67 del regolamento CE n. 1107/2009
	6	La documentazione commerciale per il controllo della provenienza del prodotto importato.	Record for last 5 years (Purchase/goods inwards; sales good outwards)	Articolo 67 del regolamento CE n. 1107/2009
Articolo 9 del Decreto legislativo 17 aprile 2014 n. 69	7	Le condizioni d'imballaggio dei fitosanitari (verificando che l'imballaggio non si confonda con l'alimento come riportato all'articolo 64 del regolamento 1107/2009 e che sia integro e che sia conforme articolo 9 direttiva 1999/45/CE)		Articolo 64 del Regolamento CE n. 1107/2009
Articolo 10 del Decreto legislative 17 aprile 2014 n.69	8	La correttezza dei messaggi pubblicitari di cui all'articolo 66 del regolamento 1107/2009		Articolo 66 del regolamento CE n.

Decreto 22 gennaio 2014 (PAN), Punto A 1.14	9	La corretta registrazione delle informazioni sull'acquirente o utilizzatore dei fitosanitari (verifica del registro di carico e scarico)		1107/2009
Decreto legislativo 150/2012, art.10 comma 5	10	La vendita di prodotti per uso professionale a utilizzatori non professionali (verifica del divieto)	Sales of professional use PPPs restricted to persons holding a certificate	Articolo 6 comma 2 Direttiva 2009/128/EC
Articolo 24 del DPR 290/2001 e del decreto legislativo 150/2012 e del decreto 22 gennaio 2014 e della Circolare ministero della sanità 30 aprile 1993, n.15	11	Le caratteristi che dei 1ocali ai sensi dell'articolo 24 del DPR 290/2001 e del decreto legislativo 150/2012 e del decreto 22 gennaio 2014 e della Circolare ministero della sanità 30 aprile 1993, n.15		Direttiva 2009/128/EC
Circolare ministero della sanità 30 aprile 1993, n.15	12	L'appropriatezza, la corretta tenuta e il corretto utilizzo dei dispositivi di protezione individuale		
Circolare ministero della sanità 30 aprile 1993, n.15	13	Le norme di sicurezza di cui alla circolare del Ministero della sanità 30 aprile 1993, n.15 e successive modifiche e integrazioni		
articolo 16 del decreto legislativo n.150/2012	14	Si potrà eventualmente verificare anche la trasmissione dei dati di vendita di cui all'articolo 16 del decreto legislativo n.150/2012	Record for last 5 years (Purchase/goods inwards; sales good outwards)	Articolo 67 del regolamento CE n. 1107/2009
	15	Le schede di sicurezza		Articolo 31 del regolamento 1907/2006 anche al fine della verifica dei contenuti dell'etichetta di cui al regolamento 547/2011
Articolo 2 del Decreto legislativo 17 aprile 2014, n. 69	16	Articolo 28 comma c e d (presenza di prodotti che non sono autorizzati in Italia ma fabbricati in Italia per un paese europeo o presenti nei depositi di stoccaggio in Italia)	PPPs for use in other MS	Articolo 28 comma c del regolamento CE n. 1107/2009
Articolo 2 del Decreto legislativo 17 aprile 2014, n.69	17	Articolo 28 comma c e d (presenza di prodotti che non sono autorizzati in Italia ma fabbricati in Italia per un paese terzo o presenti nei depositi di stoccaggio in Italia)	PPPs for use in non-EU country	Articolo 28 comma d del regolamento CE n. 1107/2009
	18	Il controllo analitico. Seguire indicazioni riportate nell'allegato 4	Composition of PPP controlled based on formulation analysis	Articolo 28 comma 1 del regolamento 1107/2009

Decreti dirigenziali Comunicati-Banca dati	19	Articolo 46 del regolamento 1107/2009: La verifica verrà effettuata tenendo in considerazione 1. i comunicati presenti sul sito web del Ministero della salute che riguardano i regolamenti di modifica delle condizioni di autorizzazione delle sostanze attive e riportano disposizioni sul periodo di smaltimento delle scorte dei prodotti revocati che sono ritrovabili sul sito http ://www.trovanorme.salute.gov.it /norme/listaAtti?page=1, per sostanza attiva o sul sito web del Ministero della Salute Home>Temi e professioni>Alimenti>Prodotti fitosanitari>archivio notizie 2. il contenuto del decreto di modifica autorizzazione reperebile sul sito web http://www.trovanorme.salute.gov.it/norme/listaAtti?page=1, di un prodotto fitosanitario che riporta il periodo per lo smaltimento delle scorte dei prodotti 3. la banca dati dei prodotti fitosanitari del Ministero della salute	The PPPs controlled are authorised or have a parallel trade permit at the time of marketing in the MS, or are in the specified period for sale/storage/disposal of existing stocks following revocation, or if outside these two categories, comply with relevant national legislation, or if relevant, have not expired, based on their date of manufacture/expiry date	Articolo 28, 46, 52 del regolamento CE n. 1107/2009

Comunicati del 22 giugno 2018 e nota 27472 del 28 giugno 2018, ulteriori comunicati recenti disponibili sul sito del Ministero della salute al seguente percorso Home > News e media > Notizie o su trova norme del Ministero della salute sulle sostanze prorogate, rinnovate, non approvate.	20	Regolamento UE 485/2013 e smi e Regolamento UE 781/2013 e smi (comunicati del 22 giugno 2018 e nota 27472 del 28 giugno 2018): smaltimento delle scorte e revoche dei prodotti fitosanitari a base di thiametoxan, clothianidin, imidacloprid; assenza di prodotti a base di fipronil.	The PPPs controlled are authorised or have a parallel trade permit at the time of marketing in the MS, or are in the specified period for sale/storage/disposal of existing stocks following revocation, or if outside these two categories, comply with relevant national legislation, or if relevant, have not expired, based on their date of manufacture/expiry date	Articolo 28, 46, 52 del regolamento CE n. 1107/2009

2) Titolari di autorizzazione.

Nell'ambito delle attività di controllo ai titolari di autorizzazione è necessario verificare i contenuti della tabella 2.

TABELLA 2: Requisiti di verifica presso titolari di autorizzazione

Legislazione di riferimento nazionale	Progressivo richiesta	Richiesta italiana	Richiesta presente nei modelli europei	Legislazione europea
DPR 290/2001 e smi- banca dati fitosanitari-Comunicati sulle revoche conseguenti alle modifiche delle condizioni di autorizzazione delle sostanze attive-Decreti dirigenziali di autorizzazione	1	I prodotti di titolarità confrontandoli con l'elenco estratto dall'open data del Ministero della salute dei prodotti fitosanitari per il titolare di autorizzazione	The PPPs controlled are authorised or have a parallel trade permit at the time of marketing in the MS, or are in the specified period for sale/storage/disposal of existing stocks following revocation, or if outside these two categories, comply with relevant national legislation, or if relevant, have not expired, based on their date of manufacture/expiry date Label comply with requirements	Articolo 28, 46, 52 del regolamento CE n. 1107/2009 Articolo 1 del regolamento 547/2011

Decreti dirigenziali di autorizzazione	2	Le tipologie di autorizzazioni con particolare riguardo alle autorizzazioni previste ai sensi dell'articolo 53 del regolamento 1107/2009	The PPPs controlled are authorised or have a parallel trade permit at the time of marketing in the MS, or are in the specified period for sale/storage/disposal of existing stocks following revocation, or if outside these two categories, comply with relevant national legislation, or if relevant, have not expired, based on their date of manufacture/expiry date	Articolo 28, 46, 52 del regolamento CE n. 1107/2009
Decreti dirigenziali di autorizzazione	3	La provenienza dei prodotti importati	Record for last 5 years (Purchase/goods inwards records for last 5 years)	Articolo 67 del regolamento CE n. 1107/2009
	4	I documenti commerciali	Record for last 5 years (Purchase/goods inwards records for last 5 years) (Sales/goods outwards records for last 5 years)	Articolo 67 del regolamento CE n. 1107/2009
Articolo 11 del Decreto legislative 17 aprile 2014, n.69	5	La trasmissione delle vendite per sostanza attiva al Ministero della salute quando vi è stata richiesta	Record for last 5 years (Purchase/goods inwards records for last 5 years) (Sales/goods outwards records for last 5 years) All PPPs Marketed in the MS comply with condition of authorization or parallel trade permit	Articolo 67 del regolamento CE n. 1107/2009 Articolo 28(1)
	6	La provenienza della sostanza attiva con particolare riguardo alle autorizzazioni ai sensi del dell'articolo 53 del regolamento 1107/2009		Articolo 67 del regolamento CE n. 1107/2009
Decreti dirigenziali di autorizzazione	7	La tipologia dei prodotti di cui è titolare		
Decreti dirigenziali di autorizzazione	8	Le officine di produzione (dove sono, quali sono quelle interessate dai prodotti di proprietà-corrispondono con quelle riportate nelle etichette della banca dati)	The PPPs controlled are authorised or have a parallel trade permit at the time of marketing in the MS, or are in the specified period for sale/storage/disposal of existing stocks following revocation, or if outside these two categories, comply with relevant national legislation, or if relevant, have not expired, based on their date of manufacture/expiry date	Articolo 28, 46, 52 del regolamento CE n. 1107/2009

Articolo 11 del Decreto legislative 17 aprile 2014, n.69.	9	L'ammontare delle vendite	Record for last 5 years (sales/goods outwards records for last 5 years) All PPPs Marketed in the MS comply with condition of authorization or parallel trade permit	Articolo 67 del regolamento CE n. 1107/2009 Articolo 28(1)
Decreti dirigenziali di autorizzazione	10	Esistenza di procedure per lo smaltimento delle scorte	Tue PPPs controlled are authorised or have a parallel trade permit at the time of marketing in the MS, or are in the specified period for sale/storage/disposal of existing stocks following revocation , or if outside these two categories, comply with relevant national legislation, or if relevant, have not expired, based on their date of manufacture/expiry date	Articolo 28, 46, 52 del regolamento CE n. 1107/2009
Articolo 9 del Decreto legislatio 17 aprile 2014 , n. 69 .regolamento	11	Indirizzi per le officine di produzione che consentano di differenziare che un alimento con uso fitosanitario non sia da considerare alimento		Articolo 64 del regolamento CE n. 1107/2009
Articolo 10 del Decreto legislativo 17 aprile 2014 , n.69 .regolamento	12	Le pubblicità effettuate		Articolo 66 del regolamento CE n. 1107/2009
Articolo 2 del Decreto legislativo 17 aprile 2014 , n.69 .regolamento	13	Articolo 28 comma c e d (lista di prodotti di cm sono titolari di autorizzazione prodotti in Italia ma autorizzati all'estero (sia in Europa che fuori Europa)	PPPs for use in other MS e PPPs for use in non-EU country	Articolo 28 comma c e d del regolamento CE n. 1107/2009
Comunicati del 22 giugno 2018 e nota 27472 del 28 giugno 2018	14	Regolamento 485/2013 e sm1 e regolamento 781/2013 e smi comunicati del 22 giugno 2018 e nota 27472 del 28 giugno 2018): adeguamento delle etichette, smaltimento delle scorte e revoche dei prodotti fitosanitari a base di thiametoxan,clothianidin, imidacloprid; assenza di prodotti a base di fipronil	Tue PPPs controlled are authorized or have a parallel trade permit at the time of marketing in the MS, or are in the specified period for sale/storage/disposal of existing stocks following revocation , or if outside these two categories, comply with relevant national legislation, or if relevant, have not expired, based on their date of manufacture/expiry date	Articolo 28, 46,52 del regolamento CE n.1107/2009

		Vedi indicazioni allegato 3	Composition of PPP controlled based on formulation analysis	Article 28(1)

3) Importatori paralleli.

Nell'ambito delle attività di controllo presso gli importatori paralleli è necessario verificare i contenuti della tabella 3.

TABELLA 3: Requisiti di verifica presso importatori paralleli

Legislazione di riferimento nazionale	Progressivo richiesta	Richiesta italiana	Richiesta presente nei modelli europei	Legislazione europea
Articolo 21 e 22 del DPR 290/2001-Dlvo 222-2016	1	Per i magazzini il possesso dei requisiti dell'autorizzazione alla vendita di prodotti fitosanitari ai sensi del articolo 21 e 22 del DPR 290/2001;		
Articolo 8 del decreto legislativo 150/2012	2	il possesso dei requisiti dell'abilitazione alla vendita di cui all'articolo 8 del decreto legislativo 150/2012 per vendita diretta a utilizzatore professionale	Certification of sales personnel	Articolo 6 Comma 1 Direttiva 2009/128/EC
Decreti dirigenziali	3	le condizioni riportate nel permesso di commerc10 parallelo di cm all'articolo 52 regolamento 1107/2009 (se è concesso, o è revocato, se è autorizzato il prodotto di riferimento riportato nel permesso) consultando l'open data e o la banca dati del Ministero della salute di cui al regolamento 1107/2009. I prodotti di importazione parallela hanno generalmente riportato in etichette "importato da ..."(seguito dal paese di origine o dal nome del titolare di importazione parallela) e corrispondono nella banca dati ai prodotti selezionabili come prodotto IP (Importazioni parallele).	All PPPs controlled are authorised or have a parallel trade permit at the time of marketing in the MS, or are in the specified period for sale/storage/disposal of existing stocks following revocation , or if outside these two categories, comply with relevant national legislation, or if relevant, have not expired, based on their date of manufacture/expiry date All PPPs marketed comply with Condition of parallel trade permit	Articolo 28, 46, 52 del regolamento CE n. 1107/2009 Articolo 28(1)

Decreti dirigenziali	4	Smaltimento delle scorte di cui al permesso parallelo o riportate su comunicati Ministeriali	All PPPs controlled are authorised or have a parallel trade permit at the time of marketing in the MS, or are in the specified period for sale/storage/disposal of existing stocks following revocation, or if outside these two categories, comply with relevant national legislation, or if relevant, have not expired, based on their date of manufacture/expiry date	Articolo 28, 46, 52 del regolamento CE n. 1107/2009
Decreti dirigenziali	5	Il mancato rispetto delle condizioni stabilite nel permesso per il confezionamento (es l'etichetta del prodotto importato deve pervenire già in lingua italiana)	Labels comply with the requirements	Punto 4 allegato 1 al regolamento UE n. 547/2011 Articolo 1 regolamento UE n. 547/2011
Decreti dirigenziali	6	La conformità delle etichette riportate sul fitosanitario in magazzino con le etichette autorizzate consultando la banca dati online del Ministero della salute di cui al regolamento 1107/2009. Il controllo documentale delle etichette (confronto tra l'etichetta presso le rivendite e l'etichetta sulla banca dati)deve avvenire sul nome commerciale-sul numero di registrazione sul titolare dell'autorizzazione- sulla sostanza attiva (identità e concentrazione) -sulla quantità netta (taglia) -sulla preparazione-sulle informazioni di primo soccorso- sul tipo di azione-sulla classificazione etichetta -sulla coltura autorizzata-parassita - dosaggio - dispositivi di protezione non adeguati - distanze di sicurezza dai corsi d'acqua non adeguate sull'intervallo tra il trattamento e la raccolta non rispettato- sul tempo di rientro- e tutto quanto qui non riportato ma previsto dal reg 547/2011 e smi	Label comply with the requirements	Articolo 31 comma 4 punto e del regolamento 1107/2009, Articolo 1 regolamento UE n. 547/2011

Articolo 11 del decreto legislativo 17 aprile 2014 , n. 69	7	Il registro di carico e scarico della merce come previsto dall'articolo 67 del regolamento 1107/2009 (corretta compilazione, conservazione di tali documenti e verifica materiale del contenuto dei registri).	Record for last 5 years (Purchase/goods inwards records) Sales/goods outwards records)	Articolo 67 del regolamento CE n. 1107/2009
Articolo 11 del decreto legislativo 17 aprile 2014 , n. 69	8	La documentazione commerciale per il controllo della provemenza del prodotto importato riportata nel permesso parallelo e nell' etichetta.	Record for last 5 years (Purchase/goods inwards)	Articolo 67 del regolamento CE n. 1107/2009
Articolo 11 del decreto legislativo 17 aprile 2014 , n. 69	9	La trasmissione delle vendite per sostanza attiva al Ministero della salute quando vi è stata richiesta	Record for last 5 years (Purchase/goods inwards records for last 5 years) Sales/goods outwards records for last 5 years	Articolo 67 del regolamento CE n. 1107/2009
Articolo 9 del decreto legislativo 17 aprile 2014 , n. 69	10	Le condizioni d'imballaggio dei fitosanitari (verificando che l'imballaggio non si confonda con l'alimento come riportato all'articolo 64 del regolamento 1107/2009 e che sia integro e che sia conforme articolo 9 direttiva 1999/45/CE).		Articolo 64 del regolamento CE n. 1107/2009
Articolo 10 del decreto legislativo 17 aprile 2014 , n. 69	11	La correttezza dei messaggi pubblicitari di cui all'articolo 66 del regolamento 1107/2009, la pubblicità di prodotto autorizzato senza la frase "usare i prodotti fitosanitari con precauzione, prima dell'uso leggere sempre l'etichetta e le informazioni sul prodotto, sia pubblicizzato l'uso senza dpi, non sia richiamata la classificazione "		Articolo 66 del regolamento CE n. 1107/2009
Decreto 22 gennaio 2014 (PAN) Punto A 1.14	12	la corretta registrazione delle informazioni sull'acquirente o utilizzatore dei fitosanitari (qualora l'importatore faccia vendita diretta)		
Decreto 22 gennaio 2014 (PAN)	13	La vendita di prodotti per uso professionale a utilizzatori non professionali		
Articolo 24 del DPR 290/2001 e del decreto legislative 150/2012 e del decreto 22 gennaio 2014 e della Circolare ministero della sanità 30 aprile 1993, n.15	14	le caratteristiche dei locali ai sensi dell'articolo 24 del DPR 290/2001 e del decreto legislativo 150/2012 e del decreto 22 gennaio 2014 e della Circolare ministero della sanità 30 aprile 1993, n.15		

Circolare Ministero della Sanità 30 aprile 1993, n.15	15	L'appropriatezza, la corretta tenuta e il corretto utilizzo dei dispositivi di protezione individuale		
Decreto legislativo 81/2008 e di cm alla circolare Ministero della sanità 30 aprile 1993, n.15	16	Le norme di sicurezza degli operatori e di tutela della salute di cui al decreto legislativo 81/2008 e di cui alla circolare ministero della sanità 30 aprile 1993, n.15		
Articolo 16 del decreto legislativo n.150/2012	17	si potrà eventualmente verificare anche la trasmissione dei dati di vendita di cui all'articolo 16 del decreto legislativo n.150/2012 al Ministero della salute su richiesta e al Mipaf	Record for last 5 years (Purchase/goods inwards records for last 5 years)	Articolo 67 del Regolamento CE n.1107/2009
	18	Il controllo analitico (si dovrà richiedere al laboratorio che l'analisi sia fatta prendendo in considerazione l'etichetta del prodotto importato e l'etichetta del prodotto italiano di riferimento). Seguire le indicazioni riportate nell'allegato 3	Composition of PPP controlled based on formulation analysis	Articolo 28, comma 1 del regolamento 1107/2009
	19	Le schede di sicurezza	Articolo 31 del regolamento 1907/2006 anche al fine della verifica dei contenuti dell'etichetta di cui al regolamento 547/2011	
Articolo 2 del decreto legislativo 17 aprile 2014 , n. 69	20	articolo 28 comma c e d (presenza nei depositi di altre IP non italiane)		Articolo 28 comma c e d del regolamento CE n. 1107/2009
Comunicati e Decreti dirigenziali	21	Regolamento 485/2013 e smi e regolamento 781/2013 e smi (comunicati del 22 giugno 2018 e nota 27472 del 28 giugno 2018): adeguamento delle etichette, smaltimento delle scorte e revoche dei prodotti fitosanitari a base di thiametoxan , clothianidin, imidacloprid; assenza di prodotti a base di fipronil	All PPPs controlled are authorised or have a parallel trade permit at the time of marketing in the MS, or are in the specified period for sale/storage/disposal of existing stocks following revocation , or if outside these two categories, comply with relevant national legislation, or if relevant, have not expired, based on their date of manufacture/expiry date	Articolo 28 del regolamento CE n. 1107/2009

Decreti dirigenziali Comunicati- Banca dati	22	Articolo 46 del regolamento 1107/2009: La verifica verrà effettuata tenendo in considerazione 1.i comunicati presenti sul sito web del Ministero della salute che riguardano i regolamenti di modifica delle condizioni di autorizzazione delle sostanze attive e riportano disposizioni sul periodo di smaltimento delle scorte dei prodotti revocati che sono ritrovabili sul sito http://www.trovanorme.salute.gov.it /norme/listaAtti?page= 1, per sostanza attiva o sul sito web del Ministero della Salute Home>Temi e professioni>Alimenti>Prodotti fitosanitari>archivio notizie 2.il contenuto del decreto di modifica autorizzazione reperebile sul sito web hhhttp://wwhttp://www.trovanorme.salute.gov.it/norme/listaAtti?page=1, di un prodotto fitosanitario che riporta il perioperiodo per lo smaltimento delle scorte dei prodotti 3.la banca dati dei prodotti fitosanitari del Ministero della salute	The PPPs controlled are authorised or have a parallel trade permit at the time of marketing in the MS, or are in the specified period for sale/storage/disposal of existing stocks following revocation, or if outside these two categories, comply with relevant national legislation, or if relevant, have not expired, based on their date of manufacture/expiry date	Articolo 28 del regolamento CE n. 1107/2009

4) Officine di produzione.

Nell'ambito delle attività di controllo presso le officine di produzione è necessario verificare i contenuti della tabella 4.

Tabella 4 Requisiti di verifica presso officine di produzione o impianti di rietichettatura

Legislazione di riferimento nazionale	Progressivo richiesta	Richiesta italiana	Richiesta presente nei modelli europei	Legislazione europea
articolo 4, 5 e 6 del DPR 290/2001	1	Il possesso dei requisiti dell'autorizzazione alla produzione di cui all'articolo 4 e 6 del DPR 290/2001. Verifica che le condizioni di autorizzazione dell'officina siano ancora rispettate con l'ASL che ha effettuato il controllo insieme al Ministero della Salute		
		Verifica che il direttore tecnico sia ancora lo stesso		

DPR 290/2001 e smi banca dati fitosanitari-Comunicati sulle revoche conseguenti alle modifiche delle condizioni di autorizzazione delle sostanze attive-Decreti dirigenziali di autorizzazione	2	Lo stato di autorizzazione dei prodotti fitosanitari o delle importazioni parallele-(autorizzato, revocato, in periodo di smaltimento scorte). La composizione da controlli documentali (i coformulanti utilizzati , dai servizi di qualità dell'officina, delle sostanze utilizzate per la produzione, dalle registrazioni dei lotti e delle quantità prodotte, etc)	The PPPs controlled intended for marketing in the MS where the control is taking place, are authorized or have a current parallel trade permit, or are in the specified period for sale/storage/disposal of existing stocks following revocation, or if outside these two categories, comply with relevant national legislation, or if relevant, have not expired, based on their date of manufacture/expiry date	Articolo 28,46, 52 del Regolamento CE n.1107/2009
Decreti dirigenziali di autorizzazione	3	La conformità delle etichette riportate sul fitosanitario in magazzino con le etichette autorizzate consultando la banca dati on line del Ministero della salute di cm al regolamento 1107/2009. Il controllo documentale delle etichette (confronto tra l'etichetta presso le rivendite e l'etichetta sulla banca dati) deve avvenire sul nome commerciale- sul numero di registrazione - sul titolare dell'autorizzazione- sulla sostanza attiva (identità e concentrazione) - sulla quantità netta (taglia) - sulla preparazione-sulle informazioni di primo soccorso- sul tipo di azione- sulla classificazione etichetta - sulla coltura autorizzata - parassita - dosaggio - dispositivi di protezione non adeguati - distanze di sicurezza dai corsi d'acqua non adeguate sull'intervallo tra il trattamento e la raccolta non rispettato- sul tempo di rientro - e tutto quanto qui non riportato ma previsto dal reg 547/2011 e smi	Use label of approved	Articolo 31 comma 4 lettera e regolamento CE n. 1107/2009

Decreto 69/201 articolo 11	4	Il registro di carico e scarico della merce come previsto dall'articolo 67 del regolamento 1107/2009 (corretta compilazione, conservaz10ne di tali documenti e verifica materiale del contenuto dei registri). La documentazione commerciale per il controllo della provenienza della sostanza attiva e il produttore della sostanza attiva	Record for last 5 years (Purchase/goods inwards, Production records for last 5 years Sales/goods outwards records for last 5 years)	Articolo 67 del regolamento CE n. 1107/2009 articolo 29 comma 1
Articolo 9 del Decreto legislative 17 aprile 2014, n. 69	5	Le condizioni d'imballaggio dei fitosanitari (verificando che l'imballaggio non si confonda con l'alimento come riportato all'articolo 64 del regolamento 1107/2009 e che sia integro e che sia conforme articolo 9 direttiva 1999/45/CE)		Articolo 64 del regolamento CE n. 1107/2009
Articolo 10 del Decreto Legislativo 17 aprile 2014, n. 69	6	La correttezza dei messaggi pubblicitari di cui all'articolo 66 del regolamento 1107/2009		Articolo 66 del regolamento
Articolo 24 del **DPR** 290/2001 e del decreto legislativo 150/2012 e del decreto 22 gennaio 2014 e della Circolare ministero della sanità 30 aprile 1993, n.15	7	Le caratteristi che dei locali di stoccaggio ai sensi dell' articolo 24 del **DPR** 290/2001 e del decreto legislativo 150/2012 e del decreto 22 gennaio 2014 e della Circolare ministero della sanità 30 aprile 1993, n.15		Direttiva 2009/128/EC
Circolare ministero della sanità 30 aprile 1993, n.15	8	L' appropriatezza, la corretta tenuta e il corretto utilizzo dei dispositivi di protezione individuale		
Decreto legislativo 81/2008 e di cui alla circolare ministero della sanità 30 aprile 1993, n.15	9	Le norme di sicurezza degli operatori e di tutela della salute di cui al decreto legislativo 81/2008 e di cui alla circolare ministero della sanità 30 aprile 1993, n.15		
	10	Le schede di sicurezza		Articolo31 del regolamento 1907/2006 anche al fine della verifica dei contenuti dell'etichetta di cui al regolamento 547/2011

Articolo 2 del Decreto legislative 17 aprile 2014, n. 69	11	Articolo 28 comma c (presenza di prodotti che nonsono autorizzati in Italia ma fabbricati in Italia per un paese europeo o presenti nei depositi di stoccaggio in Italia). I prodotti non autorizzati in Italia ma prodotti per altro stato membro per la verifica se un prodotto è autorizzato in altro stato europeo consultando il sito sottoriportato o interessando lo stato membro per il tramite del Ministero della salute. o https://www.eppo.int/PPPRODUCTS/information/information_ppp. htm	PPPs for use in other MS	
Articolo 2 del Decreto legislativo 17 aprile 2014, n. 69	12	Articolo 28 comma d (presenza di prodotti che non sono autorizzati in Italia ma fabbricati in Italia per un paese terzo o presenti nei depositi di stoccaggio in Italia)	PPPs for use in non-EU country	
	13	Il controllo analitico. Seguire indicazioni riportate nell'allegato 3	Composition of PPP controlled based on formulation analysis	

Decreti dirigenziali– Comunicati- Banca dati	14	Articolo 46 del regolamento 1107/2009: La verifica verrà effettuata tenendo in considerazione • i comunicati presenti sul sito web del Ministero della salute che riguardano i regolamenti di modifica delle condizioni di autorizzazione delle sostanze attive e riportano disposizioni sul periodo di smaltimento delle scorte dei prodotti revocati che sono ritrovabili sul sito http://www.trovanorme.salute.gov.it/norme/listaAtti?page= 1, per sostanza attiva o sul sito web del Ministero della Salute Home>Temi e professioni>Alimenti>Prodotti fitosanitari>archivio notizie • il contenuto del decreto di modifica autorizzazione reperibile sul sito web hhhttp://wwhttp://www.trovanorme.salute.gov.it/norme/listaAtti?page=1, di un prodotto fitosanitario che riporta il periodo per lo smaltimento delle scorte dei prodotti • la banca dati dei prodotti fitosanitari del Ministero della salute	All PPPs controlled are authorised or have a parallel trade permit at the time of marketing in the MS, or are in the specified period for sale/storage/disposal of existing stocks following revocation , or if outside these two categories, comply with relevant national legislation, or if relevant, have not expired, based on their date of manufacture/expiry date	Articolo 28,46, 52 del regolamento CE n.1107/2009
Comunicati del 22 giugno 2018 e nota 27472 del 28 giugno 2018	15	Regolamento 485/2013 e smi e regolamento 781/2013 e smi (comunicati del 22 giugno 2018 e nota 27472 del 28 giugno 2018): smaltimento delle scorte e revoche dei prodotti fitosanitari a base di thiametoxan, clothianidin, imidacloprid; assenza di prodotti a base di fipronil	All PPPs controlled are authorised or have a parallel trade permit at the time of marketing in the MS, or are in the specified period for sale/storage/disposal of existing stocks following revocation , or if outside these two categories, comply with relevant national legislation, or if relevant, have not expired, based on their date of manufacture/expiry date	

Piano di Monitoraggio 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.)

- Campionamento (frequenze e modalità)

Per la Regione Abruzzo nel triennio sono previsti diversi campionamenti, effettuati dai SIAN, per le tipologie di alimenti. Gli esami laboratoristici saranno effettuati dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale". La Frequenza è stabilita annualmente e comunicata alla ASL con il "Programma annuale dei controlli in Sanità Animale e Sicurezza Alimentare"

- Flusso informativo:

I campioni, conferiti all'IZS dai Servizi competenti delle ASL, devono essere accompagnati dalla scheda "monitoraggi". L'IZS provvede ad inserire tutti i dati richiesti dal Ministero nell'apposito applicativo NSIS.

MODELLO DI VERBALE DI PRELIEVO PER I PIANI DI MONITORAGGIO DI ALCUNI CONTAMINANTI

☐ 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

GENERALITÀ O DENOMINAZIONE DELL'AZIENDA

DITTA PRODUTTRICE (ove presente)

Denominazione_____

N° Registrazione/riconoscimento

_____

Indirizzo_____

Comune _____ Provincia _____

LUOGO DEL PRELIEVO

Denominazione_____

N° Registrazione/riconoscimento _____

Indirizzo _____

Comune_____Provincia _____

MATRICE PRELEVATA (SIAN)

- ☐ 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

Il Prelevatore

_____

QUANTITÀ PRELEVATA (pezzi/confezioni; peso in Kg) _____

Anno di produzione _____

TMC/Data di scadenza _____

Monitoraggio agenti zoonotici negli alimenti

Piano dei controlli microbiologici sui prodotti alimentari

(Reg 2073/2005/CE)

L'applicazione dei controlli negli stabilimenti di produzione e vendita degli alimenti viene svolto a cura dei servizi competenti 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. 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, 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.

In Regione Abruzzo è attualmente attivo il piano riguardante le ricerche analitiche minime da effettuarsi dai Servizi Veterinari di Igiene degli Alimenti di O.A. dalla fase di produzione alla distribuzione/vendita al dettaglio. Per quanto riguarda i criteri microbiologici, il seguente piano prevede la verifica dei Criteri di Sicurezza Alimentare (CSA) e Criteri di Igiene di Processo (CIP)- Reg CE 2073/05 così come modificato dal Reg. CE 1441/07- da parte dell'Autorità Competente di Controllo. Per i campionamenti riguardanti i CSA e istamina, metalli pesanti e aflatossine il campionamento deve essere effettuato conformemente all'art.11, commi 5 e 6, del Reg. CE 882/2004 in modo da garantire il rispetto del diritto dell'Operatore del Settore Alimentare di avere a disposizione ulteriori campioni per le analisi in parola. È quindi necessario attenersi alle procedure indicate dalla L. 283/62, DPR 327/80 e D.M. 16/12/92. Il prelievo quindi, laddove possibile, dovrà prevedere 4 o 5 aliquote ciascuna costituita da 5 unità (peri i CSA) campionarie (se il criterio microbiologico in discussione non prevede la sola assenza). Qualora, per la scarsa quantità di prodotto rinvenuto (ad es. in fase di distribuzione al dettaglio), non sia possibile procedere alla costituzione di 25 u.c., si procederà al prelievo di un campione unico garantito con un'unica analisi non ripetibile. Nel verbale di prelievo ne va fatta comunque menzione e deve essere informato il produttore/distributore nonché il laboratorio che effettua l'analisi. Per i campionamenti riguardanti i CIP il campionamento sarà di un'unica aliquota

Di preferenza i campionamenti dovranno essere effettuati in stabilimenti/imprese alimentari ad alto rischio.

La programmazione dei campioni viene effettuata sulla base del numero di attività riconosciute per ASL; per le imprese alimentari registrate vengono impiegati quali parametri di riferimento, sia il numero di imprese alimentari che la popolazione residente. Viene inoltre condotta una verifica sul numero di imprese presenti su BDR-SIVRA e quelle censite nel rapporto 2012 pubblicato dal Centro Regionale di Studi e Ricerche Economico e Sociali delle Camere di Commercio della Regione Abruzzo, al fine di rilevare eventuali discrepanze e programmare, in maniera congrua, le attività di campionamento.

Le attività di campionamento sono comunicate annualmente ai Servizi interessati mediante il "Programma annuale dei controlli in Sanità Animale e Sicurezza Alimentare". La descrizione generale delle matrici campionate e (inclusi agenti zoonotici) è riportata nel capitolo "Piano Vigilanza e controllo Alimenti e Bevande"

Vedi anche il capitolo "Piano Vigilanza e controllo alimenti e Bevande"

Piano Nazionale OGM in Alimenti

Sul territorio regionale è attivo il "PIANO DI CONTROLLO UFFICIALE SULLA PRESENZA DI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI NEGLI ALIMENTI"

DEFINIZIONI E ACRONIMI USATI NEL TESTO

DEFINIZIONI

Alimento o prodotto alimentare o derrata alimentare: qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito da esseri umani. Sono esclusi i vegetali prima della raccolta. (Regolamento CE 178/2002)

Alimenti geneticamente modificati: alimenti che contengono, sono costituiti o prodotti a partire da OGM (Regolamento CE 1829/2003)

Controllo documentale: la verifica dei certificati ufficiali, degli attestati ufficiali e degli altri documenti, compresi i documenti di natura commerciale, che devono accompagnare la partita (Regolamento UE 625/2017)

Controllo di identità: un esame visivo per verificare che il contenuto e l'etichettatura di una partita, inclusi marchi sugli animali, sigilli e mezzi di trasporto, corrispondano alle informazioni contenute nei certificati ufficiali, negli attestati e negli altri documenti ufficiali di accompagnamento (Regolamento UE 625/2017)

Controllo fisico: un controllo di animali o merci e, se del caso, controlli degli imballaggi, dei mezzi di trasporto, dell'etichettatura e della temperatura, campionamento a fini di analisi, prova e diagnosi e qualsiasi altro controllo necessario a verificare la conformità alla normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2 del Regolamento UE 625/2017;

Controlli ufficiali: si intendono attività eseguite dalle autorità competenti, o dagli organismi delegati o dalle persone fisiche cui sono stati delegati determinati compiti riguardanti i controlli ufficiali a norma del presente regolamento al fine di verificare:

a) il rispetto da parte degli operatori delle norme del presente regolamento e della normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2 del Regolamento UE 625/2017; e

b) che gli animali e le merci soddisfino i requisiti prescritti dalla normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2 del regolamento UE 625/2017, anche per quanto riguarda il rilascio di un certificato ufficiale o di un attestato ufficiale.

Fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione: qualsiasi fase, importazione compresa, a partire dalla produzione primaria di un alimento inclusa fino al magazzinaggio, al trasporto, alla vendita o erogazione al consumatore finale inclusi. (Regolamento CE 178/2002)

Identificatore unico: un semplice codice numerico o alfanumerico volto a identificare un OGM, sulla base dell'evento di trasformazione autorizzato, e a permettere il recupero dei dati specifici pertinenti a quell'OGM. (Regolamento CE 1830/2003)

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. (Regolamento CE 178/2002)

Operatore del settore alimentare: la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo. (Regolamento CE 178/2002)

Prodotto o ottenuto da OGM: significa derivato, in tutto o in parte, da tali organismi, ma che non li contiene e non ne è costituito. (Regolamento CE 1829/2003)

Piano di controllo: una descrizione elaborata dalle autorità competenti contenente informazioni sulla struttura e sull'organizzazione del sistema dei controlli ufficiali e del suo funzionamento e la pianificazione dettagliata dei controlli ufficiali da effettuare nel corso di un determinato lasso temporale in ciascuno dei settori di cui all'articolo 1, paragrafo 2 del regolamento UE 625/2017**.**

Tracciabilità: 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. (Regolamento CE 1830/2003)

ACRONIMI

Alimenti GM	Alimenti geneticamente modificati
ARPA	Agenzia Regionale per la Protezione dell'ambiente
A.S.L.	Azienda Sanitaria Locale o come diversamente denominata da Regioni e Province Autonome
CROGM	Centro di Referenza Nazionale per la ricerca di OGM - Laboratorio nazionale di riferimento per alimenti e mangimi geneticamente modificati presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana "*M. Aleandri*"
DG SANTE	Direzione Generale della salute e della sicurezza alimentare della Commissione Europea
EURL GMFF	European Union Reference Laboratory for GM food and feed
ISS	Istituto Superiore di Sanità

IZS	Istituto Zooprofilattico Sperimentale
OGM	Organismi Geneticamente Modificati
PNCP	Piano nazionale di controllo pluriennale
USMAF-SASN	Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera e per l'assistenza sanitaria al personale navigante
PCF	Posti di Controllo Frontalieri

INTRODUZIONE

Il Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti rappresenta la realizzazione di una pianificazione unitaria e armonizzata dei controlli per questo specifico settore sia sul territorio che all'importazione. Ciò in applicazione dei due Regolamenti quadro (CE) nn. 1829/2003 e 1830/2003 e del regolamento UE 625/2017, in quanto il Piano è parte integrante del Piano di controllo nazionale pluriennale (PCNP) previsto dall'art.109 del regolamento relativo ai controlli ufficiali.

L'elaborazione di un piano nazionale di controllo ufficiale ha lo scopo di facilitare la programmazione e di uniformare le attività svolte sul territorio dalle Autorità sanitarie regionali e provinciali e all'importazione.

Nel Piano di seguito descritto sono state individuate le principali matrici, gli alimenti da sottoporre al controllo e i criteri da adottare da parte dei PCF (ex USMAFSASN), nonché quelli cui ogni Regione e Provincia autonoma deve conformarsi per l'adozione di un proprio Piano regionale di controllo ufficiale. Sono indicate, inoltre, le modalità di trasmissione dei dati, per garantire il corretto flusso delle informazioni sui controlli effettuati dalle Autorità sanitarie in ogni Regione/Provincia autonoma. Le modalità operative contenute nel presente Piano sono il frutto di un lavoro di collaborazione fra il Ministero, le Regioni e le Province Autonome, l'Istituto Superiore di Sanità ed il Laboratorio nazionale di riferimento, anche Centro di Referenza Nazionale

per la ricerca degli OGM (CROGM), istituito presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana, "M. Aleandri" La valutazione dell'attuazione, da parte di ciascuna Regione, del presente Piano nazionale continuerà ad essere proposta annualmente al "Tavolo di verifica degli adempimenti" (Tavolo LEA) istituito con l'articolo 12 dell'intesa Stato Regioni del 23 marzo 2005.

1.1. Attuazione e risultati dei precedenti Piani di controllo.

Nel corso degli anni precedenti si è verificato che la programmazione a livello nazionale del controllo ufficiale degli alimenti GM è ormai attuata da tutte le Regioni e Province autonome. Queste predispongono i relativi Piani recependo le indicazioni del Piano nazionale nel rispetto, in generale, dei tempi e dei modi previsti per la trasmissione delle informazioni. Al riguardo, nel corso della precedente programmazione si è riscontrato il rispetto della tempistica nella gestione dei flussi informativi (inserimento, validazione e rendicontazione dei dati) operata attraverso il Database CROGM e il Cruscotto della Reportistica Sanitaria (CRS), ciò nonostante in diversi casi è stato necessario rettificare i dati inseriti benché fossero già validati dalle Regioni/P.A.

L'attività di controllo sulle materie prime e all'importazione è molto importante, ma nel corso degli anni, è rimasta disattesa l'indicazione inserita in ogni programmazione nazionale di "limitare i controlli dei prodotti finiti e ad intensificare quelli sulle materie prime e gli intermedi di lavorazione utilizzati dalle industrie alimentari. A questi deve essere dedicato per quanto possibile almeno il 60% dell'attività di campionamento (colonna 5, allegato 2)". Alla luce dei risultati complessivi relativi ai controlli condotti nel corso degli anni, la valutazione complessiva è comunque positiva. Infatti i controlli, sia da un punto di vista numerico che di percentuale di non conformità, hanno mantenuto un trend soddisfacente.

Pertanto sulla base delle esperienze acquisite si è proceduto alla realizzazione del Piano nazionale per il triennio 2020-2022 con l'obiettivo di pervenire alla sua completa applicazione ed al superamento delle difficoltà riscontrate in passato.

1.2 Obiettivi del piano nazionale

Il *Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti,* tenuto conto di quanto stabilito dal Regolamento UE 625/2017, ha come principale scopo quello di garantire il controllo sull'attuazione della legislazione dell'UE nel settore degli alimenti GM, attraverso l'elaborazione di strategie appropriate al fine di perseguire tale scopo.

Gli obiettivi che costituiscono la base del piano di controllo nazionale sono:

- Programmare e coordinare, attraverso criteri uniformi, le attività mirate alla verifica della conformità degli alimenti ai requisiti di autorizzazione ed etichettatura richiesti dalla normativa dell'UE in materia di OGM.
- Garantire il flusso di informazioni dalle Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano alle Autorità centrali e conseguentemente alla Commissione europea.
- Fornire a tutti i soggetti coinvolti una visione complessiva dei risultati regionali e nazionali, importante per le successive programmazioni.
- Inoltre, l'attuazione del Piano nazionale, nell'ambito delle competenze proprie del Ministero, rappresenta lo strumento con cui garantire che i controlli ufficiali siano effettuati in modo proporzionato al rischio ed efficace sul territorio e in tutta la filiera agroalimentare, come indicato dal considerando 76 del regolamento UE 625/2017.

2. NORMATIVA

Il Reg. (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, considerati individualmente, 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 dal Reg. (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) n. 1829/2003 e n. 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 i prodotti appartenenti alla filiera biologica si applica il Reg. (CE) 834/2007 del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici.

Nell'**allegato 1** vengono forniti i riferimenti sulla normativa riguardante il settore degli OGM.

3. ATTUAZIONE DEL PIANO

L'attuazione del Piano per le parti e negli ambiti territoriali di rispettiva competenza è affidata:

- alle Regioni e alle Province Autonome di Trento e Bolzano per la programmazione e il coordinamento delle attività di vigilanza e controllo sul territorio di competenza;
- alle ASL per l'espletamento delle attività di vigilanza e controllo;
- agli PCF (ex USMAF-SASN) per le attività di controllo sui prodotti di origine non animale destinati all'alimentazione umana presentati all'importazione;
- ai laboratori designati dalle Autorità competenti per il controllo ufficiale (IZS, ARPA, ASL) per

l'effettuazione delle analisi di laboratorio;

- al CROGM per quanto riguarda la raccolta e gestione dei dati relativi alle attività di controllo – *database CROGM e CRS* - e il supporto tecnico per le procedure di analisi in qualità di Laboratorio nazionale di riferimento ai sensi del Reg. UE 625/2017;
- all'ISS per le revisioni di analisi su campioni di alimenti non conformi.

Il presente Piano ha validità triennale 2020-2022 in linea con la programmazione del Piano di controllo nazionale pluriennale.

4. ARTICOLAZIONE DEL PIANO

4.1. Programmazione regionale

Ogni Regione e Provincia Autonoma deve elaborare, in ottemperanza al Piano nazionale, un *Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza degli OGM negli alimenti* ed individuare un referente ai fini del coordinamento regionale/provinciale del Piano stesso.

Il Piano regionale/provinciale predisposto ed il nominativo del referente devono essere trasmessi al Ministero della Salute – Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione - Ufficio 6 e al CROGM.

Il suddetto Piano, tenendo conto delle indicazioni riportate nel Piano nazionale, deve contenere le seguenti informazioni:

- organizzazione dei controlli ufficiali;
- indicazione dei laboratori designati e relativi referenti;
- indicazione del numero di campioni assegnato, in base alle realtà produttive locali, ad ogni provincia/ASL, e della tipologia di alimenti da sottoporre al controllo ufficiale;
- criteri seguiti per la ripartizione del numero dei campioni e della tipologia dei prodotti alimentari da sottoporre al controllo;

Inoltre ogni Regione/Provincia autonoma, previa consultazione dei propri laboratori designati circa la tempistica di conferimento e le altre esigenze del caso, prevede dei sistemi per verificare periodicamente lo stato di avanzamento delle attività di controllo effettuate, al fine di evitare la concentrazione dei controlli alla fine dell'anno con il conseguente ritardo nell'inserimento dei relativi dati e a garanzia di un'uniforme distribuzione temporale dei controlli. L'implementazione del Piano regionale dovrà essere assicurata anche attraverso le procedure di verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali di cui all'art. 12, comma 2 del Reg. (UE) 625/2017, e come previsto con l'Accordo 46/CSR del 7 febbraio 2013, nonché dal capitolo 8 dell'Intesa 212/CSR del 10 novembre 2016.

4.2. Attività di vigilanza e controllo

La verifica dell'adempimento alle prescrizioni della normativa vigente in materia di OGM ed in particolare l'accertamento del rispetto dei requisiti di autorizzazione, tracciabilità ed etichettatura, si realizza mediante controlli effettuati su tutto il territorio nazionale e all'importazione.

Ai fini del controllo ufficiale il regolamento UE 625/2017 prevede:

«controllo documentale»: la verifica dei certificati ufficiali, degli attestati ufficiali e degli altri documenti, compresi i documenti di natura commerciale, che devono accompagnare la partita, come previsto dalla normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2, all'articolo 56, paragrafo 1, o da atti di esecuzione adottati a norma dell'articolo 77, paragrafo 3, dell'articolo 126, paragrafo 3, dell'articolo 128, paragrafo 1, e dell'articolo 129, paragrafo 1;

«controllo di identità»: un esame visivo per verificare che il contenuto e l'etichettatura di una partita, inclusi marchi sugli animali, sigilli e mezzi di trasporto, corrispondano alle informazioni contenute nei certificati ufficiali, negli attestati e negli altri documenti ufficiali di accompagnamento;

«controllo fisico»: un controllo di animali o merci e, se del caso, controlli degli imballaggi, dei mezzi di trasporto, dell'etichettatura e della temperatura, campionamento a fini di analisi, prova e diagnosi e qualsiasi altro controllo necessario a verificare la conformità alla normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2;

I controlli saranno effettuati anche attraverso campionamenti, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti, ivi compresa l'importazione.

In fase di controllo si raccomanda di verificare 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). Si ribadisce che la verifica puntuale della documentazione consente anche di evitare, laddove possibile, i campionamenti dei prodotti e le relative analisi determinando un contenimento delle risorse finanziarie.

Allo stato attuale i controlli sono mirati principalmente all'analisi di tutti gli eventi di trasformazione autorizzati, per i quali sono disponibili materiali di riferimento e metodi analitici validati dal Laboratorio europeo di riferimento (EURL-GMFF) presso il Joint Research Centre ad Ispra (https://gmo-crl.jrc.ec.europa.eu/default.htm).

Gli eventi autorizzati sul territorio della UE a dicembre 2019 risultano 33 eventi di mais, più le sotto combinazioni, 20 eventi di soia, 13 eventi di cotone, 5 eventi di colza, 1 evento di barbabietola da zucchero. Tenuto conto però che, nel tempo, nuovi OGM vengono autorizzati in sede europea i controlli devono essere integrati con la ricerca dei nuovi prodotti autorizzati. https://webgate.ec.europa.eu/dyna/gm_register/index_en.cfm).

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 alcune varietà di riso geneticamente modificato non autorizzate, oggetto di decisioni dell'UE e per le quali sono state definite e divulgate specifiche indicazioni tecniche. Relativamente ai controlli per la ricerca di eventi di riso GM non autorizzati provenienti dalla Cina, dovranno essere seguite le indicazioni fornite dalla Decisione 2013/287/UE, che modifica la decisione di esecuzione 2011/884/UE recante misure di emergenza relative alla presenza di riso geneticamente modificato non autorizzato nei prodotti a base di riso originari della Cina e che prevede un controllo analitico del 100% delle partite presentate all'importazione.

Devono, altresì, continuare i controlli riguardanti il riso GM LL601, per il quale nella Decisione 2010/315/UE è previsto che vengano predisposti campionamenti casuali e analisi ad un livello adeguato a verificare l'assenza dal mercato di prodotti a base di riso contenenti, composti da o derivati dall'organismo geneticamente modificato «LL RICE 601», in conformità del Reg. (CE) n. 178/2002.

Infine, si conferma anche l'attività di controllo sull'evento di lino GM non autorizzato, FP967, di origine canadese, secondo le indicazioni fornite dal Ministero della salute con la nota prot. 35405 del 7 dicembre 2009.

Fermo restando la necessaria attività di controllo in relazione alle eventuali notifiche del RASFF riguardanti OGM non autorizzati.

4.2.1 Attività di controllo sul territorio

Il totale dei campioni da prelevare e la loro distribuzione per ogni Regione/P.A. è riportata nell'**allegato 2**. Il numero di campioni ivi indicato deve essere inteso come il numero di campioni da effettuarsi per ogni anno, a meno di modifiche o integrazioni del presente Piano.

Il suddetto numero può essere eventualmente incrementato, dalle Regioni/Province autonome, di un ulteriore 25%, qualora ciò si renda necessario sulla base del rischio. Un'attività di campionamento che vada oltremisura rispetto a quella prevista, determinerebbe di fatto un uso non corretto delle risorse destinate all'attività di controllo.

La numerosità complessiva e la ripartizione territoriale dei campioni tiene conto dei risultati delle attività di controllo svolte nel triennio 2015-2019 e del numero di insediamenti produttivi in ciascuna regione. Quest'ultimo parametro è stato determinato sommando, per ciascuna regione, il numero di imprese relative ad attività economiche di interesse ai fini del controllo ufficiale di alimenti GM. La fonte di tali dati resta, anche per questo Piano, l'ISTAT - 9° censimento generale dell'industria e dei servizi 2011, ultimo censimento disponibile al momento della redazione di questo piano.

Il periodo 2015-2019 ha registrato livelli di prevalenza di non conformità ben al di sotto dello 0,5% rilevato dai piani precedenti. Tuttavia, al fine di mantenere il numero totale di campioni su valori praticabili, si è deciso di mantenere lo 0,5% come valore soglia di riferimento adeguato.

Pertanto, per una prevalenza soglia di non conformità fissata allo 0,5%, il numero di campioni da prelevare sul territorio nazionale per rilevare, con una probabilità del 95%, almeno una non conformità è pari a 598. Tale numero, approssimato a 600, è stato ripartito tra le diverse Regioni/P.A. in proporzione alla percentuale

di imprese presenti a livello locale rispetto al totale nazionale, introducendo, però un numero minimo di campioni da prelevare pari a 10. Il risultato è riportato in colonna 7 dell'allegato 2 per un totale di campioni su scala nazionale pari a 628.
Tenuto conto di quanto indicato nel paragrafo 4.2 relativamente ai requisiti di tracciabilità, si esortano le Autorità preposte al controllo ufficiale a limitare i controlli dei prodotti finiti e ad intensificare quelli sulle materie prime e gli intermedi di lavorazione utilizzati dalle industrie alimentari. A questi deve essere dedicato per quanto possibile almeno il 60% dell'attività di campionamento (colonna 5, allegato 2).
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.
Si sottolinea come, nel settore OGM, la verifica di conformità delle materie prime garantisca una maggiore rappresentatività ed efficienza del sistema di controllo sull'intera filiera alimentare. Il riscontro di eventuali non conformità nelle prime fasi del processo produttivo consente infatti di individuare precocemente i materiali non conformi, impedendo loro di procedere oltre, verso il consumatore finale.
Considerato che sono pervenute alcune richieste di chiarimenti su cosa si intenda per "materie prime", si ricorda che queste sono tutti quei materiali alla base della produzione di altri prodotti tramite l'utilizzo di opportune lavorazioni e processi industriali che permettono di ottenere il prodotto finito venduto al dettaglio (consumatore finale).
Quando non si ottiene subito il prodotto finito, la materia prima trasformata viene considerata materiale semilavorato; ad es: la granella di mais (materia prima) deve essere prima ridotta in farina (semilavorato) per poter produrre il pane, biscotti etc. (prodotto finito).
Ovviamente, per i criteri di rappresentatività precedentemente esposti, le stesse farine o granelle, qualora confezionate e vendute al dettaglio per essere acquistati dal consumatore finale, devono essere considerate prodotti finiti.
In particolare si sottolinea che per i controlli effettuati al dettaglio è opportuno orientare l'attività prevalentemente sui controlli documentali e d'identità. A tal fine le Regioni/Province autonome sono fortemente invitate a definire adeguate procedure da utilizzare, nel corso di tali ispezioni, per documentare anche le attività di controllo che pur non prevedendo il campionamento sono altrettanto rilevanti ai fini della verifica del rispetto della normativa vigente.
Inoltre il campionamento effettuato al dettaglio può rappresentare un punto critico, poiché il risultato ottenuto dall'analisi condotta su una singola confezione o su un numero limitato di confezioni, in alcuni casi, può non essere rappresentativo del lotto di appartenenza. Oltre a ciò si ribadisce che per alcuni prodotti processati, come ad esempio olio e lecitine, i controlli analitici possono risultare impraticabili.
Si raccomanda pertanto, di campionare prevalentemente materie prime o prodotti confezionati a livello di produzione o grande distribuzione, ad esempio magazzini di stoccaggio, escludendo la piccola produzione artigianale con vendita diretta al consumatore finale.
Per facilitare l'individuazione di alcune possibili strutture in cui effettuare il campionamento di materie prime si riporta il link dove è consultabile una mappa interattiva dell'Italia che riporta i dati e gli indirizzi dei centri di stoccaggio di cereali, pubblicata sul sito dell'ISMEA (Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare):
http://www.pianidisettore.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/708
L'esecuzione del campionamento al dettaglio dovrebbe essere effettuata principalmente:

- sui prodotti omogenei indicati nella tabella matrici di cui all'allegato 3
- per la ricerca di OGM non autorizzati in prodotti di importazione da paesi a rischio OGM

Le materie prime, gli ingredienti e i prodotti da campionare devono principalmente contenere, essere costituiti o derivare da soia, mais, riso, colza, cotone e lino
Nell'**allegato 3** vengono riportate le categorie di matrici verso cui i campionamenti dovrebbero essere indirizzati nel corso dei controlli programmati.

Nell'ambito del Piano regionale di controllo, ogni Regione e Provincia Autonoma deve ripartire, nel corso dell'anno, il numero di campioni per provincia/ASL e per tipologia di prodotto alimentare in modo da garantire anche la rappresentatività degli alimenti maggiormente diffusi a livello regionale.
Si ribadisce l'importanza di coinvolgere i laboratori nella fase di programmazione regionale/provinciale dei piani di controllo per quanto riguarda:

- le modalità di realizzazione dell'attività di controllo,
- la ripartizione uniforme nell'arco dell'anno dei campioni volta ad evitare sovraccarichi nell'attività analitica concentrati in particolare negli ultimi mesi dell'anno.

Il numero di campioni indicato deve essere comunque rispettato; per una più efficace realizzazione delle attività fissate nel Piano, le Regioni/Province autonome dispongono preferibilmente che il 50% dei campionamenti venga effettuato entro il primo semestre dell'anno. Le Regioni/Province autonome, qualora necessario, possono variare le matrici e il numero di campioni nel proprio Piano, in funzione della propria realtà territoriale indicandone i motivi.
Infine, tenuto conto dell'autorizzazione di nuovi eventi di trasformazione e della disponibilità di nuovi metodi di rilevazione e materiali di riferimento, il presente Piano potrà subire delle variazioni e/o integrazioni.
A tale proposito si raccomanda di consultare il registro dell'UE degli alimenti e mangimi geneticamente modificati disponibile in rete al sito della DG SANTE
https://webgate.ec.europa.eu/dyna/gm_register/index_en.cfm
nonché il sito dell'EURL
https://gmo-crl.jrc.ec.europa.eu/default.htm

4.2.2 Attività di controllo all'importazione

Nello svolgimento delle attività di controllo ufficiale si ribadisce l'importanza che gli uffici di frontiera rivestono in qualità di prime Autorità sanitarie coinvolte nella nazionalizzazione e commercializzazione di prodotti alimentari provenienti dai Paesi terzi. Il loro contributo è fondamentale nella catena dei controlli ufficiali per il ruolo primario che rivestono proprio nelle fasi iniziali dell'immissione in commercio dei prodotti. Pertanto nella programmazione da attuarsi col presente Piano dovrà essere rafforzata questa attività di controllo frontaliera, non soltanto sulle partite di prodotti a base di riso provenienti dalla Cina ma anche su altre matrici di interesse per la ricerca di OGM in arrivo da Paesi terzi.
Ciò sebbene nel corso degli anni passati sia aumentata l'attenzione delle Autorità e degli operatori dei Paesi terzi verso i prodotti da immettere sul mercato dell'UE che devono rispondere ai requisiti previsti dalla normativa europea sugli OGM.
Come noto all'importazione è di fondamentale rilevanza sia il controllo di tipo documentale su tutte le partite sia quello analitico a campione.
Tenuto conto, però, dei risultati degli anni precedenti è indispensabile mantenere, in alcuni casi incrementare, l'attività di controllo analitico nel corso del triennio 2020-2022, con una programmazione dei campionamenti da effettuare che potrà essere aggiornata, ove necessario, sulla base dei flussi commerciali, dei risultati dei controlli condotti e delle segnalazioni di allerta.
Come noto il Regolamento UE 2017/625 ha istituito i Posti di Controllo Frontalieri (PCF), l'elenco di questi Uffici attualmente corrispondenti agli ex PIF e PED degli USMAF-SASN, è stato notificato alla Commissione europea ed è reperibile al link della DG SANTE di seguito riportato:
https://ec.europa.eu/food/safety/official_controls/legislation/imports/non-animal_en.
Anche i posti di controllo degli USMAF-SASN non espressamente individuati quali PCF sono tenuti comunque ad applicare le misure di controllo previste dalla normativa in vigore per il settore OGM.
Le attività di controllo sulla presenza di OGM negli alimenti presentati all'importazione effettuate dai Posti di Controllo Frontalieri (PCF), nell'ambito delle disposizioni generali del Decreto del Presidente della Repubblica del 14 luglio 1995, prevedono il prelievo dei campioni in misura del 5% delle partite presentate all'importazione.
Pertanto, fermo restando il calcolo del numero di campioni da prelevare sulla base di tale percentuale per le partite di interesse per il controllo degli OGM, il numero minimo di campionamenti per i PCF è:

- 1 campionamento per flussi fino a 20 partite
- il 5% di campionamenti per flussi superiori a 20 partite

Per la ripartizione dei campioni nel corso dell'attività di controllo è bene tener conto dei seguenti criteri:

- consistenza dei flussi delle partite,
- tipo di matrici di interesse,
- paesi di provenienza, ossia maggiori controlli da Paesi per i quali sussiste una particolare attenzione, quali ad esempio Cina o Est asiatico, per eventuali triangolazioni, e Paesi del continente Americano, Paese terzo in cui si coltivano e utilizzano OGM.

Le materie prime, gli ingredienti e i prodotti da campionare, secondo le indicazioni sopra descritte, devono contenere, essere costituiti o derivare da soia, mais, colza, cotone, lino e riso non di provenienza cinese, dovrebbero essere indirizzati al controllo delle categorie di matrici riportate nell'**allegato 3**.

Si ricorda che i controlli condotti per la ricerca di eventi di riso GM non autorizzati provenienti dalla Cina, dovranno essere eseguiti secondo le indicazioni fornite dalla Decisione 2013/287/UE, che modifica la decisione di esecuzione 2011/884/UE recante misure di emergenza relative alla presenza di riso geneticamente modificato non autorizzato nei prodotti a base di riso originari della Cina e che prevede un controllo analitico del 100% delle partite presentate all'importazione sulle matrici indicate nel relativo allegato.

In considerazione della segnalazione riguardante la possibile presenza di frumento GM MON71800 in partite di grano tenero, quale materia prima proveniente dagli USA, non autorizzato per la commercializzazione (cfr. nota Ministero della Salute DGISAN 0028160-P-01/07/2013) è bene proseguire ancora con un'attività di campionamento anche su tale prodotto.

Per le attività che richiedono il campionamento i metodi sono quelli indicati al punto 4.2.3.

Per quanto riguarda infine la formazione delle aliquote di legge, si raccomanda la formazione di tre campioni finali/aliquote (cfr. nota Ministero della Salute DGSAN 0015199-P-10/05/2011). Inoltre, in caso di materia prima, il campione globale deve pervenire ai Laboratori Ufficiali per le operazioni di macinazione/omogeneizzazione dal quale poi verranno formati i tre campioni finali/aliquote.

4.2.3 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 relativo al controllo dei requisiti di etichettatura per gli OGM autorizzati.

Al momento considerando che le metodologie riportate nella citata Raccomandazione risultano non sempre facilmente attuabili e/o attuate e che la stessa Raccomandazione consente di applicare strategie di campionamento alternative, si ritiene che le indicazioni riportate nel Reg. (CE) 401/2006 e successive modifiche, relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari, possano essere un adeguato riferimento per il campionamento dei prodotti ai fini del controllo ufficiale in questo ambito normativo. Anche la nota tecnica UNI CEN/TS 15568 Foodstuffs — Methods of analysis for the detection of genetically modified organisms and derived products — Sampling strategies può essere un riferimento per le modalità di prelievo dei campioni degli alimenti GM.

Al riguardo si riportano nell'**Allegato 4** dettagliate indicazioni fornite dall'Istituto Superiore di Sanità sulle modalità di campionamento da seguire nel corso dei controlli.

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 5** o uno analogo che contenga le informazioni ivi indicate, e nei casi in cui siano necessarie le operazioni di macinazione/omogeneizzazione del campione globale deve essere compilato il modello di verbale di cui all'**Allegato 6.**

4.2.4 Analisi

Le analisi sui campioni prelevati sono effettuate dalle ARPA, dagli IZS, dai laboratori delle ASL territorialmente competenti e dagli altri laboratori per il controllo ufficiale designati dalle Autorità competenti, nonché dall'ISS per quanto concerne la fase di controperizia.

È obbligo per le Autorità regionali/provinciali di avvalersi per il controllo ufficiale degli alimenti di laboratori accreditati per le prove richieste (art. 37 c.4 lett. e) del Reg. (UE) 625/2017).

I laboratori dovranno svolgere controlli riferiti a tutti gli OGM autorizzati nell'Unione Europea e secondo metodiche ufficiali quali-quantitative a grado di specificità crescente, da metodiche di screening fino a metodiche evento di trasformazione-specifiche, validate presso gli stessi laboratori e/o dal Laboratorio Europeo di Riferimento e/o dal Laboratorio Nazionale di Riferimento. In considerazione del numero crescente di eventi GM autorizzati e non, che devono essere ricercati, il sistema di screening multiplo di 6 target analitici (promotore 35S, terminatore NOS, gene epsps, gene CTP2-epsps, gene nptII, gene pat) validato, tramite studio collaborativo, dal Laboratorio Nazionale di Riferimento con la Rete Italiana dei Laboratori Ufficiali OGM, ed ulteriormente sviluppato dal Laboratorio Nazionale di Riferimento (POS VIR 032 INT), deve essere considerato uno strumento essenziale per garantire l'omogeneità dei controlli analitici sul territorio nazionale, oltre che per l'ottimizzazione del flusso analitico presso ciascun laboratorio. A seguito di una o più positività riscontrate in fase di screening, si dovrà procedere alla ricerca di tutti quegli eventi GM compatibili con le risultanze della fase di screening. Nel caso venga accertata la presenza di uno o più eventi GM autorizzati, si deve procedere alla relativa quantificazione, al fine di verificare il rispetto dei requisiti di tracciabilità ed etichettatura previsti al di sopra della soglia di concentrazione dello 0,9%.
Nel caso di OGM non autorizzati nell'Unione Europea, la sola analisi qualitativa risulta sufficiente, in quanto per loro non è prevista alcuna soglia di tolleranza.
A tale proposito, il Laboratorio Nazionale di Riferimento fornisce supporto alla Rete Italiana dei Laboratori Ufficiali OGM, sia mettendo a disposizione da alcuni anni, mediante accesso riservato al proprio sito istituzionale, la documentazione relativa al proprio sistema qualità (procedure gestionali e procedure operative standard) comprendente la descrizione di tutti i metodi analitici accreditati ed i relativi dati di validazione, sia organizzando presso la propria struttura, su richiesta dei laboratori della rete del controllo ufficiale, brevi training pratici rivolti ai responsabili delle prove ed ai tecnici di laboratorio interessati.
Tuttavia, nonostante la disponibilità di tali strumenti, alcuni sistemi regionali/provinciali di controllo analitico risultano ancora non autosufficienti rispetto alla copertura analitica necessaria.
A tal fine è opportuno che ciascun Piano Regionale fornisca evidenza dell'impegno del laboratorio designato circa la capacità di soddisfare quanto pianificato dalla Regione/Provincia autonoma, con risorse proprie o eventualmente avvalendosi, tramite preventivi accordi, della Rete Italiana dei Laboratori Ufficiali OGM, purché si assicuri l'attuazione del Piano nazionale per gli aspetti di competenza e nei tempi previsti.
L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e Toscana, in qualità di Laboratorio Nazionale di Riferimento per la ricerca degli OGM, ai sensi del regolamento UE 625/2017, articolo 100, coordina le attività dei laboratori ufficiali e fornisce il proprio supporto tecnico in assenza di un metodo specifico, o in caso di esito analitico di difficile interpretazione.
È importante che tutti i laboratori del controllo ufficiale, che effettuano le analisi dei campioni per la ricerca di OGM di cui al Piano nazionale aderiscano alla Rete Italiana dei Laboratori Ufficiali OGM e siano collegati al sistema di raccolta dati gestito dal CROGM. I laboratori inseriti attualmente in rete sono elencati nell'**Allegato 7**. La designazione di nuovi laboratori da parte delle Autorità regionali o provinciali competenti deve essere comunicata al CROGM e all'Ufficio 6 della DGISAN.

5. TRASMISSIONE RISULTATI DEI CONTROLLI ED ELABORAZIONE RAPPORTO ANNUALE

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.
Il sistema applicativo sviluppato dal CROGM che deve essere utilizzato dai laboratori ufficiali per l'inserimento dei dati è reperibile al seguente indirizzo: http://195.45.99.82/.
Nell'inserimento dei dati nel suddetto applicativo, al fine di una corretta rendicontazione, si raccomanda ai laboratori di prestare particolare attenzione alle seguenti informazioni, che devono essere sempre riportate:

- corretta attribuzione del campione al circuito biologico o convenzionale;
- corretta attribuzione del campione al settore alimenti
- corretta attribuzione a materie prime/semilavorati o prodotti finiti (cfr nota DGISAN prot. 46235 del 6/12/2018)
- informazione sulla conformità/non conformità

Contestualmente i dati sono messi a disposizione delle Regioni/Province Autonome che ne effettuano la validazione con le modalità di seguito descritte. I dati inseriti dai Laboratori ufficiali vengono verificati, se del caso, tramite confronto con quelli forniti dalle Aziende Sanitarie Locali. Qualora vengano rilevate discrepanze fra i due set di dati, le Regioni/P.A. con il supporto dei Laboratori ufficiali e delle Aziende Sanitarie Locali interessate, identificano eventuali errori o omissioni e, se necessario, richiedono al CROGM di apportare le correzioni o integrazioni opportune. Laddove si verifichi un contemporaneo coinvolgimento di due o più laboratori per l'espletamento delle analisi sui campioni di una Regione, in particolare se situati in Regioni diverse, è opportuno sia stabilito un coordinamento tra gli stessi laboratori e tra questi e la Regione di riferimento, per un'attenta verifica delle informazioni da inviare e/o per le eventuali modifiche da apportare.

Questa fase è inderogabilmente possibile prima che la Regione/P.A. abbia effettuato la validazione per evitare che le modifiche possano comportano la completa revisione dei dati acquisiti ed elaborati dal CROGM dopo tale fase.

Si ricorda che la validazione da parte delle Regioni/P.A. è una fase molto importante in cui il riscontro tra le informazioni inserite dai laboratori e quelle derivate dai controlli delle autorità locali deve essere effettuato con particolare attenzione. Dopo la validazione i dati non possono essere modificati, in quanto il rispetto dei tempi stabiliti per la validazione degli stessi è il criterio di copertura scelto come uno degli indicatori di performance per la certificazione dei flussi informativi veterinari e alimentari.

A seguito della fase di verifica e validazione dei dati da parte delle Regioni/P.A., il CROGM procede ad elaborare i dati e a trasmetterli, in forma aggregata, al Ministero della Salute, che li utilizza per la stesura del rapporto annuale sui controlli ufficiali.

Le Autorità coinvolte nella trasmissione dei dati devono rispettare le scadenze di seguito riportate:

- I Laboratori ufficiali caricano sul sistema applicativo web i dati relativi al primo semestre dell'anno entro il 31 luglio e quelli del secondo semestre entro il 31 gennaio dell'anno successivo a quello cui si riferiscono.
- Le Regioni/P.A. validano i dati sul CRS (Cruscotto Reportistica Sanitaria) al massimo entro il mese di febbraio dell'anno successivo a quello a cui si riferiscono i dati.
- Il CROGM elabora i dati relative all'intero anno di riferimento e li trasmette al Ministero della salute entro il 31 marzo dell'anno successivo a quello a cui si riferiscono i dati.
- Il Ministero della salute redige entro giugno, sulla base dei dati ricevuti, un rapporto annuale che comprende una valutazione complessiva dei risultati ed eventuali indicazioni correttive anche ai fini di una razionalizzazione dei controlli ufficiali. Detto rapporto viene inserito nella relazione annuale del PNCP, inviato alla Commissione europea e poi essere pubblicato sul sito ufficiale del Ministero della salute.

Recapiti dei referenti per l'attuazione del presente Piano presso il Ministero della salute, il CROGM e l'ISS:

Ministero della salute

Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione (DGISAN) - Ufficio 6
Viale G. Ribotta, 5 - 00144 Roma
- Dott.ssa Monica Capasso – m.capasso@sanita.it Tel.0659942530
- Dott.ssa Anna Rita Mosetti – ar.mosetti@sanita.it Tel. 0659946122

CROGM/LNR

Centro di Referenza Nazionale per la Ricerca di OGM/Laboratorio nazionale di riferimento
Istituto Zooprofilattico del Lazio e della Toscana via Appia Nuova 1411 00178 Roma
- Dott. Ugo Marchesi – ugo.marchesi@izslt.it Tel.0679099450

Istituto Superiore di Sanità

Dipartimento di Sicurezza alimentare, nutrizione e sanità pubblica veterinaria
Rischio Chimico degli Alimenti
Viale Regina Elena, 299
00161 Roma -
- Dott. Carlo Brera – carlo.brera@iss.it Tel.: 0649902377
- Dott.ssa Marzia De Giacomo marzia.degiacomo@iss.it Tel.: 0649902002

Allegato 1

NORMATIVA QUADRO

Regolamento (CE) n. 1829/2003 del 22 settembre 2003: regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati. (pubblicato nella G.U.U.E. 18 ottobre 2003, n. L 268).

Regolamento (CE) n. 1830/2003 del 22 settembre 2003: regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio 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. (pubblicato nella G.U.U.E. 18 ottobre 2003, n. L 268).

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

Regolamento (CE) n. 641/2004 del 6 aprile 2004: regolamento della Commissione recante norme attuative del regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda la domanda di autorizzazione di nuovi alimenti e mangimi geneticamente modificati, la notifica di prodotti preesistenti e la presenza accidentale o tecnicamente inevitabile di materiale geneticamente modificato che è stato oggetto di una valutazione del rischio favorevole. (pubblicato nella G.U.U.E. 7 aprile 2004, n. L 102).

Regolamento (CE) N. 1981/2006 del 22 dicembre 2006: regolamento della Commissione sulle regole dettagliate per l'attuazione dell'articolo 32 del regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio relativamente al laboratorio dell'UEo di riferimento per gli organismi geneticamente modificati. (pubblicato nella G.U.U.E. 23.12.2006 n. L 368)

Regolamento di esecuzione della Commissione (UE) N. 120/2014 del 7 febbraio 2014 che modifica il regolamento (CE) n. 1981/2006 sulle regole dettagliate per l'attuazione dell'articolo 32 del regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio relativamente al laboratorio dell'UEo di riferimento per gli organismi geneticamente modificati. (pubblicato nella G.U.U.E. 8.2.2014 n. L 39)

Regolamento di esecuzione (UE) N. 503/2013 del 3 aprile 2013: regolamento della Commissione relativo alle domande di autorizzazione di alimenti e mangimi geneticamente modificati in applicazione del regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica i regolamenti (CE) n. 641/2004 e n. 1981/2006. (pubblicato nella G.U.U.E. 8.6.2013 n. L 157)

Normativa sul campionamento

Raccomandazione n. 2004/787/CE del 4 ottobre 2004: raccomandazione della Commissione 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. 1830/2003 (pubblicata nella G.U.U.E. 24 novembre 2004, n. L 348).

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. (pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea del 9 marzo 2006, n. L70)

Regolamento (UE) n. 519/2014 della Commissione, del 16 maggio 2014, che modifica il regolamento (CE) n. 401/2006 per quanto riguarda i metodi di campionamento per le grandi partite, per le spezie e gli integratori alimentari, i criteri di rendimento per le tossine T-2 e HT-2 e per la citrinina, nonché i metodi di analisi di screening. (pubblicato sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, del 17 maggio 2014 n. L 147).

Decreto del Presidente della Repubblica n. 327 del 26/03/1980 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. (pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale Italiana n° 193 del 16/07/1980)

CODEX GENERAL GUIDELINES ON SAMPLING: CAC/GL 50-2004

www.codexalimentarius.net/download/standards/10141/CXG_050e.pdf

Nota tecnica UNI CEN/TS 15568 Foodstuffs — Methods of analysis for the detection of genetically modified organisms and derived products — Sampling strategies

UNI EN ISO 24333:2010 Cereals and cereals products - Sampling

Linee guida DGSANCO "Guidance document for the sampling of cereals for mycotoxins"

http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/guidance-sampling-final.pdf

Regolamento di esecuzione (UE) 2019/1793 della commissione del 22 ottobre 2019 relativo all'incremento temporaneo dei controlli ufficiali e delle misure di emergenza che disciplinano l'ingresso nell'Unione di determinate merci provenienti da alcuni paesi terzi, e che attua i regolamenti (UE) 2017/625 e (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga i regolamenti (CE) n. 669/2009, (UE) n. 884/2014, (UE) 2015/175, (UE) 2017/186 e (UE) 2018/1660 della Commissione (Pubblicato sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, del 29 ottobre 2019 n. L 277)

Regolamento (UE) n. 1169/2011 del parlamento europeo e del consiglio del 25 ottobre 2011relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione

Normativa sanzionatoria

Decreto legislativo n. 70 del 21 marzo 2005: disposizioni sanzionatorie per le violazioni del regolamento (CE) n. 1829/2003 e del regolamento (CE) n. 1830/2003, relativi agli alimenti ed ai mangimi geneticamente modificati (pubblicato nella G.U.R.I. 29 aprile 2005, n. 98) **Normativa Controllo ufficiale**

Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/ 2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/ 2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/ CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali) (pubblicato nella G.U.U.E. del 7 aprile 2017, n. L 93)

Regolamento (UE) n. 208/2011 della Commissione, del 2 marzo 2011, che modifica l'allegato VII del regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, i regolamenti della Commissione (CE) n. 180/2008 e (CE) n. 737/2008 per quanto riguarda gli elenchi e i nomi dei laboratori di riferimento dell'Unione europea. (pubblicato nella G.U.U.E. 3 marzo 2011, n. L 58)

Decreto legislativo n. 193 del 6 novembre 2007: attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti dell'UE nel medesimo settore. (pubblicato nella G.U.R.I. 9.11.2007 suppl. ord. n. 228)

Decreto 22 dicembre 2009: designazione di "Accredia" quale unico organismo nazionale italiano autorizzato a svolgere attività di accreditamento e vigilanza del mercato. (pubblicato nella G.U.R.I. 26 gennaio 2010 n. 20)

Decreto 22 dicembre 2009: prescrizioni relative all'organizzazione ed al funzionamento dell'unico organismo nazionale italiano autorizzato a svolgere attività di accreditamento in conformità al regolamento (CE) n. 765/2008. (pubblicato nella G.U.R.I. 25 gennaio 2010 n. 19)

Decreto ministeriale del 8 maggio 2002: istituzione nuovi centri di referenza nazionali nel settore veterinario. (pubblicato nella G.U.R.I. 22 maggio 2002, n. 118).

Decisioni dell'UE e su misure d'emergenza

Decisione della Commissione che abroga la decisione 2006/601/CE che reca misure d'emergenza relative all'organismo geneticamente modificato non autorizzato «LL RICE 601» nei prodotti a base di riso e che prevede il campionamento casuale e l'analisi volti ad accertare l'assenza di tale organismo nei prodotti a base di riso (2010/315/UE) (pubblicata nella G.U.U.E. 9.6.2010 n. L141)

Decisione di esecuzione della Commissione recante misure di emergenza relative alla presenza di riso geneticamente modificato non autorizzato in prodotti a base di riso provenienti dalla Cina e che abroga la Decisione della Commissione 2008/289/CE (2011/884/UE) (pubblicata nella G.U.U.E. 23.12.2011 n. L343)

Decisione di esecuzione della Commissione del 13 giugno 2013 che modifica la decisione di esecuzione 2011/884/UE recante misure di emergenza relative alla presenza di riso geneticamente modificato non

autorizzato nei prodotti a base di riso originari della Cina (2013/287/UE) (pubblicata nella G.U.U.E. 14.6.2013 n. L162)

Normativa produzione biologica

Regolamento (CE) N. 834/2007 del 28 giugno 2007: regolamento del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modifiche. (pubblicato nella G.U.U.E.20.7.2007 n. L 189).

Ripartizione dei campioni per Regioni e Province autonome **Allegato 2**

Regione	Imprese Alimentari (*)	%	numero di campioni teorici	Numero di campioni da prelevare (minimo 10)		
				materie prime e intermedi di produzione	prodotti finiti	totale
Lombardia	63898	14	83	50	34	**84**
Campania	43791	10	57	35	23	**58**
Lazio	42184	9	55	34	22	**56**
Veneto	37259	8	49	30	20	**50**
Emilia Romagna	35366	8	46	28	18	**46**
Sicilia	34710	8	45	28	18	**46**
Piemonte	33213	7	43	26	18	**44**
Puglia	31654	7	41	25	17	**42**
Toscana	30518	7	40	24	16	**40**
Liguria	16371	4	21	13	9	**22**
Calabria	16347	4	21	13	9	**22**
Sardegna	15287	3	20	12	8	**20**
Marche	13063	3	17	11	7	**18**
Abruzzo	12209	3	16	10	6	**16**
Friuli Venezia Giulia	9487	2	12	7	5	**12**
Trentino Alto Adige	8507	2	11	8	4	**(**)12**
Umbria	6955	2	9	6	4	**10**
Basilicata	4716	1	6	6	4	**10**
Molise	3003	1	4	6	4	**10**
Valle d'Aosta	1518	0	2	6	4	**10**
Totale nazionale	**460056**	**100**	**600**	**377**	**251**	**628**

(*) fonte Istat - 9° censimento generale dell'industria e dei servizi 2011

(**) (6 della P.A. di Trento e 6 della P.A. di Bolzano)

Allegato 3

Principali gruppi alimentari	Esempi	codici TARIC	Distribuzione omogenea di OGM nel prodotto	Distribuzione non omogenea di OGM nel prodotto Prodotti che richiedono macinazione + omogeneizzazione
Granelle di mais, di riso e miste	mais per popcorn	**0709 90 60** granturco dolce (Granella di mais);		granelle, mais per popcorn, granturco dolce (Granella di mais)
Farine di mais, di riso e miste	farine di mais, di riso e miste	**1102 20** Farina di granturco/mais; **1102 90 50** Farina di riso	farine di mais, di riso e miste	
Pasta, noodles,	riso; vermicelli, ecc. di mais e riso gnocchi,	**1006** Riso	vermicelli, gnocchi, ecc. di mais e riso	Riso
Prodotti della pasticceria, della panetteria e della biscotteria	fiocchi di cereali, pane, crackers, gallette, biscotti di mais, riso e miste; barrette palline di cereali; pancakes; muesli	**1904** Prodotti a base di cereali ottenuti per soffiatura o tostatura (per esempio: «corn flakes»); **1905** Prodotti della panetteria, della pasticceria o della biscotteria;	pane, crackers, gallette, biscotti di mais, riso e miste; barrette; pancakes; fiocchi di cereali, muesli, palline di cereali	
Ortaggi e prodotti derivati classificazione da Reg,178/2006-antiparassitari	mais dolce e soia cotti e inscatolati, anche nelle insalate miste, pannocchiette di mais	**0710 40 00** Granturco dolce cotto, in acqua o al vapore, congelato		mais dolce e soia cotti e inscatolati, anche presentati nelle insalate miste, pannocchiette di mais

Principali gruppi alimentari	Esempi	codici TARIC	Distribuzione omogenea di OGM nel prodotto	Distribuzione non omogenea di OGM nel prodotto Prodotti che richiedono macinazione + omogeneizzazione
Radici e tuberi	Patate e prodotti derivati (ad eccezione degli snack), fecola di patate	**1108 13 00** Fecola di patate, **200410** patate, **20041010** cotte, **20041091** farine fiocchi	Fecola di patate, farine e fiocchi	Patate, patate cotte,
Legumi e semi oleaginosi	Granella e farina di soia, semi di lino, semi di colza, semi di cotone	**1201 00** Fave di soia; **1208 10 00** farina di fave di soia; **1207 20** Semi di cotone; **1204 00** Semi di lino; **1205** Semi di ravizzone o di colza	farina di soia	granella di soia, semi di lino, semi di colza, semi di cotone
Frutta	Papaya			papaya
Bevande vegetali e prodotti a base di bevande vegetali	Bevanda di riso, bevanda di soia, formaggio di soia, besciamella, yoghurt di soia, tofu	**2009 80 –** Succhi di altre frutta o di altri ortaggi e legumi	Latte/Bevanda di riso, latte/bevanda di soia, formaggio di soia, besciamella, yoghurt di soia, tofu	

Principali gruppi alimentari	Esempi	codici TARIC	Distribuzione omogenea di OGM nel prodotto	Distribuzione non omogenea di OGM nel prodotto Prodotti che richiedono macinazione + omogeneizzazione
Prodotti per lattanti e bambini	Latte vegetale liquido o in polvere, alimenti a base di cereali, biscotti, pasta, omogeneizzati	**1901 10 00** Preparazioni per l'alimentazione dei bambini, condizionate per la vendita al minuto (a base di cereali); **2005 10 00** Ortaggi e legumi omogeneizzati (per bambini);	Latte vegetale liquido o in polvere, alimenti a base di cereali, biscotti, pasta, omogeneizzati	
Integratori alimentari	barrette dietetiche a base di soia o mais		barrette dietetiche a base di soia o mais	
Preparazioni gastronomiche	hamburger di soia, spezzatino di soia, bocconcini, salse e condimenti	**2103** Preparazioni per salse e salse preparate, condimenti composti; **210610** concentrati di proteine e sostanze proteiche testurizzate	hamburger di soia, spezzatino di soia, bocconcini, salse e condimenti	

Principali gruppi alimentari	Esempi	codici TARIC	Distribuzione omogenea di OGM nel prodotto	Distribuzione non omogenea di OGM nel prodotto Prodotti che richiedono macinazione + omogeneizzazione
Snacks, dessert e altri alimenti	tortilla chips, patatine, chips e puff di cereali, pop corn, gelati e sorbetti, dessert, budini, creme, creme dolci	**1905 90 55** Prodotti estrusi o espansi, salati o aromatizzati	tortilla chips, patatine, chips e puff di cereali, gelati e sorbetti, dessert, budini, creme, creme dolci	pop corn

Allegato 4

METODI DI CAMPIONAMENTO

Le procedure e le definizioni di seguito riportate si riferiscono esclusivamente al campionamento per la verifica della tracciabilità e dell'etichettatura degli OGM autorizzati ai sensi delle normative CE/1829/2003 e CE1830/2003.

Per il campionamento di partite/lotti per la verifica della presenza di OGM **non** autorizzati è necessario seguire piani di campionamento specifici.

DEFINIZIONI

Lotto

Si definisce lotto una quantità definita di merce prodotta in condizioni che si presume siano uniformi (CODEX CAC/GL 50/2004).

Per i prodotti confezionati, per lotto si può intendere un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche.

Partita

Si definisce partita un quantitativo identificabile di prodotto alimentare, consegnato in una sola volta, per il quale è accertata dall'addetto al controllo ufficiale la presenza di caratteristiche comuni quali l'origine, la varietà il tipo di imballaggio, l'imballatore, lo speditore o la marcatura. (Regolamento CE/401/2006).

Una partita può essere formata anche da più lotti; pertanto, nell'ambito delle attività di campionamento, devono essere campionate partite formate da uno stesso lotto o deve essere individuata una sottopartita formata da prodotti di uno stesso lotto.

Nell'ambito dei controlli all'importazione, si applica la definizione del Regolamento (UE) n. 2019/1793 che rimanda alla definizione di «partita» definita all'articolo 3, punto 37, del regolamento (UE) 2017/625 ossia «partita»: un numero di animali o un quantitativo di merce inserito nello stesso certificato ufficiale, attestato ufficiale o altro documento, viaggiante con lo stesso mezzo di trasporto e proveniente dallo stesso territorio o paese terzo e, ad eccezione delle merci soggette alla normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2, lettera g), di identico tipo, classe o descrizione.

Sottopartita

Porzione di una grande partita designata per essere sottoposta a campionamento; ciascuna sottopartita deve essere fisicamente separata e identificabile. (Regolamento CE/401/2006 e successivi emendamenti).

Campione elementare (CE) o incrementale (CI)

Quantitativo di materiale prelevato in un solo punto della partita/lotto o della sottopartita.

Campione globale (CG)

Campione ottenuto riunendo tutti i campioni elementari prelevati dalla partita/lotto o dalla sottopartita.

Campione ridotto

Parte rappresentativa del campione globale, ottenuta mediante riduzione di quest'ultimo.

Aliquota

Parte del campione ridotto o del campione globale omogeneizzato o macinato, qualora necessario.

Campione globale (CG)

Campione ottenuto riunendo tutti i campioni elementari prelevati dalla partita/lotto o dalla sottopartita.

Campione ridotto

Parte rappresentativa del campione globale, ottenuta mediante riduzione di quest'ultimo.

Aliquota

Parte del campione ridotto o del campione globale omogeneizzato o macinato, qualora necessario.

INTRODUZIONE

Le modalità di prelievo dei campioni per il controllo ufficiale degli alimenti GM riportate in questo allegato, si basano su:

- la 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/1830/2003.
- il Regolamento CE/401/2006, relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari ed il successivo Regolamento (UE) N. 519/2014 che lo integra per quanto riguarda i metodi di campionamento per le grandi partite di cereali. Inoltre il Regolamento (UE) N. 519/2014 introduce nell'allegato 1 i metodi di campionamento per partite molto grandi immagazzinate o trasportate con modalità che non permettono il prelievo di campioni da tutta la partita e prevede l'applicazione delle linee guida DGSANCO "Guidance document for the sampling of cereals for mycotoxins" a cui fa esplicito riferimento (art.1 a) come documento di orientamento.
- Nota tecnica UNI CEN/TS 15568 Foodstuffs — Methods of analysis for the detection of genetically

modified organisms and derived products — Sampling strategies.

Le modalità di campionamento condizionano in modo determinante le successive procedure di controllo analitico, quindi l'attuazione di buone pratiche di campionamento è uno strumento indispensabile per evitare contestabili vizi procedurali.
I requisiti fondamentali del campionamento sono: **la rappresentatività e la praticabilità**.
Un campione rappresentativo viene realizzato mediante l'impiego di attrezzature e procedure che consentano di prelevare un numero congruo di campioni elementari di peso adeguato (grandezza) da tutte le zone del lotto. Si deve inoltre considerare sia la tipologia di matrice su cui si interviene (caratteristiche specifiche di granulometria e di composizione), sia la distribuzione (omogenea o meno) dell'analita nella massa.

MODALITÀ DI CAMPIONAMENTO

Le modalità di campionamento, riportate in questo allegato e negli schemi delle tabelle riepilogative 1 e 2, prendono in considerazione le difficoltà riscontrate nell'applicazione della Raccomandazione CE/787/2004 che riguardano essenzialmente l'omogeneizzazione del campione globale per partite superiori a 100 t (CG >10kg) e la realizzazione e la gestione dei campioni che concorrono a costituire il campione globale.
Pertanto, per grandi partite o lotti, le dimensioni del campione globale ed il numero dei campioni incrementali vengono definiti in base al Regolamento CE/401/2006 e successivi emendamenti.
Viceversa, per partite/lotti di prodotti sfusi inferiori a 100 t, si può utilizzare la Raccomandazione CE/787/2004.
Inoltre il DPR 26 marzo 1980, n. 327 viene applicato esclusivamente nell'ambito delle procedure per la formazione delle aliquote di legge e non come riferimento per il prelievo dei campioni.
Le procedure di campionamento descritte si applicano, con diverse modalità, sia ai prodotti sfusi che a quelli confezionati.
Le modalità operative di prelievo dei campioni elementari devono essere conformi ai principi generali riportati nella norma ISO 24333:2010. In particolare nel caso di campionamenti di prodotti sfusi in movimento (campionamento dinamico), il periodo fra due prelievi successivi deve essere definito in base alla velocità di scarico/carico della merce. Gli intervalli temporali di campionamento tra un CE ed il successivo sono determinati secondo la formula:
intervallo di campionamento (minuti) = Durata dello scarico (in minuti) /N. di CE
In caso di campionamento di tipo statico, i campioni incrementali vanno prelevati in specifici punti di campionamento (distribuiti uniformemente sul volume totale del lotto) secondo le modalità descritte nella norma ISO 24333:2010. Le procedure sono influenzate anche dalla tipologia di sonde utilizzate e dalla accessibilità dei punti di prelievo da parte dell'operatore.
Per il campionamento delle partite/lotti commercializzate in imballaggi, sacchi o confezioni singole, il calcolo della frequenza di campionamento, si può effettuare mediante la seguente formula che permette di individuare l'intervallo di campionamento espresso in numero di confezioni:
Frequenza di campionamento n = peso della partita/lotto × peso del CE / peso del CG × peso di una confezione singola
dove:

- frequenza di campionamento: ogni n confezioni singole si preleva un campione elementare (i numeri decimali sono approssimati all'unità più vicina);
- peso: espresso in kg.

CAMPIONAMENTO DI PARTITE SUPERIORI A 50 TONNELLATE

Per partite/lotti superiori a 50t si procede come indicato nel **Regolamento CE/401/2006** (*Allegato 1* punto B. metodo di campionamento per i cereali e i prodotti derivati).
Il peso del campione elementare è di circa 100 grammi, le dimensioni del campione globale ed il numero dei campioni elementari sono riportati nella tabella 1.

TABELLA 1 Prodotti sfusi o confezionati, partite/lotti ≥ 50t

Dimensione Partita/Lotto (t)	Peso o numero delle sottopartite	Numero di campioni elementari/confezioni	Peso del campione globale (kg)	Rif.
≥ 1500	**500 t**	**100**	**10**	**Regolamento UE/401/2006**
> 300 e < 1500	**3 sottopartite**	**100**	**10**	**Regolamento UE/519/2014**
≥ 50 e ≤ 300	**100 t**	**100**	**10**	**Regolamento UE/519/2014**

Se le partite possono essere separate fisicamente, ciascuna partita deve essere suddivisa in sottopartite da 500 t da campionare conformemente alla tabella 1. Dato che il peso delle partite non è sempre un multiplo esatto di quello delle sottopartite, quest'ultimo può superare il peso indicato al massimo del 20 %.
In ogni caso è necessario che:

- ciascuna sottopartita sia oggetto di campionamento separato
- il numero di campioni elementari =100;
- il peso del campione globale = 10 kg.

Se le partite non possono essere separate fisicamente in sottopartite si applica la procedura descritta nella Nota ISS n. 9967/CNRA/Al22. del 21.3.2006, che è stata recepita dal Regolamento (UE) N. 519/2014 in base alla quale il numero dei CE e di conseguenza il peso del CG si calcola secondo l'equazione:
CE = 100+ √peso della partita/lotto in t
Ad esempio per una partita di 10.000 t:
CE = 100+ √10.000, quindi 200 CE per un CG di 20kg
Inoltre nel caso in cui le operazioni di prelevamento risultino molto lunghe e complesse come ad esempio nel corso di:

- prelevamento durante la fase di scarico di stive di navi di grandi dimensioni (caso a);
- prelevamento di partite per cui la ditta può riscontrare danni economici molto rilevanti e quindi insostenibili (caso b);

si può ricorrere alle procedure descritte nel Regolamento (UE) N. 519/2014 che introduce la possibilità di campionare solo il 10% della partita. Il CG così ottenuto e la relativa valutazione della conformità, vengono considerati **rappresentativi dell'intera partita**.
Nel caso in cui l'operatore ritenga di contestare la metodologia seguita, può chiedere il campionamento dell'intera partita a sue spese.

ESEMPIO 1: campionamento di grosse partite trasportate su navi (caso a)
Per una partita di 10.000 t, con una velocità di scarico pari a 500t/ora il tempo di scarico è di 20 ore:
Se la partita è fisicamente separabile, viene suddivisa in 20 sottopartite da 500 t ciascuna, da campionare come riportato nella tabella 1.
Se la partita non è fisicamente separabile, l'ispettore può decidere di campionare solo una parte della partita, pari almeno al 10%, in questo caso quindi 1000 t che corrispondono ad un tempo di campionamento di 2 ore.
In questo secondo caso, il calcolo del n. dei CE viene effettuato: in base alle dimensioni della parte campionata (10%). Pertanto, il CG è formato da 132 (100+ √1.000=132) CE di 100g, con un peso del campione globale pari a 13,2 kg.
MAGAZZINI E SILOS
Nel caso di **campionamento di grosse partite stoccate in magazzini e silos** è consigliabile effettuare il campionamento dinamico durante le fasi di carico o scarico del magazzino o del silos secondo quanto riportato dalla norma ISO 24333:2009.
Se non è possibile effettuare il campionamento dinamico, sarà necessario effettuare il campionamento in condizioni statiche.

In tal caso si possono seguire procedure alternative (esempi 2 e 3), descritte nel Documento DG SANCO "Guidance document for the sampling of cereals for mycotoxins".
Il risultato di tale campionamento è considerato valido per l'intera partita.
Anche in questo caso, se l'operatore ritenga opportuno contestare la metodologia seguita, può chiedere il campionamento dell'intera partita a sue spese.

ESEMPIO 2: campionamento statico di silos e magazzini

La procedura prevede l'impiego di sonde con una lunghezza minima di due metri per effettuare un campionamento rappresentativo di tutte le zone accessibili.
Campionamento di una partita di circa 4.500 t di cereali stoccati in un magazzino/silos delle seguenti dimensioni: larghezza 30 m, profondità 50 m e altezza 4 m, che corrisponde ad un volume totale di 6.000 m3.
Se il magazzino è accessibile da un solo lato (30 m), si può campionare, con una sonda di 2 m, un volume di circa 240 m3 (30m x 2m x 4m) che corrisponde a circa 180 t.
Il CG così ottenuto viene considerato rappresentativo della partita.
Il calcolo del numero di CE sarà: 100 + √4.500 = 167 CE da 100 g per ottenere un CG di 16,7kg.
Utilizzando una sonda a 4 aperture dovranno essere quindi individuati sul lato accessibile 42 punti di campionamento.
Questa procedura può essere utilizzata anche per i silos il cui lato superiore è facilmente raggiungibile.

ESEMPIO 3: campionamento di silos non accessibili dall'alto

Questa procedura semplificata può essere utilizzata per partite non superiori a circa 100 t stoccate in un silos non accessibili dall'alto.
In questa situazione la procedura di campionamento prevede di prelevare in un unico recipiente un campione di 50 – 100 kg e prelevare da questo quantitativo, in modo rappresentativo, un CG correlato alle dimensioni dell'intera partita stoccata nel silos. Il CG viene ottenuto mediante il mescolamento dei CE prelevati dal campione di 50 – 100 kg ed il cui numero è calcolato in base al quantitativo di campione prelevato dal silos.
Ad esempio per una partita di 70 t il CG è di 10 kg ed il numero dei CE corrispondenti a 50 – 100 kg è 5, quindi verranno prelevati 5 CE da 2 kg.

CAMPIONAMENTO DI PARTITE/LOTTI INFERIORI A 50 TONNELLATE

Per i prodotti sfusi o commercializzati in imballaggi, sacchi o confezioni singole è possibile applicare il Regolamento CE/401/2006 (*Allegato 1* punto B. metodo di campionamento per i cereali e i prodotti derivati - partite inferiori a 50 t). Si applica quindi un piano di campionamento proporzionato al peso della partita e comprendente da 10 a 100 CE, riuniti in un campione globale di 1 -10 kg. In caso di partite molto piccole (≤ 0,5 t) si può prelevare un numero inferiore di campioni elementari, ma il campione globale che riunisce tutti i campioni elementari deve comunque pesare almeno 1 kg.
Nella tabella 2 è riportato il numero di CI da prelevare in funzione del peso della partita.

TABELLA 2. Prodotti sfusi o confezionati, partite/lotti ≤ 50 t (Regolamento CE/401/2006)

Peso della Partita/Lotto	**Numero di campioni elementari/ confezioni**	**Peso del campione globale (kg)**
≤ 50 kg	3	1
> 50 e < 500 kg	5	1
> 500 e < 1000 kg	10	1
> 1 e < 3 t	20	2
> 3 e < 10 t	40	4
> 10 e < 20 t	60	6
> 20 e < 50 t	100	10

ESEMPIO 1

Per una partita di 45 t, il campione globale di 10 kg è formato da 100 CE da 100g ciascuno.
Considerando una velocità di scarico di 50t/ora, il tempo di scarico corrisponde a circa 54 minuti. Quindi l'intervallo di campionamento *(*durata dello scarico (in minuti) /N. di CE) *sarà dato da: 54/100= 0,54 min.*

ESEMPIO 2

Per una partita di 15 t di prodotti confezionati in sacchi da 5 kg, il CG di 6 kg è formato da 60 CE da almeno 100g ciascuno da prelevare mediante opportuna sonda da 60 sacchi.

In questo caso la frequenza di campionamento n (peso della partita/lotto × peso del CE / peso del CG × peso di una confezione singola) sarà: (15.000 x 0,1) / (6 x 5) = 50

Si dovrà quindi campionare una confezione ogni 50 confezioni singole prelevando da questa un CE da almeno100g.

METODI ALTERNATIVI

Per i prodotti sfusi e solo per lotti inferiori alle 100 t, si possono applicare le procedure di campionamento descritte dalla Raccomandazione CE/787/2004 (Tabella 3) **con esclusione dell'obbligo di prelevare anche i campioni elementari d'archivio.**

Per partite/lotti inferiori a 50 tonnellate, il campione globale deve essere di 5 chilogrammi formato dalla unione di 10 CE da 500g ciascuno.

Per partite/lotti da 50 a 100 tonnellate, le dimensioni del campione globale devono corrispondere allo 0,01 % delle dimensioni totali della partita/lotto, con un numero di CE compresi nell'intervallo 11-20.

Sia in condizioni di campionamento dinamico che in condizioni di campionamento statico, occorre prelevare un campione elementare di 0,5 chilogrammi, da utilizzare come campione elementare per la produzione del campione globale. Il numero di campioni elementari o di punti di campionamento (in cui sono prelevati i campioni elementari che concorrono a costituire il campione globale) è definito in base alle dimensioni della partita/lotto come indicato nella tabella 3.

TABELLA 3 Prodotti sfusi, partite/lotti ≤ 100t (Raccomandazione CE/787/2004)

Dimensione Partita/ Lotto (t)	Dimensione Campione globale (kg)	Numero Campioni elementari
≤ 50	5	10
70	7	14
80	8	16
100	10	20

ESEMPIO 1

Per una partita di 85 t, il campione globale di 8,5 kg (0,01% delle dimensioni della partita) è formato da 17 (8,5/0.5) CE da 500g ciascuno.

Considerando una velocità di scarico di 100t/ora, il tempo di scarico corrisponde a 51 minuti.

Quindi l'intervallo di campionamento *(*durata dello scarico (in minuti) /N. di CE) *sarà dato da: 51/17= 3 min.*

Per i prodotti confezionati, è possibile utilizzare le procedure descritte nella nota tecnica UNI CEN/TS 15568 che fornisce la strategia di campionamento per prodotti confezionati secondo quanto riportato in tabella 4.

La procedura di campionamento si basa sul numero di unità che costituiscono la partita.

Al fine di mantenere la praticabilità del campionamento si propone di individuare per il CG un peso massimo pari a 10kg.

Quindi:

- il peso del CE deve essere di almeno 100g ed il peso massimo del CE può essere individuato, caso per caso, in base al peso delle confezioni da campionare;
- il numero massimo di CE corrisponde a 100 CE del peso di 100g ognuno (partita/lotto formato da 10.000 confezioni).
- partite/lotti di dimensioni superiori devono essere suddivise in sottopartite

TABELLA 4 Prodotti confezionati, (UNI CEN/TS 15568)

Numero di unità che costituiscono la Partita/ 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

ESEMPIO 2

Partita formata da 150 confezioni

La radice quadrata di 150 = 12,25 quindi n = 12, si deve quindi procedere come segue:
suddividere la partita in 12 gruppi formati da 12 confezioni (in totale 144 confezioni);

- scegliere un numero compreso tra 1 e 12, ad esempio 4;
- campionare la quarta confezione di ognuno dei 12 gruppi di confezioni;
- campionare random 1 confezione dal rimanente gruppo formato da 6 confezioni

In base a questa procedura vengono quindi individuate 13 confezioni da ciascuna delle quali si preleva un CE per la formazione del CG.
Il peso massimo del CE sarà dato da 10/n. dei CE, quindi in questo esempio 10/13= 770 g.

ESEMPIO 3

Partita formata da 3.000 confezioni

La radice quadrata di 3.000= 54,77 quindi n = 54, si deve quindi procedere come segue:

- suddividere la partita in 54 gruppi formati da 55 confezioni (in totale 2.970 confezioni);
- scegliere un numero compreso tra 1 e 54, ad esempio 21;
- campionare la ventunesima confezione di ognuno dei 54 gruppi di confezioni;
- campionare random 1 confezione dal rimanente gruppo formato da 30 confezioni

In base a questa procedura vengono quindi individuate 55 confezioni da cui prelevare un CE per la formazione del CG.
Il peso massimo del CE sarà dato da 10/n. dei CE, quindi in questo esempio 10/55= 180 g.

CAMPIONAMENTO AL DETTAGLIO

Anche nel caso di partite che si presentano in confezioni al dettaglio, in cui la distribuzione OGM nel campione non è omogenea (allegato 3), il campionamento viene effettuato come indicato nel Regolamento CE/401/2006.
Il peso del campione elementare dipende dal peso della confezione stessa ed il campione globale deve comunque pesare almeno 1 kg.
Se il peso di una singola confezione al dettaglio supera di molto i 100 g, da ciascuna di tali confezioni si possono prelevare 100 g per costituire un CE. Questa operazione può essere effettuata al momento del prelievo del campione o in laboratorio.
Nei casi in cui non è possibile applicare le modalità di prelievo sopra descritte, senza causare effetti commerciali inaccettabili dovuti al danneggiamento della partita (a causa delle forme d'imballaggio o dei mezzi di trasporto ecc.), si può tuttavia ricorrere a un metodo di campionamento alternativo.
Ad esempio, se un prodotto di valore viene commercializzato in confezioni al dettaglio da 500 g o da 1 kg, il campione globale può essere ottenuto unendo un numero di campioni elementari inferiore purché il suo peso sia pari al peso richiesto per il campione globale.
Se il peso della confezione al dettaglio è inferiore a 100 g e la differenza non è considerevole, una confezione al dettaglio viene considerata equivalente a un campione elementare e il campione globale che ne risulta è inferiore a 10 kg. Se la confezione al dettaglio pesa molto meno di 100 g, un campione elementare è costituito da due o più confezioni al dettaglio in modo che il suo peso si avvicini il più possibile a 100 g.
Il campionamento al dettaglio deve essere comunque principalmente rivolto ai prodotti caratterizzati da una distribuzione omogenea dell'analita come ad esempio liquidi (latte di soia) o che siano stati sottoposti a processi di lavorazione tali da garantire l'omogeneità (vedi allegato 3 matrici).

FORMAZIONE DELLE ALIQUOTE DI LEGGE

Per la raccolta e per la successiva manipolazione del materiale campionato, non è necessario effettuare le operazioni in condizioni di sterilità, le operazioni di formazione delle aliquote di legge devono essere effettuate in condizioni tali da garantire l'assenza di contaminazione da fonti OGM: idonei ambienti puliti e soprattutto impiego di materiali monouso e/o attrezzature idonee ad una accurata decontaminazione.
Se queste condizioni non sono realizzabili a livello del luogo di prelevamento le operazioni necessarie devono essere effettuate in laboratorio. In questo caso è indispensabile predisporre un **secondo verbale (allegato**

6) relativo alla preparazione delle aliquote di legge dalla normativa vigente. Questa operazione deve essere effettuata:

- in presenza di un ufficiale giudiziario,
- con possibilità di delega all'Autorità Competente sita nel luogo dove si formano le aliquote di legge,
- con comunicazione contestuale alla ditta
- previo accordo con il laboratorio di riferimento sul territorio.

Alcune indicazioni sulle procedure per la formazione delle aliquote sono riportate nella tabella delle matrici (allegato 3) che suddivide le matrici stesse in base alla distribuzione degli OGM nel prodotto. L'allegato suddivide i prodotti in due tipologie:

1) **alimenti caratterizzati da una distribuzione non omogenea degli OGM**
2) **alimenti caratterizzati da una distribuzione omogenea degli OGM.**

Nel caso 1, le operazioni di omogeneizzazione del campione globale per la formazione dei campioni finali devono essere effettuate **previa macinazione dell'intero campione globale**. Inoltre, il campionamento di prodotti confezionati, secondo quanto previsto sia nel DPR 26 marzo 1980, n. 327 allegato A § 3 lettera e), prevede che le confezioni di prodotti non omogenei, in numero rappresentativo secondo quanto sopra indicato dal piano di campionamento, vengano aperte, riunite, mescolate e accuratamente macinate prima di formare le aliquote per le analisi del controllo ufficiale.
Nel caso 2, le confezioni prelevate al dettaglio costituiscono le aliquote di legge.

Tabella riepilogativa 1 prodotti sfusi

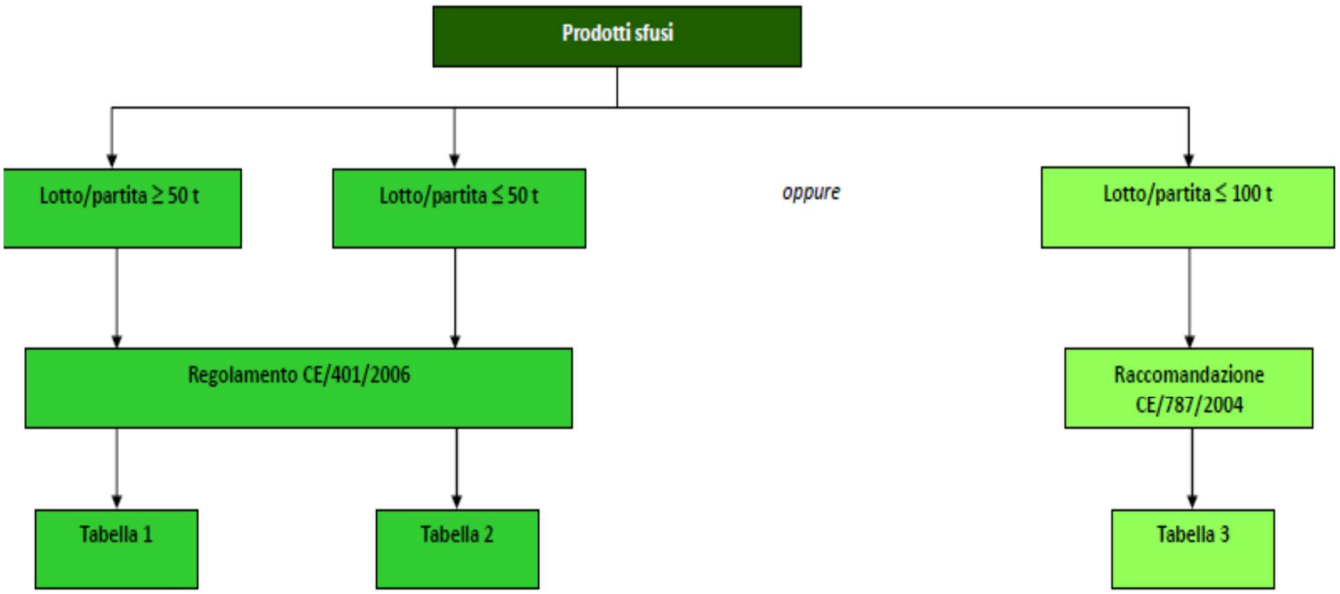
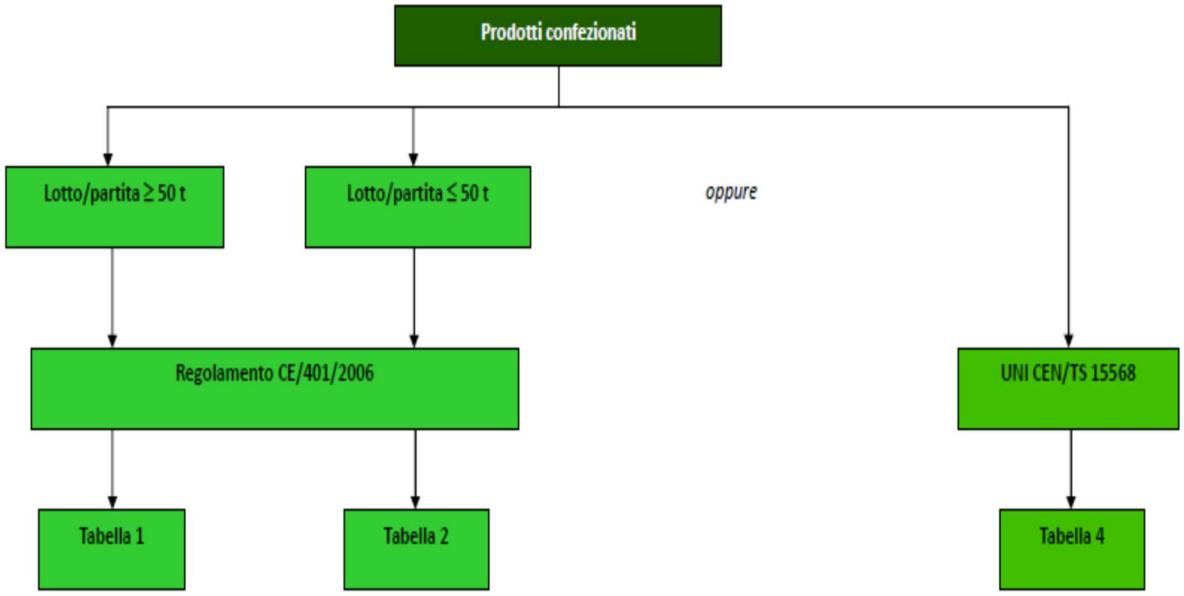


Tabella riepilogativa 2 prodotti confezionati



Modello di verbale di prelievo **Allegato 5**

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI NEGLI ALIMENTI

VERBALE DI PRELEVAMENTO n°_____

SEZIONE 1 – DATI RELATIVI ALL'ENTE PRELEVATORE *REGIONE* _____

A.U.S.L. n°_____ Dipartimento di Prevenzione–Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione _____
Via/piazza_____n°_____C.A.P._____
Città_____Tel. _____Fax_____

SEZIONE 2 – DATI RELATIVI AL DETENTORE DELLA MERCE

Ragione sociale o Ditta_____
Responsabile _____nato a _____ il_____
Residente a _____in via/piazza _____n°_____
Qualifica _____
Presente all'ispezione: Sig. _____ nato a _____il _____
Residente a _____in via/piazza_____ n°_____
Qualifica_____

L'anno_____ addì _____del mese di _____alle ore_____, il sottoscritto _____ si è presentato presso:

☐ mezzo di trasporto di ingresso o primo deposito di materie prime importate ☐ rivendita al dettaglio
☐ 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:☐ Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste;☐ Pasta, noodles;☐ Prodotti della pasticceria, della panetteria e della biscotteria; ☐ Ortaggi e prodotti derivati; ☐ Radici e tuberi; ☐ Legumi e semi oleaginosi; ☐ Frutta; ☐ Latte vegetale e prodotti a base di latte vegetale; ☐ Prodotti per lattanti e bambini; ☐ Integratori alimentari; ☐ Preparazioni gastronomiche; ☐ Snack, dessert e altri alimenti

Provenienza del prodotto: ☐ nazionale ☐ U.E. ☐ extra U.E.
Prelievo avvenuto nel circuito: ☐ convenzionale ☐ biologico

Il campione è stato prelevato da: ☐confezione integra ; ☐confezione non integra; ☐sfuso; ☐altro:_____
Nome commerciale_____,
lotto/partita n._____, quantità totali kg/lt_____, totale confezioni n._____
Ditta produttrice _____Sede_____
Stabilimento di produzione _____
Data di produzione _____/_____/_____ Data di scadenza_____/_____/_____
Si allega il cartellino o la sua fotocopia o il documento commerciale

Campionamento effettuato ai sensi di:

Reg. 401/2006/CE □ Raccomandazione 787/2004/CE □ UNI CEN/TS 15568 □

Con le 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 oppure n. _____imballaggi (sacchi, cartoni, confezioni, ecc.), n._____ campioni elementari ciascuno del peso/volume di _____kg/lt. Dall'unione dei campioni elementari è stato formato il campione globale del peso/volume di _____kg/lt dal quale, dopo opportuna omogeneizzazione □ macinazione □, è stato ottenuto un campione omogeneo ridotto del peso/volume di _____kg/lt, ottenendo un campione finale (campione di laboratorio) in n._____aliquote, suggellate con sigillo di ufficio e munite di cartellino, ognuna delle quali del peso/volume di _____ g/ml (non inferiore a 500g/500ml).

In caso di **campionamento al dettaglio di matrici con distribuzione omogenea di OGM:**

sono stati prelevati da n._____confezioni totali n._____confezioni che costituiscono le aliquote di legge.

Dichiarazioni del proprietario o 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**

Modello di verbale di macinazione/omogeneizzazione **Allegato 6**

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI NEGLI ALIMENTI

Piano Nazionale Alimentazione Umana

REGIONE …….. A.S.L. ……..

Verbale Operazioni di macinazione n. …….. data …….

Da Allegare al Verbale di Campionamento n. …….. del ……

TIPO di CAMPIONAMENTO:

prelievo avvenuto nel circuito ☐ convenzionale ☐ biologico

L'anno duemila …… addì ……. del mese di …….. alle ore …… alla presenza del Sig. ……..……., convocato per la suddetta data, nella sua qualità di detentore della merce o suo delegato (allegare eventuale delega), il sottoscritto Dr. ……, che ha effettuato il campionamento, o il suo delegato (allegare eventuale delega), dopo essersi qualificato, ha proceduto alla formazione ed all'apertura del CG di cui al verbale di prelievo n . …… (barrare le voci che non interessano).
Il CG è stato sottoposto a macinazione a secco presso …….. con procedure atte a garantire l'assenza di eventuali contaminazioni.

Dopo la macinazione si è proceduto (barrare le voci che non interessano):

☐ alla formazione di un campione ridotto del peso/volume di …… kg/lt;

☐ alla formazione di n. …….. aliquote ognuno dei quali del peso/volume non inferiore a 500g/500 ml.

N. …….. campioni sono stati sigillati.

Dichiarazioni del proprietario/detentore/delegato: …..……..……
……
……
N. …… campioni finali unitamente a n. ……. copie del presente verbale, da allegare al verbale di prelevamento n. ……. vengono inviate al …….. in data ……

Conservazione del campione

……
N. …….. copia/e del presente verbale, da allegare al verbale n. ……..., con n. …… aliquota/e viene/vengono consegnate al Sig…… il quale custodisce un CF per conto del produttore o un CF per conto proprio.
La partita/lotto relativa al campione prelevato viene ☐ non viene ☐ posta in sequestro fino all'esito dell'esame.

Fatto, letto e sottoscritto
FIRMA DEL PROPRIETARIO/DETENTORE/DELEGATO I VERBALIZZANTI

Allegati:
☐ delega del proprietario/detentore

☐ delega dell'Autorità Competente

ALLEGATO 7

Laboratori ufficiali abilitati all'impiego del sistema applicativo per la trasmissione informatica dei dati del controllo ufficiale

A.P.P.A. PROVINCIA AUTONOMA BOLZANO
A.R.P.A. FVG – Dipartimento Provinciale di PORDENONE
A.R.P.A. PIEMONTE
A.R.PA. PUGLIA
ASL CREMONA
LABORATORIO DI PREVENZIONE DELL'ASL DELLA PROVINCIA DI MILANO 1
ASP PALERMO
I.Z.S. ABRUZZO E MOLISE
I.Z.S. LAZIO E TOSCANA
I.Z.S. LOMBARDIA ED EMILIA-ROMAGNA
I.Z.S. MEZZOGIORNO
I.Z.S. PIEMONTE, LIGURIA E VALLE D'AOSTA
I.Z.S. PUGLIA E BASILICATA
I.Z.S. SARDEGNA
I.Z.S. SICILIA
I.Z.S. UMBRIA E MARCHE
I.Z.S. VENEZIE

Piano Nazionale Residui

Introduzione

Il Piano Nazionale per la ricerca di Residui (di seguito PNR) è un piano di sorveglianza del processo di allevamento degli animali e di prima trasformazione dei prodotti di origine animale che mira a:

- svelare i casi di somministrazione illecita di sostanze vietate;
- svelare i casi di somministrazione abusiva o impropria di sostanze autorizzate;
- verificare la conformità dei residui di medicinali veterinari, di antiparassitari nonché di agenti contaminanti per l'ambiente con i limiti massimi di residui o i tenori massimi fissati dalle normative comunitarie e nazionali.

Il 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 loro successive modifiche e delle decisioni 97/747/CE e 98/179/CE, per quanto riguarda i livelli e le frequenze di campionamento e le procedure per il prelievo ufficiale e la gestione dei campioni, nonché dell'articolo 150 del regolamento (UE) n. 625/2017, recante le misure transitorie concernenti l'abrogazione della direttiva 96/23/CE.

Nel PNR sono definite 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.

Il Piano è elaborato annualmente dal Ministero della Salute – Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione (di seguito Ministero) che si avvale della collaborazione delle Regioni e delle Province Autonome, dei Laboratori Nazionali di Riferimento e degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali.

Il PNR 2020 ha inizio il 1° gennaio 2020 e termina il 31 dicembre 2020.

Per assicurare il rispetto di tali tempi, gli Assessorati competenti sono invitati a recepire il piano entro un mese dalla sua emanazione da parte del Ministero e ad inviarlo a tutti i referenti AUSL per il PNR.

Entro il 1° febbraio 2020 deve pervenire a questo Ministero il piano di attività regionale, unitamente alla comunicazione dell'avvenuto inizio delle attività.

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, si evidenzia la necessità che tutte le Autorità competenti, gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali e i Laboratori Nazionali di Riferimento, e in generale tutti i destinatari del PNR, evitino di diffondere, attraverso la pubblicazione integrale del piano nazionale e dei piani regionali, le informazioni dettagliate relative alle specifiche ricerche da effettuarsi nelle differenti ASL, come indicato nella nota DGISAN, n. 9131 del 22 febbraio 2019.

Ai sensi degli articoli 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 relativi all'anno precedente.

Secondo le nuove procedure adottate in ambito comunitario, il termine per la trasmissione ad EFSA dei risultati del Piano dell'anno precedente e delle informazioni sulle misure adottate, con il nuovo formato SSD2, è previsto al 30 giugno di ogni anno.

Anche per il 2020, la rendicontazione dei risultati relativi ai campionamenti e agli esiti analitici dovrà avvenire attraverso il formato SSD2 nel nuovo sistema dedicato NSIS/PNR New.

La documentazione tecnica è disponibile sul *cloud* Zenodo[8], nel folder "Documentazione consolidata del flusso informatico PNR2" (con aggiornamenti in tempo reale) e sul portale del Ministero della salute, nell'area dedicata al flusso residui di farmaci veterinari, con aggiornamenti annuali.

Gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali provvederanno al caricamento bimestrale dei dati, anche qualora i campioni siano stati trasferiti ad altro laboratorio per l'effettuazione e/o completamento delle analisi, in modo tale da garantire agli Assessorati, il rispetto delle seguenti scadenze:

- 31 luglio 2020 per la validazione di tutti i dati relativi al primo semestre di attività e il caricamento delle informazioni relative ai casi di non conformità;
- 28 febbraio 2021 per la validazione di tutti i dati relativi all'anno 2020 e il caricamento delle informazioni relative a tutti i casi di non conformità.

Si ricorda che è possibile un'unica validazione parziale ed un'unica validazione annuale.

[8] https://zenodo.org/communities/pnr2/?page=1&size=20

È possibile validare massivamente tutti i campioni conformi, mentre i campioni non conformi devono essere validati puntualmente.
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.
Tutte le informazioni non validate non saranno considerate ufficiali pertanto non saranno incluse nella trasmissione da parte del Ministero alla Commissione Europea e all'EFSA.
Poiché l'attuazione del PNR non può prescindere dalla sua esatta rendicontazione, si raccomanda di porre particolare attenzione alla precisa e puntuale raccolta e verifica dei dati e delle informazioni ad esso relativi.

Assessorati regionali

Gli Assessorati alla Sanità delle Regioni e della Provincia Autonoma di Trento e l'Assessorato all'Agricoltura della Provincia Autonoma 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 (N.O.R.V.) in collaborazione con le AUSL e gli II.ZZ.SS.
È necessario che la programmazione e l'esecuzione del PNR siano concordate con l'IZS territorialmente competente 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 esclusivamente 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 II.ZZ.SS.

Al fine di consentire il necessario aggiornamento del PNR dell'anno successivo, gli Assessorati devono trasmettere al *Ministero*, entro il 31 luglio 2020, una relazione che commenti i risultati ottenuti nel corso del 2019 anche sulla base delle valutazioni effettuate secondo i criteri suesposti e che suggerisca possibili proposte per migliorare l'efficacia e l'efficienza del PNR.
Si evidenzia che le attività e i risultati del presente piano possono essere utilizzati per verificare ilrispetto dei criteri che sono alla base dell'erogazione di aiuti comunitari.

Aziende Unità Sanitarie Locali

Il personale ufficiale di controllo dei Servizi Veterinari delle AUSL e/o dei N.O.R.V. 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, a seguito di positività, clinico – anamnestico, isto-anatomo-patologico, a seguito di MSU) e ad organizzarne le attività successive, compreso il trasporto nelle condizioni appropriate, al fine di assicurare la perfetta conservazione delle matrici e degli eventuali analiti da ricercare.

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 verifica 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.
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 N.O.R.V., 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 predispone una relazione finale da trasmettere all'Assessorato e al N.O.R.V.

Laboratori Nazionali di Riferimento

Di seguito si riporta l'elenco dei Laboratori Nazionali di Riferimento per la ricerca dei residui.

Tabella 1 – Laboratori nazionali di riferimento

Laboratori Nazionali di Riferimento	***Gruppi di residui***
Istituto Superiore di Sanità	Residui indicati nell'*Allegato 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 (II.ZZ.SS.)

Gli II.ZZ.SS. (e 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 nel nuovo sistema NSIS/PNR New, con le modalità descritte nel capitolo "Flussi informativi".

Tutti i metodi per la ricerca di sostanze elencate nelle categorie A e B (eccetto per quelle appartenenti alle categorie B2c, B3a, B3b, 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 e l'articolo 37 del regolamento (CE) n. 625/2017 sanciscono l'obbligatorietà dell'accreditamento delle prove per i laboratori che effettuano analisi di campioni prelevati durante i controlli ufficiali e che operano conformemente alla norma EN ISO/IEC 17025.

Pertanto, così come indicato nel capitolo Metodi e Tempi di analisi, qualora un laboratorio non disponga di metodi validati e accreditati deve trasmettere il campione ad altro laboratorio in grado di effettuare la prova richiesta.

Gli II.ZZ.SS. 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 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. L'eccezione prevista per i campioni trasferiti non è applicabile alle sostanze appartenenti al gruppo B1.

Si rammenta che i tempi di analisi sono inseriti come indicatore per la certificazione dei flussi informativi veterinari del Tavolo LEA. Pertanto, si raccomanda il rispetto della predetta tempistica.

Di seguito si riporta l'elenco degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali.

Tabella 2 – Istituti Zooprofilattici Sperimentali

Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise
Via Campo Boario – 64100 Teramo
Tel: 0861 3321 – Fax: 0861 332251 – www.izs.it
Sezioni diagnostiche provinciali (n. 5): Avezzano, Isernia, Pescara, Campobasso, Lanciano

Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana
Via Appia Nuova, 1411 – 00178 Roma
Tel: 06 790991 – Fax: 06 79340724 - www.izslt.it
Sezioni diagnostiche provinciali (n. 8): Arezzo, Grosseto, Siena, Pisa, Firenze, Latina, Rieti, Viterbo

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia
Via A. Bianchi, 7 – 25125 Brescia
Tel: 030 22901 – Fax: 030 2425251 – www.izsler.it
Sezioni diagnostiche provinciali (n. 16): Bergamo, Cremona, Mantova, Pavia, Milano, Lodi, Varese-Binago, Sondrio, Piacenza-Gariga, Parma-Cornocchio, Reggio Emilia, Modena, Bologna, Forlì, Ferrara-Cassana, Ravenna-Lugo

Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno
Via Salute, 2 – 80055 Portici
Tel: 081 7865111 – Fax: 081 7763125 – www.izsmportici.it
Sezioni diagnostiche provinciali (n. 8): Avellino, Benevento, Caserta, Salerno, Catanzaro, Cosenza, Reggio Calabria, Vibo Valencia

Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta
Via Bologna, 148 – 10154 Torino
Tel: 011 26861 – Fax: 011 2487770 – www.izsto.it

Sezioni diagnostiche provinciali (n. 10): Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Vercelli, Genova, Imperia, La Spezia, Savona, Aosta

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata
Via Manfredonia, 20 – 71100 Foggia
Tel: 0881 786111 – Fax: 0881 786362 – www.izsfg.it
Sezioni diagnostiche provinciali (n. 6): Torre S. Susanna (BR), Lecce, Matera, Tito Scalo (PZ), Taranto, Putignano (BA)

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sardegna
Via Duca degli Abruzzi, 8 – 07100 Sassari
Tel: 079 289200 – Fax: 079 272189 – www.izs-sardegna.it
Sezioni diagnostiche provinciali (n. 4): Cagliari, Nuoro, Oristano, Centro Territoriale Tortolì

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia
Via Gino Marinuzzi, 3 – 90129 Palermo
Tel: 091 6565111 – Fax: 091 6570803 – www.izssicilia.it
Sezioni diagnostiche provinciali (n. 4): Barcellona, Caltanissetta, Catania, Ragusa

Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche
Via Salvemini, 1 – 06100 Perugia
Tel: 075 3431 – Fax: 075 35047 – www.izsum.it
Sezioni diagnostiche provinciali (n. 5): Terni, Ancona, Fermo, Macerata, Pesaro

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie
Viale dell'Università n. 10 – 35020 Legnaro (Padova)
Tel 049 8084211 – Fax 049 8830046 – www.izsvenezie.it
Sezioni diagnostiche provinciali (n. 10): Adria (RO), Belluno, Bolzano, Pordenone, San Donà di Piave (VE), Trento, Treviso, Udine, Verona e Vicenza

Strategia di campionamento

L'attività svolta al fine di verificare la presenza di residui negli alimenti si articola su tre tipi di piano, denominati "Piano", "Extrapiano" e "Sospetto".
Si distinguono, inoltre, diverse tipologie di campionamento: "mirato", "clinico-anamnestico", "a seguito di positività", "su sospetto isto-anatomo-patologico" e "a seguito di MSU".
Tutti i campioni sono prelevati esclusivamente dai Servizi Veterinari delle AUSL o dai N.O.R.V. e sono sempre accompagnati dal Verbale di prelievo PNR debitamente compilato.

Tipi di Piano

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.
Rientrano in questa tipologia anche le attività di prelievo disposte dagli UVAC su animali provenienti da altri Stati Membri direttamente per la macellazione.
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 "Sospetto/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 II.ZZ.SS., possono predisporre attività aggiuntive di controllo ("Extrapiano") che rispondano a specifiche esigenze nazionali o locali. 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, tramite l'apposita funzione del sistema NSIS/PNR New, al fine di garantire il loro inserimento nel Piano di Controllo Nazionale Pluriennale (PCNP).
A scopo informativo, le suddette programmazioni verranno trasmesse anche alle altre Regioni/PP.AA. Tutti i dati riferibili alle attività di Extrapiano devono essere inseriti nel sistema NSIS/PNR New. 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 "Sospetto/a seguito di positività", secondo la definizione di seguito riportata.

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". A seguito del riscontro di non conformità in campioni di tipo mirato da attività di Piano ed Extrapiano, o da Sospetto, clinico-anamnestico, 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". Rientrano in questa tipologia i campioni prelevati in caso di macellazione speciale d'urgenza, come di seguito specificato.

Tipologie di campionamento

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:

- ✓ **<u>in allevamento</u>: 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, il loro sesso, ecc.

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:
  - risultanze relative all'impiego di sostanze farmacologicamente attive;
  - dati relativi al produttore;
  - sesso, età, specie e sistema di allevamento;
  - 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 appropriati.
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 prelevati comprendendo tutte le giornate di macellazione e non sempre nello stesso giorno della settimana.
Per quanto riguarda i β-agonisti (gruppo A5) ed i cortisonici (gruppo B2f), per i quali, in determinati casi o per determinate molecole, è consentito l'uso, è opportuno che all'atto di prelievi al macello si dia comunicazione, entro 24 ore, ai Servizi Veterinari competenti per l'allevamento di origine, trasmettendo copia del verbale di prelievo, 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 dei coloranti 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.
Si ritiene opportuno che l'Autorità competente inviti l'Operatore del settore alimentare ad adottare tutte le misure per evitare o limitare i problemi legati al ritiro dei prodotti interessati, in caso di non conformità dell'esito analitico.

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".
I campioni a seguito di positività sono prelevati su sospetto. Nel verbale di prelievo e nella relativa rendicontazione nel flusso informatico va segnalato obbligatoriamente il codice del campione (Identificativo del campione prelevato, assegnato dal laboratorio accettante) che ha generato la prima positività.
All'atto del prelievo di tali campioni si procede all'applicazione del sequestro cautelativo.

Clinico-anamnestico

Alterazioni cliniche degli animali, riscontro di punti di iniezione o di alterazioni macro e/o 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 "clinico-anamnestico". All'atto del prelievo di tali campioni si procede all'applicazione del sequestro cautelativo.

Può essere utile rammentare che:

1. la misurazione del pH delle urine, può svelare la somministrazione di sostanze acidificanti od alcalinizzanti che possono favorire l'eliminazione dei farmaci;
2. <u>in sede di esame clinico</u>
   - in presenza di sintomatologia riferibile a fenomeni tossici è opportuno procedere al campionamento delle appropriate matrici per rilevare l'eventuale presenza di β-agonisti, cortisonici, ecc. In tali casi è sempre consigliabile campionare le urine, il muscolo, il fegato e, per i β-agonisti, anche il bulbo oculare;
   - nervosismo, tremori, dispnea, atteggiamenti di fame d'aria fanno sospettare l'uso di β-agonisti;
   - edema dei genitali e secrezione della ghiandola mammaria in animali impuberi fanno sospettare

l'uso di ormoni;

3. in sede di esame anatomo-isto-patologico – il sospetto dell'uso di alcune sostanze può nascere dalle seguenti osservazioni:
   - β-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, β-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.

Rientrano in questa tipologia anche i campioni prelevati a seguito di una positività riscontrata in autocontrollo.

A seguito di MSU

Rientrano in questa tipologia i campioni prelevati, in caso di macellazione speciale d'urgenza (MSU), a seguito di positività all'esame per la ricerca delle sostanze inibenti, quando si preveda di far procedere l'iter di macellazione.

All'atto del prelievo di tali campioni si procede all'applicazione del sequestro cautelativo.

Nel caso in cui non si ritenga necessario abbattere il capo, escludendolo dalla macellazione e dal consumo, non si procede al campionamento.

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 cortisonici, di sostanze antibatteriche compresi sulfamidici e chinolonici ed il campione su sospetto clinico-anamnestico, a seguito di positività o a seguito di MSU, rappresenta un campione da suddividersi in 4/5 aliquote, ai sensi del DPR del 26 marzo 1980, n. 327. Un'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.

Fatto salvo quanto sopra, qualora un laboratorio non disponga del metodo di conferma per una specifica ricerca, le autorità sanitarie dovranno procedere al prelievo di un'ulteriore aliquota del campione ufficiale al fine di garantire, nel caso di positività al test di screening, il completamento dell'analisi richiesta (cfr. nota prot. N. DSVET/4333/P del 3 agosto 2011. "*Gestione dei campioni per l'esecuzione dei controlli ufficiali sugli alimenti e mangimi di cui al regolamento 882/2004/CE"*).

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 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 II.ZZ.SS., affinché venga ridotto al minimo il tempo di attesa dell'esito analitico.

Tabella 3

Tavola riassuntiva della strategia di campionamento

TIPO PIANO	PIANO	EXTRAPIANO	SOSPETTO			
TIPOLOGIA CAMPIONAMENTO	MIRATO	MIRATO	CLINICO-ANAMNESTICO	A SEGUITO POSITIVITÀ	MSU	ISTO-ANATOMO-PATOLOGICO
DESCRIZIONE	Campione prelevato sulla base della programmazione PNR	Campione prelevato sulla base della programmazione Extrapiano	Campione prelevato al di fuori delle programmazioni, sulla base di indizi sospetti	Campione prelevato a seguito di non conformità in un campione mirato di Piano od Extrapiano o per sospetto "clinico-anamnestico"	Campione prelevato in caso di macellazione speciale d'urgenza	Campione prelevato a seguito di segnalazioni di esiti diagnostics s ospetti al test istologico
CAMPIONE DA SUDDIVIDERSI IN 4/5 ALIQUOTE	**SI** (per la ricerca di sostanze vietate e/o non autorizzate, cortisonici, sostanze antibatteriche compresi sulfamidici e chinolonici); Negli altri casi, sulla base delle valutazioni del veterinario ufficiale prelevatore o su indicazione	**SI** (per la ricerca di sostanze vietate e/o non autorizzate, cortisonici, sostanze antibatteriche compresi sulfamidici e chinolonici); Negli altri casi, sulla base delle valutazioni del veterinario ufficiale prelevatore o su indicazione	Obbligatorio	Obbligatorio	Obbligatorio	Obbligatorio
SEQUESTRO CAUTELATIVO	Sulla base delle valutazioni del veterinario ufficiale prelevatore o su indicazione regionale	Sulla base delle valutazioni del veterinario ufficiale prelevatore o su indicazione regionale	Obbligatorio	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, nel centro di raccolta delle uova o nello stabilimento di lavorazione degli ovoprodotti, nello stabilimento di trasformazione o a livello di vendita all'ingrosso dei prodotti di acquacoltura, nei laboratori di smielatura, nei centri di lavorazione selvaggina o nei centri di raccolta della selvaggina cacciata.

Per le sole attività in extra-piano i campioni possono essere prelevati in stabilimenti di trasformazione latte e prodotti a base di latte e nei distributori di latte crudo.

Non devono essere prelevati campioni in laboratori di sezionamento o di lavorazione delle carni (ad eccezione dei cinghiali), né nella fase di commercializzazione dei prodotti di origine animale. È possibile, per la selvaggina cacciata (cinghiali), effettuare campionamenti in zone di caccia[9].

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.

Affinché il campione sia il più rappresentativo possibile degli animali o prodotti oggetto di controllo, è possibile far riferimento alla tabella riassuntiva delle quantità minime da prelevare per ciascuna matrice, di seguito riportata, nel caso di ricerca di sostanze farmacologicamente attive.

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 dell'analisi di un solo gruppo di sostanze, in accordo con quanto previsto dalla programmazione. Si rammenta che ogni campione prelevato (identificato con un singolo ***sampId***), anche se analizzato per più gruppi di sostanze, ai fini del calcolo totale, viene comunque conteggiato come un solo campione.

Matrici – Modalità di prelievo

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.

[9] Alle seguenti condizioni:

- Il punto di prelievo da utilizzare è il seguente: Centri di raccolta della selvaggina cacciata (sampPoint= MS.A50.100);
- Nel campo **sampUnit.sampPlantId** va inserito un codice identificativo della zona di caccia;
- Nel campo **ragSoc** va inserita la dizione : Zona di caccia + *nome della regione.* Ad esempio "Zona di caccia Lazio";
- Vanno obbligatoriamente compilati i campi successivi, relativi a indirizzo, città e provincia

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 contamini 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 ricerca di ormoni sessuali naturali è obbligatorio il siero, che deve esser esente da fenomeni di emolisi significativi. Per la preparazione del plasma, vanno prelevati 50-60 ml di sangue venoso utilizzando provette con anticoagulante (litio eparina) che vanno centrifugate a 5000 giri per 5 minuti. Il plasma così ottenuto va distribuito in provette sterili 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 poiché 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. (CE) n.1069/2009.

Tessuto adiposo, muscolo, fegato, rene

Ciascuna aliquota deve essere costituita da almeno 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 almeno 200 ml di latte. Deve essere prelevato esclusivamente latte crudo in allevamento, a livello di cisterna. Per le sole attività in extra-piano i campioni possono essere prelevati in stabilimenti di trasformazione latte e prodotti a base di latte e nei distributori di latte crudo, a condizione di poter risalire all'azienda di origine.

Uova

Ogni aliquota deve essere costituita da almeno 6 uova per le uova di gallina e da almeno 12 uova per le uova di quaglia. I campionamenti devono essere effettuati sia a livello di allevamento che di centro di raccolta/imballaggio o nella fase di ingresso negli stabilimenti di lavorazione di ovoprodotti, purché, ai sensi della normativa vigente, sia possibile individuare l'allevamento di origine.
Anche per il 2020 il prelievo di campioni di uova in azienda per la ricerca di diossine e PCB deve essere effettuato esclusivamente in allevamenti a terra (esclusi quelli per autoconsumo).

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.
È possibile effettuare anche prelievi nei laboratori di smielatura, purché, ai sensi della norma vigente, sia possibile individuare l'allevamento di origine.

Acqua di abbeverata, alimenti per animali

Le quantità minime da prelevare per ogni aliquota sono: 500 ml per l'acqua di abbeverata, 500 g per i mangimi e 200 ml per latte ricostituito e brode. Per le modalità di prelievo degli alimenti per animali si fa riferimento al Regolamento (CE) n. 152/2009 e s.m. e alle "Linee guida per il campionamento ai fini del controllo ufficiale dei mangimi", pubblicate con nota prot. n. 8527 del 16 aprile 2014 dal Ministero della Salute).
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 un'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. I prelievi di muscolo possono essere effettuati anche nei macelli aziendali, annessi all'allevamento, per l'immissione in commercio, a patto che gli animali provengano esclusivamente da quell'allevamento. In tal caso il punto di prelievo dichiarato deve essere l'allevamento stesso. Al fine di

aumentare la rappresentatività del campione, è possibile prelevare le matrici richieste da un numero di soggetti estrapolato dalla tabella riassuntiva delle quantità minime da prelevare per ciascuna matrice. I prelievi relativi alla selvaggina allevata (esclusa la selvaggina allevata a scopo ornamentale) sono effettuati, oltre che sulla selvaggina da penna, anche sui cervidi.

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 prelevati per la ricerca di sostanze appartenenti alla Categoria A vanno eseguiti unicamente in allevamento. Quelli per la ricerca delle sostanze appartenenti alla categoria B possono essere eseguiti, su specifica indicazione delle Regioni/PPP.AA., anche in stabilimenti di trasformazione o a livello di vendita all'ingrosso, su pesci freschi a condizione di poter risalire all'azienda di origine, purché sia rispettato il requisito comunitario di campionare "un minimo del 10% dei luoghi di produzione registrati".
Nella tabella seguente sono riportate le quantità minime da prelevare per ciascuna matrice, per la ricerca di sostanze farmacologicamente attive. Per le ricerche relative ad altre sostanze (es. contaminanti ambientali, pesticidi, ecc) occorre far riferimento alle norme di campionamento specifiche, riportate nelle relative normative di riferimento.

Tabella 4 - Quantità minime da prelevare per ciascuna matrice

Matrice	***Quantità Minima per aliquota***	***Campione Globale (in caso di campione ai sensi del DPR 327/80)***
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	2,5 g	13 g
latte crudo, latte trattato	200 ml	1 l
uova	6 uova	30 uova
miele	100 g	500 g
latte ricostituito, brode	200 ml	1 l
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 (2,5 l)

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 possibile utilizzare provette di vetro siliconato.
Per garantire la completa inviolabilità della provetta, una volta chiusa con il tappo, si suggeriscono le tre seguenti modalità:

1) inserire la provetta con tappo in un contenitore di plastica a doppio tappo e sigillare, come descritto nel paragrafo precedente;
2) 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;

3) 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 può 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.

Campioni non idonei

Gli II.ZZ.SS. compilano la scheda di non idoneità (sulla base del modello riportato di seguito) e segnalano il caso all'AUSL di competenza ed alla Regione/P.A., 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.

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/P.A. 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: AUSL .....Distretto .....

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 ……...

Verbale di prelievo

Tutti i campioni prelevati in attuazione del PNR (tipo Piano − Extrapiano − Sospetto) devono essere accompagnati dal verbale di prelievo PNR. Per il campionamento mirato, deve essere previsto un verbale di prelievo per ogni campione.

Tale strumento risulta indispensabile non soltanto per una compilazione più veloce e accurata del modello ma anche per limitare eventuali errori di compilazione e facilitare, quindi, 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/stabilimento interessati dall'attività di controllo. Il verbale PNR non deve essere utilizzato per campionamenti effettuati con finalità diverse dall'attuazione del PNR, ad esempio per controlli ufficiali in fase di commercializzazione degli alimenti. La compilazione del verbale deve essere eseguita in modo chiaro ed accurato. Tutte le voci riportate nel verbale di prelievo devono essere obbligatoriamente indicate.

Qualora non sussistano particolari esigenze, è opportuno che la richiesta di analisi venga formulata ricorrendo alle denominazioni dei gruppi di sostanze presenti nelle tabelle di programmazione.

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 nel sistema informatico dedicato al PNR.

Il formato di seguito proposto è da considerare un riferimento per le Regioni/P.A., che comunque potranno adottare un modello grafico differente, purché contenente le stesse informazioni nel formato richiesto dalle specifiche pubblicate sul cloud Zenodo[10].

Piano Nazionale Residui - Verbale di prelievo n° _____

REGIONE: _____ **AUSL** _____

Strategia di campionamento

Tipo di piano	PIANO	EXTRAPIANO	SOSPETTO			
Tipologia campionamento	□ mirato	□ mirato	clinico- anamnestico	□ a seguito di positività*	isto-anatomo-patologico	a seguito di Msu

*Codice identificativo del campione in cui è stata riscontrata la prima positività: ……(1)

In data …….…… alle ore ……..…… il/i sottoscritto/i verbalizzante/i ……..……..…… con la qualifica di ……..……..…… si è/sono recato/i presso:

	Punto di campionamento	N. codice aziendale Approval number	Ragione sociale	Città	Prov	Indirizzo
□	Allevamento					
□	Macello					
□	Stabilimento di trasformazione ovoprodotti					

[10] Nella sezione dell'Anagrafe Zootecnica Nazionale del portale dei Sistemi Informativi Veterinari (https://www.vetinfo.sanita.it/), menù "Stampa modelli", 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. Qualsiasi eventuale disallineamento riscontrato rispetto al verbale PNR 2020 va immediatamente e puntualmente comunicato all'IZS dell'Abruzzo e del Molise.

□	Impianto di trasformazione prodotti della pesca (solo per prodotti di acquacoltura)					
□	Mercato ittico (solo per prodotti di acquacoltura)					
□	Centro di lavorazione selvaggina					
□	Centro di raccolta della selvaggina cacciata					
□	Centro di imballaggio uova					
□	Acquacoltura					
□	Centro di smielatura					
□	Stabilimento di trasformazione latte e prodotti a base di latte (2)					
□	Distributore di latte crudo (2)					

alla presenza del Sig. ……residente a …… prov ….. via……nato a …… il …… in qualità di ……, preso atto che:

□ i capi:……

□ i prodotti di origine animale: ……

sono di proprietà di: …… nato a: …… il: …… residente a: ……,

dopo essersi qualificato/i ed aver motivato la visita, il/i sottoscritto/i ha/hanno proceduto al prelievo di un campione con le seguenti caratteristiche:

A. **Informazioni sul campione**

Tipologia del Campione: ⍰⍰ Campione di alimento ⍰⍰ Campione di mangime/acqua ⍰⍰Campione animale

Matrice:

□ Acqua di abbeverata	□ Bulbo oculare	□ Fegato	□ Latte	□ Mangime	□ Miele
□ Muscolo	□ Pelo	□ Plasma	□ Rene	□ Sangue	□ Siero
□ Tessuto adiposo	□ Tiroide	□ Uova	□ Urina	□ ……	

Firma dell'interessato/i Il/i verbalizzante/i

Piano Nazionale Residui - Verbale di prelievo n° _____

REGIONE: _____ **AUSL** _____

Specie:

□ Bovini	□ Vitelli	□ Suini	□ Suini da ingrasso	□ Ovi-caprini	□ Agnelli		
	□ Vitelloni		□ Lattonzoli		□ Capretti	□ Conigli	
	□ Vacche		□ Riproduttori		□ Caprini	□ Equini	
Volatili da cortile	□ Anatre	Pesci da acquacoltura	□ Spigole	Selvaggina allevata	□ Quaglie		
				Selvaggina	□ Cinghiali		
			□ Storioni				

B. Informazioni sull'animale da cui è stato prelevato il campione

Numero di identificazione dell'animale		
Sesso	□□Maschio	□□Femmina
Età – Vitelli	□□6-8 mesi	□□< 6 mesi
Età – Equini	□□> 2 anni	□□< 2 anni
Trattamenti subiti nei 90 giorni precedenti la macellazione	□□Si	□□No
In caso affermativo indicare la specialità medicinale (3)		
Stato Membro di provenienza dell'animale destinato direttamente alla macellazione (4)		
Numero identificativo della partita in SINTESIS (solo per capi provenienti da altri Stati Membri)		

C. Informazioni sull'allevamento di provenienza dell'animale (se italiano)

Gli animali/prodotti campionati provengono dall' allevamento/ditta: …… N° Codice allevamento □□□□□□□□□□ con sede in ……, prov…… via/fraz …… accompagnati da certificato/dichiarazione n. …… del ……

Dati fiscali del proprietario/soccidante (5)

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

_|_| Dati fiscali del detentore/soccidiario (6)

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

In caso di prelievo in allevamento, indicare obbligatoriamente:

Metodo di produzione: □□Biologico □□Convenzionale □□Sconosciuto

Specie/prodotti	Modalità di allevamento
Per tutte le specie (tranne Volatili da cortile e Acquacoltura)	Transumante All'aperto o estensivo Stabulato o intensivo
Volatili da cortile	All'aperto In gabbia Rurale
Uova	All'aperto A terra
Acquacoltura	Bacini Canali Gabbie/acque recintate Stagni Vasche

D. Accertamenti richiesti

Laboratorio di destinazione: ……

Accertamenti richiesti: ……

Firma dell'interessato/i Il/i verbalizzante/i

Piano Nazionale Residui - Verbale di prelievo n° _____

REGIONE: _____ AUSL _____

E. Ulteriori informazioni relative al campionamento

Il prodotto campionato fa parte di una partita omogenea di kg…… lotto ……..

Metodo di campionamento utilizzato (7):

Tipo di unità di campionamento (8):

Animale
Lotto di produzione
Unità epidemiologica (allevamento, branco)
Lotto di macellazione

Il campione è stato suddiviso in N° . . . . aliquote, ciascuna individuata rispettivamente dalle lettere ……., è stato sigillato regolarmente con sigillo recante la sigla …… e munito di identificazione con la data, l'ora del presente verbale, le rispettive lettere di aliquota, la matrice campionata, l'identificazione del luogo della sede dell'avvenuto campionamento e le firme degli 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 precedentemente indicato.

Il/I Sig. …… presente/i all'operazione in qualità di …….. ha/hanno chiesto che venga verbalizzato quanto segue:

……

……

…… Note dei verbalizzanti: ……

La merce sopra specificata, della quale il campione prelevato faceva parte, viene posta sotto SEQUESTRO: □ SI □ NO (verbale n…… del ……)

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.

I risultati del presente controllo possono essere utilizzati per verificare il rispetto dei criteri alla base dell'erogazione di aiuti comunitari.

Luogo, data

Firma dell'interessato/i Il/i verbalizzante/i

NOTE PER LA COMPILAZIONE DEL VERBALE DI PRELIEVO

(1) Obbligatorio solo per campioni prelevati a seguito di positività
(2) Solo per attività in Extrapiano
(3) Su valutazione del Servizio Veterinario
(4) Obbligatoria solo per prelievi al macello di campioni da animali provenienti da altri Stati Membri e destinati direttamente alla macellazione. Questo tipo di campionamenti devono rientrare nella Strategia di campionamento "Piano mirato"
(5) Codice fiscale o partita IVA (CUAA).
(6) Codice fiscale o partita IVA (CUAA).
(7) Indicare il regolamento/direttiva di riferimento, campione individuale o pool
(8) Si applicano le seguenti definizioni:

Animale	-
Lotto di produzione	Gruppo o insieme di prodotti identificabili ottenuti da un dato processo in circostanze praticamente identiche e prodotte in un determinato luogo entro un periodo di produzione definito (Reg. (CE) n. 853/2004)
Unità epidemiologica	) un animale o un gruppo di animali che sono tenuti in un'azienda come unità epidemiologica (Reg. (EC) n. 2160/2003); se più di un gruppo è tenuto in un' azienda, ciascuno di questi gruppi costituirà un'unità distinta e avrà lo stesso stato di salute (direttiva 64/432/CEE). L'insieme dei volatili avente la medesima qualifica sanitaria, tenuti in uno stesso locale o recinto e che costituiscono
Lotto di macellazione	Un gruppo di animali che sono stati allevati nella stessa unità epidemiologica (allevamento/branco) e che vengono consegnati e macellati in un solo giorno.

Verifiche procedurali operative

È 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 previo avviso al proprietario degli animali della facoltà di assistere alle operazioni di campionamento, direttamente o tramite un suo delegato di fiducia, in tempi compatibili con l'esecuzione degli stessi. Assolti tali adempimenti, l'Autorità competente può dar corso alle attività di campionamento, anche in assenza del proprietario o di un suo delegato. Dell'assolvimento degli obblighi procedurali di cui sopra deve essere fatta menzione nel verbale di prelievo. Resta inteso che i controlli, ai sensi dell'art. 17 del d.lgs. n. 158/2006, vanno eseguiti senza preavviso;
  - 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. Resta inteso che i controlli, ai sensi dell'art. 17 del d.lgs. n. 158/2006, vanno eseguiti senza preavviso;
  - 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 (-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 (-agoni

Metodi e tempi di analisi

Gli II.ZZ.SS. sono invitati 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. L'eccezione prevista per i campioni trasferiti non è applicabile alle sostanze appartenenti al gruppo B1.
Si rammenta che i tempi di analisi sono inseriti come indicatore per la certificazione dei flussi informativi veterinari del Tavolo LEA. Pertanto, si raccomanda il rispetto della predetta tempistica.
Le informazioni potranno essere anticipate via e-mail, in particolar modo per quanto attiene gli animali e i prodotti sotto sequestro, a cui farà comunque seguito la trasmissione ufficiale.
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, tra l'altro, le sostanze/gruppi da ricercare, le matrici da prelevare, i metodi analitici di screening e di conferma, il livello minimo di prestazione analitica/limite di rilevabilità e il limite d'azione. Le informazioni relative alle tecniche analitiche e agli intervalli di prestazione analitica, riportati nelle tabelle di programmazione, riferendosi a gruppi di sostanze, sono da considerare indicazioni di massima. Per i dati di dettaglio sulle singole molecole e le singole prestazioni analitiche, si deve far riferimento a quanto indicato dai Laboratori Nazionali di Riferimento.
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.
Il livello minimo di prestazione analitica/limite di rilevabilità, indicato nelle tabelle, corrisponde ai valori di CCβ dei metodi di screening che tutti i laboratori sono in grado di garantire, in base a quanto previsto dalla Decisione 2002/657/CE.
Per gli elementi chimici (es. piombo e cadmio) il livello minimo di prestazione analitica corrisponde al limite di quantificazione (LOQ) previsto tra i criteri di prestazione nel Reg. (UE) N. 836/2011 e s.m.
Per quanto riguarda i PCDD/F, i DL-PCB e i NDL-PCB, secondo quanto riportato nel Reg. (UE) n. 589/2014 e nel Reg. (UE) n. 709/2014, il limite di quantificazione riferito ai "parametri somma" non è superiore:

- a 1/5 del livello massimo per il WHO-TEQ upperbound dei PCDD/F;
- a 1/5 del livello massimo per il WHO-TEQ upperbound dei PCDD/F + DL-PCB;
- a 1/3 del livello massimo per la somma upperbound dei 6 PCB indicatori.

Il limite d'azione è espresso come:

- *presenza*, nel caso in cui non esistano specifici limiti di legge;
- riferimenti legislativi relativi a:
    - *limiti massimi residuali* di medicinali veterinari autorizzati e antiparassitari;
    - *tenori massimi* di contaminanti ambientali, coccidiostatici e istomonostatici;

- *limiti minimi di rendimento richiesti (LMRR)* per le sostanze vietate per le quali specifiche norme europee hanno stabilito dei limiti (cloramfenicolo, verde malachite, metaboliti dei nitrofurani e medrossiprogesterone acetato);
- *limiti* fissati da normative nazionali.
- Per quelle ricerche previste dalla direttiva 96/23/CE (es. elementi chimici in conigli, latte, miele, selvaggina cacciata, 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.
- Gli II.ZZ.SS. devono inserire nel sistema NSIS/PNR New le informazioni secondo quanto previsto dal formato SSD2 e comunque secondo le linee guida e le anagrafiche messe a disposizione sul cloud Zenodo, alla pagina: https://zenodo.org/communities/pnr2/?page=1&size=20. 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 avere limiti di rivelazione compatibili con i limiti massimi di residui consentiti e devono essere in grado di rilevare le molecole secondo i criteri previsti dalla normativa (Decisione n. 657/2002).
- 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 di prestazione indicati in ambito comunitario.

Ricerca di sostanze antibatteriche (Gruppo B1) nel miele

Anche per il 2020, si confermano per il miele le procedure previste dal PNR 2010, dettate dal parere del Consiglio Superiore di Sanità del 13 febbraio 2008.
La Tabella seguente riporta *"le concentrazioni rilevabili da tutti i laboratori con un livello di fiducia statisticamente accettabile"* nel miele. Tali concentrazioni o limiti di rilevabilità rappresentano le prestazioni minime che i laboratori devono garantire nell'ambito delle attività di controllo.

Tabella 5 - Concentrazioni rilevabili dai laboratori nel miele con un livello di fiducia statisticamente accettabile

Gruppo/Molecole	Limite rilevabilità (screening)	Limite rilevabilità (conferma)
Sulfamidici	10 □g/kg	5 □g/kg
Tetracicline	10 □g/kg	5 □g/kg
Macrolidi	5 □g/kg	5 □g/kg
Amminoglicosidi	5 □g/kg	1.3-1.6 □g/kg

Eventuali aggiornamenti circa i limiti di rilevabilità saranno tempestivamente comunicati durante il periodo di attuazione del piano stesso. Il valore inserito nella colonna **Limite azione** nelle tabelle di programmazione allegate al presente piano è da intendersi come *"il livello per la dichiarazione di non conformità".*

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 prelevamento 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 prelevamento, 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: Istituto Superiore di Sanità Viale Regina Elena, n. 299 00161 Roma.

Flusso informativo

La trasmissione al Ministero dei dati e di tutte le informazioni relative all'attuazione del PNR 2020 avviene mediante l'utilizzo del nuovo sistema dedicato in NSIS/PNR New, attraverso il formato SSD2, secondo le indicazioni della Commissione Europea e dell'EFSA.

Il riscontro di ogni non conformità deve essere comunicato immediatamente dagli II.ZZ.SS., oltre che all'organo prelevatore, anche al Ministero, via PEC. Gli II.ZZ.SS. devono, inoltre, provvedere all'inserimento tempestivo, nel nuovo sistema dedicato in NSIS/PNR New, dei dati concernenti le non conformità riscontrate. Le AUSL devono dare comunicazione immediata alle Regioni/PP.AA. di ogni non conformità, curando che siano specificati i dati identificativi del referto analitico.

Gli II.ZZ.SS. devono inserire in NSIS/PNR, con frequenza bimestrale, 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. Si rammenta che i tempi di inserimento dei dati sono stati inseriti come indicatore per la certificazione dei flussi informativi veterinari del Tavolo LEA. Pertanto, si raccomanda il rispetto della predetta tempistica.

Gli Assessorati devono controllare i dati inseriti nel sistema informatico NSIS/PNR New dagli II.ZZ.SS. e inserire le informazioni relative ai casi di non conformità, per quello che riguarda le azioni intraprese e le conclusioni della valutazione.

Nei casi in cui la non conformità sia riferibile ad animale o prodotto proveniente da altra Regione o Provincia Autonoma, quest'ultima deve inserire le informazioni relative alle attività intraprese presso l'azienda di origine o di provenienza dell'animale o del prodotto.

La validazione delle informazioni nel sistema NSIS/PNR New deve essere effettuata nel rispetto delle scadenze di seguito riportate, avendo a disposizione tutti i necessari elementi di giudizio.

La validazione massiva dei dati deve essere effettuata:

- entro il 31 luglio 2020 per il primo semestre 2020;
- entro il 28 febbraio 2021 per l'intero 2020.

La validazione dei dati relativi all'intero anno di applicazione del PNR rende i dati definitivi ed immodificabili. Solo i dati validati dagli Assessorati sono considerati ufficiali e quindi utilizzabili per l'elaborazione, la diffusione e la trasmissione alla Commissione Europea e all'EFSA.

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.

Giudizio di regolarità/irregolarità a seguito dei risultati analitici[11]

Il dato analitico fornito dal laboratorio costituisce solo una delle diverse informazioni che concorrono

[11] Per le azioni da intraprendere in caso di non conformità occorre tener conto anche del regolamento (UE) n. 625/2017 (che, tra l'altro, abroga la direttiva 96/23/CE) e dei regolamenti comunitari di imminente pubblicazione (vedi in particolare il REGOLAMENTO DELEGATO (UE) …/... DELLA COMMISSIONE del 19.6.2019 che integra il regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i casi di sospetta o accertata non conformità alle norme dell'Unione applicabili all'uso o ai residui di sostanze farmacologicamente attive autorizzate nei medicinali veterinari o come additivi per mangimi o alle norme dell'Unione applicabili all'uso o ai residui di sostanze farmacologicamente attive vietate o non autorizzate - C/2019/4448 final)

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 evidenzi un esito analitico non negativo, vale a dire a 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 risultato analitico positivo, i Servizi veterinari devono avviare tutte le misure necessarie descritte nel d. lgs. n. 158/2006 (di seguito sono richiamati gli articoli di riferimento) e nelle Linee guida applicative del predetto decreto (nota prot. n. DGISAN/P del 4 marzo 2013), in maniera tempestiva al fine di garantire il rispetto dell'elemento *sorpresa* anche nei controlli ufficiali successivi al riscontro di non conformità.
È altresì importante trasferire senza indugio il rapporto di prova qualora la non conformità sia riferibile ad animali e prodotti di origine animale proveniente da allevamenti o impianti posti sotto la competenza di altre AUSL e/o Regioni/PP.AA.
Le procedure sopra descritte, sostituiscono la nota prot. n. DGISAN/40441/P del 3 ottobre 2013.
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.

Tabella 6 - 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

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. (CE) n. 1069/2009 e s.m.

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.

Superamento del LMR per farmaci veterinari autorizzati in campione eseguito in stabilimento di macellazione da specie sottoposte usualmente a trattamento di massa.

A seguito di esito non conforme di un campionamento per la ricerca di farmaci veterinari eseguito su un'unica carcassa o su pool di carcasse di animali, appartenenti a specie usualmente sottoposte a trattamento di massa, occorre procedere al ritiro dal consumo della/e carcassa/e e degli eventuali prodotti derivati ancorché miscelati con altri prodotti, in conformità dell'articolo 14 del Reg. (CE) n.178/2002 e del DLgs n. 158/2006. È pertanto auspicabile che in fase di prelevamento l'autorità competente disponga il vincolo della/e carcassa/e oggetto del campionamento o sia data corretta informazione agli impianti di macellazione, in merito alla necessità di adottare le opportune misure per evitare o limitare i problemi legati al ritiro dei prodotti interessati.

A seguito della non conformità deve essere eseguito un immediato intervento di farmacosorveglianza nell'allevamento di provenienza degli animali. Le risultanze di tale attività vanno rendicontate all'autorità sanitaria competente sul macello entro 72 ore dalla comunicazione del riscontro di non conformità. Nel caso in cui non vi siano evidenze oggettive che il trattamento sia stato effettuato solo sul capo campionato, l'esito analitico del campione prelevato al macello dà luogo ad attivazione del sistema di allerta, con il ritiro delle carni provenienti dagli animali appartenenti alla intera partita/lotto di macellazione, senza procedere ad ulteriori accertamenti analitici, e tali carni non possono essere destinati al consumo umano.

Tenendo conto dei recenti orientamenti comunitari in materia di allerta, qualora le carni ottenute dalla partita/lotto interessato dall'allerta siano state lavorate con altri prodotti conformi prima della data di emissione del referto sfavorevole, l'autorità competente può destinarli al consumo umano, previa valutazione che tenga conto della percentuale di inclusione delle carni appartenenti alla partita/lotto oggetto dell'allerta, calcolata

sulla materia prima.

Trasmissione delle informazioni relative alle attività conseguenti a non conformità

Per tutti i casi di non conformità validati, gli Assessorati, tramite il sistema NSIS/PNR New, devono trasmettere le informazioni relative alle azioni intraprese e le informazioni conclusive sulla causa della non conformità.
Come indicato nelle specifiche tecniche del tracciato, tali informazioni sono obbligatorie per ogni campione non conforme e devono essere inserite rispettivamente nei campi "**actTakenCode**" (anagrafica ACTION) e "**evalInfo_conclusion**" (anagrafica CONCLUS).
Di seguito si riportano, per comodità, le opzioni a disposizione degli Assessorati, incluse nelle due anagrafiche:

Tabella 7 -Anagrafica ACTION

Codi	Azione
A	Administrative consequences
B	Intensified checks before release
C	Follow-up action due to a residue of a pesticide detected in a EU sample, which is not approved for use in the EU territory
D	Denial of community aid
E	Destruction of animals and/or products.
F	Follow-up (suspect) sampling and number of
G	Follow-up action due to the residue of a pesticide detected in a domestic product, which is not authorized in the country
I	Follow-up investigation
M	Lot not released on the market
N	No action
O	Other
P	Follow-up action due to a pesticide residue detected in an organic sample, violating the provisions laid down in the organic farming legislation
R	Rapid Alert Notification
S	Lot recalled from the market
V	Movement restriction
W	Warnings
O1	Records check in the farm
O2	Intensified checks in the farm
O3	Criminal penalties
O4	Animals put under seizure in the farm and number of
O5	Killing of animals and number of
O6	Carcasses put under seizure in the slaughterhouse and number of
O7	Carcasses/products declared unfit for human consumption and number of
O8	Checks intensified in other farms and number of

Si fa presente che le azioni contrassegnate dai codici da O1 a O8, derivano dalle informazioni raccolte nei questionari di non conformità previsti nel PNR fino al 2017. Le altre sono invece state codificate da EFSA.
Si rileva inoltre che per le azioni contrassegnate dai codici F, e da O4 ad O8, occorre associare il numero e l'unità di misura relativi.

Esempio di compilazione del campo:
In caso di più azioni di follow-up, queste devono essere concatenate utilizzando il carattere $. La struttura ricorsiva deve essere del tipo: termCode[_999n][_unità di misura]$. Ad esempio, in caso di: 1) azioni amministrative (**A**); 2) richiesta di ulteriori 3 campioni di follow-up (**F_3_G005A**);

3) 500 animali posti sotto sequestro nell'allevamento (**O4_500_G199A**), il codice da trasmettere nel campo actTakenCode sarà: **AF_3_G005AO4_500_G199A**.

Tabella 8 - Anagrafica CONCLUS

Codice	Causa della non conformità
C01A	Accidental
C02A	Cascade use
C03A	Environmental contamination
C04A	Illegal treatment
C05A	Natural occurrence
C06A	Withdrawal period not respected
C07A	Withdrawal period respected
C98A	Other
C99A	Unknown
IT1A	Treatment with anabolic substance*
IT2A	Investigation in progress

Anche in questo caso, i codici IT1A e IT2A derivano dalle informazioni raccolte nei questionari di non conformità previsti nel PNR fino al 2017, mentre le altre derivano da codifica EFSA.
Il campo IT1A deve essere utilizzato nel caso in cui la non conformità sia riferibile a sostanze ad azione ormonica, tireostatica, beta-agonista e qualsiasi altra sostanza ad effetto anabolizzante. Tale informazione sarà utilizzata per verificare il rispetto dei criteri alla base dell'erogazione di aiuti comunitari.

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 presenza nelle urine della forma coniugata.
Pertanto, si dispone che:

- all'atto del prelievo di urine si devono evitare le contaminazioni crociate e qualsiasi altra forma 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 1 ppb 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 (boldione), 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.

Zeranolo e metaboliti

In ottemperanza alle indicazioni fornite dall'EU-RL, la positività a zeranolo e taleranolo deve essere confermata attraverso un metodo di conferma analitico in grado di rilevare, in matrice urina, le seguenti molecole: α-zearalanolo (zeranolo), β-zearalanolo (taleranolo), zearalanone, α- zearalenolo, β-zearalenolo e zearalenone.
Il Laboratorio Europeo di Riferimento, RIKILT, ha chiarito che attualmente non esiste la possibilità di dare un'indicazione definitiva in merito alla valutazione di conformità per la presenza di lattoni dell'acido resorcilico, tenuto conto della eventuale presenza di sostanze contaminanti involontarie (micotossine). Pertanto, in attesa di una decisione comunitaria risulta adeguato l'utilizzo di quanto indicato nella pubblicazione: "Prevalence of zeranolo, taleranol and Fusarium spp. Toxins in urine: implications for the control of zeranol abuse in the European Union" – Food Additives and Contaminants, vol. 21, n. 9 (September 2004) – pp 833-839.
I laboratori pertanto, in caso di presenza di tali sostanze, forniranno il rapporto di prova, allegando il diagramma di cui alla citata pubblicazione. I Servizi Veterinari, nel caso i controlli di follow-up possano confermare che tale presenza derivi da contaminazione dei mangimi e non da trattamento illecito, potranno considerare l'esito come conforme.
Appare opportuno, in ogni caso, effettuare campionamenti di mangime contestualmente al prelievo di urine in allevamento, in modo da ottenere un'informazione diretta sull'eventuale trattamento o sulla contaminazione.

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.

Cortisonici

Dal 2012, i cortisonici sono migrati dal gruppo A3 al gruppo B2f per accogliere la richiesta della Commissione europea. Tuttavia, *"l'utilizzo di cortisonici a fini o condizioni diverse da quelli previsti dalle vigenti disposizioni, quali ad esempio l'assenza di prescrizione, l'assenza di registrazione nel registro dei trattamenti, la mancanza dell''annotazione del Veterinario responsabile sul registro di scorta in caso di trattamento, configura un trattamento illecito"*.

Composti organoclorurati, compresi i PCB

La ricerca di PCB non diossina-simili è stata associata alla ricerca di diossine e PCB diossina- simili, includendola nel gruppo *"composti organoclorurati, compresi i PCB*". Tale ricerca racchiude i 6 congeneri "indicatori" dei PCB non diossine-simili, i 17 congeneri dei PCDD/F ed i 12 congeneri dei PCB diossina-simili.
È importante prestare molta attenzione sia nelle fasi di attuazione del piano regionale che durante le operazioni

di inserimento dei dati nel sistema PNR alle ricerche da richiedere, da eseguire e da rendicontare, onde evitare la possibile confusione con altre ricerche, quali ad esempio i pesticidi organoclorurati che, fatta eccezione per il latte e le uova, sono da ricercare nel tessuto adiposo.
Anche nell'attuazione del PNR 2020, per tale ricerca deve essere utilizzato il Verbale di prelievo PNR, aggiornato con le modifiche introdotte.

Infine, si raccomanda di non utilizzare termini troppo generici per i gruppi di sostanze (es. *"altre sostanze ed agenti contaminanti per l'ambiente"*) che potrebbero comportare difficoltà nella rendicontazione dell'attività svolta.

Diossine, PCB diossina-simili e PCB non diossina-simili

Le diossine (PCDD/F) e i policlorobifenili (PCB) costituiscono un gruppo di molecole riconosciute a livello internazionale come microinquinanti organici persistenti (Persistent Organic Pollutants – POP).
Con il termine diossine, sono comunemente indicati una serie di composti simili sotto il profilo chimico e strutturale, appartenenti a un gruppo di idrocarburi aromatici alogenati, che comprende 75 congeneri di policlorodibenzo-*p*-diossine (PCDD) e 135 congeneri di policlorodibenzofurani (PCDF). Tra i 210 congeneri teoricamente possibili, soltanto 17 (con almeno 4 atomi di cloro presenti nelle posizioni 2,3,7,8) sono di particolare interesse per quanto riguarda la tossicità. Tali congeneri mostrano un profilo tossicologico simile e, la 2,3,7,8-tetraclorodibenzo-p-diossina (2,3,7,8-TCDD), è il composto più tossico, riconosciuto dall'Agenzia Internazionale per la Ricerca sul Cancro (IARC) come una sostanza cancerogena per l'uomo.
I PCB sono idrocarburi aromatici clorurati. In funzione del numero di atomi di cloro presenti (da 1 a 10) e dalla loro posizione sui due anelli aromatici, i congeneri dei PCB teoricamente possibili sono 209. Dodici congeneri di PCB mostrano proprietà tossicologiche simili a quelle delle diossine e pertanto sono definiti PCB diossina-simili (DL-PCB), i rimanenti PCB sono denominati PCB non diossina-simili (NDL-PCB) e tra questi, 6 sono chiamati "PCB "indicatori" (PCB-28, PCB- 52, PCB-101, PCB-138, PCB-153 e PCB-180) e costituiscono il 50% della contaminazione alimentare.
Per facilitare la comparazione dei dati analitici e di esposizione, le concentrazioni dei PCDD/F e dei DL-PCB sono convertite in equivalenti di tossicità (Toxic Equivalents –TEQ). Questa conversione si basa sull'assunzione che ad ogni congenere è associato un differente fattore di tossicità equivalente (Toxic Equivalent Factor – TEF); tali fattori sono stati stabiliti in rapporto alla 2,3,7,8-TCDD, il congenere cui è arbitrariamente assegnato il valore di TEF pari a 1. I valori analitici dei singoli congeneri sono moltiplicati per i corrispondenti TEF e quindi sommati fra loro, fornendo così il valore di TEQ totale di un campione. I fattori di tossicità attualmente utilizzati sono stati stabiliti dalla World Health Organization nel 2005 (WHO-TEF 2005).
Con la raccomandazione 2013/711/UE e s. m., la Commissione ha previsto che gli Stati membri, proporzionalmente alla loro produzione, al loro uso e al loro consumo di mangimi e alimenti, effettuino un monitoraggio aleatorio della presenza di PCDD/F, DL-PCB e NDL-PCB nei mangimi e negli alimenti.
Il regolamento (CE) N. 1881/2006 e s. m. fissa i tenori massimi per la somma tossicologica di PCDD/F, per la somma tossicologica di PCDD/F e DL-PCB e per la somma analitica dei NDL- PCB nei prodotti alimentari, mentre la raccomandazione 2013/711/UE e s. m. stabilisce i livelli di azione per i PCDD/F e per i DL-PCB nei prodotti stessi.
Considerato che il PNR prevede anche il campionamento di mangimi per la determinazione di PCDD/F, DL-PCB e NDL-PCB, si richiama all'attenzione anche la direttiva 2002/32/CE e s. m., che stabilisce i contenuti massimi per PCDD/F, per la somma di PCDD/F e DL-PCB e per la somma degli NDL-PCB, e le soglie di intervento (livelli di azione) per PCDD/F e i DL-PCB, nei mangimi.

Campionamento

<u>Alimenti</u>
Per le modalità di campionamento degli alimenti, si rimanda alle disposizioni stabilite nel regolamento (UE) N. 2017/644.

I1 campionamento, di tipo completamente casuale e senza blocco dei prodotti, dovrà essere imprevisto, 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.
Il campione globale sarà suddiviso in due campioni di laboratorio (aliquote) tra loro omogenei. Le matrici da prelevare per il 2020 sono riportate in **Tabella 9**, nelle tipologie e quantità indicate in **Tabella 10**. I contenitori da utilizzare per il prelievo dei campioni devono essere in vetro, polipropilene o polietilene.
Mangimi
Per le modalità di campionamento dei mangimi, si rimanda alle disposizioni stabilite nel regolamento (CE) N. 152/2009 e s. m.
La massa o il volume del campione finale, destinato all'analisi, non può essere inferiore ai seguenti quantitativi: 500 g per i mangimi solidi, 500 ml per i mangimi liquidi o semiliquidi. Devono essere costituiti due campioni finali (aliquote).
I contenitori da utilizzare per il prelievo dei campioni devono essere in vetro, polipropilene o polietilene.
Analisi
La preparazione dei campioni e i metodi di analisi per il controllo ufficiale dei livelli di PCDD/F e PCB negli alimenti e mangimi, incluse le modalità di espressione dei risultati, devono essere conformi a quanto previsto, rispettivamente, dal regolamento (UE) N. 2017/644 e dal regolamento (CE) N. 152/2009 e s. m.
Le determinazioni analitiche devono essere effettuate attraverso metodi di conferma[12], basati sulla:

- gas cromatografia - spettrometria di massa ad alta risoluzione (GC-HRMS)[1] per l'analisi deiPCDD/F, DL-PCB e NDL-PCB;
- gas cromatografia - spettrometria di massa a bassa risoluzione (GC-LRMS), gas cromatografia - spettrometria di massa / spettrometria di massa (GC-MS/MS), gas cromatografia con rivelatore a cattura di elettroni (GC-ECD) o metodi equivalenti per l'analisi dei NDL-PCB.

I campioni destinati alla determinazione di PCDD/F e DL-PCB saranno suddivisi tra gli II.ZZ.SS. in grado di eseguire l'analisi, secondo la ripartizione indicata in Tabella 11 per il 2020. I campioni destinati alla determinazione di PCDD/F e DL-PCB devono essere esaminati anche per NDL-PCB.
Conformità della partita o della sottopartita
La partita è conforme quando il risultato di una singola analisi non supera il contenuto massimo previsto, tenuto conto dell'incertezza di misura. La partita è non conforme quando il risultato analitico[13], confermato da una doppia analisi[14], supera il livello massimo oltre ogni ragionevole dubbio, tenendo conto dell'incertezza di misura. La media delle due determinazioni, tenendo conto dell'incertezza di misura, è utilizzata per il controllo di conformità. Nel caso di superamento di un livello di azione[15], confermato da una doppia analisi e tenendo conto dell'incertezza di misura, la partita è giudicata conforme ma occorre procedere

[12] L'applicazione di metodi di conferma basati sulla gas massa ad alta risoluzione per le diossine e PCB diossina-simili garantisce la determinazione di tali sostanze anche ai livelli di contaminazione di fondo. Ciò risulta importante per la valutazione dell'andamento temporale della contaminazione, per la valutazione dell'esposizione umana e per la rivalutazione dei livelli massimi e di azione.
[13] Il risultato analitico deve essere calcolato in modalità "upper bound", ipotizzando che tutti i valori dei congeneri inferiori al limite di quantificazione siano pari al limite stesso.
[14] La doppia analisi è necessaria per escludere la possibilità di una contaminazione crociata interna al laboratorio o di scambio accidentale dei campioni. Se l'analisi è effettuata nell'ambito di un incidente di contaminazione da diossina, è possibile omettere la conferma mediante doppia analisi se i campioni selezionati per l'analisi possono essere associati, grazie alla tracciabilità, a tale incidente, e il livello riscontrato sia notevolmente superiore al livello massimo.
[15] Il superamento del livello di azione deve essere confermato da una doppia analisi, con le stesse modalità previste in caso di superamento del livello massimo.

all'identificazione delle fonti di contaminazione e prendere provvedimenti per la loro riduzione o eliminazione.

Tabella 9: Matrici e numero di campioni da prelevare per l'analisi di PCDD/F, DL-PCB e NDL-PCB

Matrice		Numero di campioni
		Per analisi di PCDD/F, DL-PCB e NDL-PCB
Muscolo bovino		70
Muscolo suino		60
Muscolo ovicaprino		15
Muscolo di pollame	polli	50
	tacchini	50
	galline	50
Muscolo di acquacoltura	trote	30
	eurialine	30
Latte	bovino	50
	ovi-caprino	40
	bufalino	40
Uova		160
Mangimi	per suini	20
	per bovini	10
	per	16
TOTALE		**691**

Tabella 10: Matrici, loro tipologia e quantità da prelevare per l'analisi di PCDD/F, DL-PCB e NDL-PCB

Matrice		Campione	
		Tipologia	Quantità minima per aliquota (kg)
Carne bovina		Muscolo scheletrico	1
Carne ovina		Muscolo scheletrico	1
Carne suina		Muscolo scheletrico	1
Pollame	pollo	Mezza carcassa	1
	tacchino	Cosce	1
	galline	Mezza carcassa	1
Acquacoltura	trote	Tranci	1
	eurialine	Tranci	1
Latte	bovino		1
	ovi-caprino		1
	bufalino		1
Uova			12 unità
Mangimi	per suini		0,5
	per bovini		0,5
	per acquacoltura		0,5

Tabella 11: Ripartizione dei campioni per l'analisi di PCDD/F, DL-PCB e NDL-PCB

IZS	IZS AM	IZS ME	IZS LT	IZS LER	IZS SA
Abruzzo	11				

Piano Vigilanza e controllo alimenti e Bevande

PIANO DEI CAMPIONAMENTI MINIMI SUGLI ALIMENTI DI O.A.

La distribuzione è numerosità campionaria è comunicata annualmente alle ASL (Servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti di Origine Animale) con il "Programma annuale dei controlli in Sanità Animale e Sicurezza Alimentare"

Descrivendo sommariamente le attività svolte, sono ricercati in questo piano:

CARCASSE Bovini, ovini, caprini e equini

Ricerche
Salmonella
Enterobatteriacee
Conteggio colonie aerobiche
E.coli VTEC

Suini

Ricerche
Salmonella
Enterobatteriacee
Conteggio colonie aerobiche

Pollame

Ricerche
Salmonella
Campylobacter

CARNI E PRODOTTI A BASE DI CARNE

Carne macinata e preparazioni base carne diversa da pollame

Ricerche
Salmonella
E.coli
Conteggio colonie aerobiche
Campylobacter

Carne macinata e preparazioni base carne di pollame

Ricerche
Salmonella
E. coli
Conteggio colonie aerobiche
Campylobacter

Insaccati freschi

Ricerche
Salmonella
Campylobacter
*Yersinia enterocolitica**

*ricerca su prodotti a base di carni suine

Prodotti a base di carne affettati e confezionati

Ricerche

Salmonella
Campylobacter
*L. monocytogenes**

**in prodotti compatibili*

Prodotti a base di carne sottoposti a cottura, insaccati stagionati

Ricerche
Nitrati e Nitriti

Carni separate meccanicamente

Ricerche
Salmonella
L. monocytogenes
E. coli
Conteggio colonie aerobiche

LATTE E PRODOTTI A BASE LATTE

Formaggi ottenuti da latte crudo o da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura più bassa della pasteurizzazione

Ricerche
Salmonella
L. monocytogenes
E.coli

Formaggi (stagionati e freschi)

Ricerche
enterotossine stafilococciche
stafilococchi coagulasi positivi

Latte

Ricerche
Aflatossine (latte crudo)
Enterobatteriacee (latte pastorizzato)

UOVA

Uova

Ricerche
Salmonella

Ovoprodotti

Ricerche
Salmonella
Enterobatteriacee

GELATI

Ricerche
Salmonella
Enterobatteriacee

PRODOTTI DELLA PESCA

Molluschi bivalvi e gasteropodi (N.B. frequenze di campionamento per singola attività)

Escherichia coli	Salmonella spp.	Biotossine algali	esami chimico fisici (HG, CD, PB)

Prodotti sgusciati di crostacei e molluschi

Ricerche
Stafilococchi coagulasi positivi
E.coli

Tonno fresco/congelato; tonno o altri pesci istaminogeni conservati in scatola

Ricerche
Istamina

Pesci pelagici

Ricerche
Piombo, Cadmio, Mercurio
Diossine e PCB

PIANO DEI CONTROLLI ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE

In Regione Abruzzo sono anche programmati su base dei campionamenti sugli alimenti di origine vegetale effettuati dai SIAN.

PIANO DEI CONTROLLI MICROBIOLOGICI

Matrici	**Determinazione analitica**
Vegetali IV e V gamma	Listeria monocytogenes Salmonella
Latte in polvere per bambini	Salmonella
Semi germogliati	Salmonella

PIANO DEI CONTROLLI PER OCRATOSSINA E PIOMBO

Matrice	**Determinazione analitica**
Vino rosso	Ocratossina A, piombo

CONTROLLI SUGLI OLI ALIMENTARI

Regione Abruzzo

Matrice	**Determinazione analitica**
olio extravergine di oliva	IPA , Diossine e PCB, acidità libera, numero di perossidi, composizione degli steroli e degli acidi grassi
olio di sansa	IPA, Diossine e PCB, piombo

CONTROLLI PER LA RICERCA DI NITRATI, PIOMBO E CADMIO IN ALIMENTI DI O.V.

Matrice	**Determinazione analitica**
spinaci freschi, in conserva, surgelati	Nitrati, cadmio, piombo
Lattuga	Nitrati, cadmio, piombo
Rucola	Nitrati, cadmio piombo
Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini	Nitrati, cadmio piombo

PIANO DEI CONTROLLI SUGLI ALIMENTI PER LA RICERCA DI MICOTOSSINE

Matrice	**Determinazione analitica**
arachidi e frutta secca destinati al consumo umano diretto	Aflatossine
Cereali , loro prodoptti derivati e prodotti trasformati	Aflatossine, Ocratossina

Spezie (peperoncino, pepe, noce moscata, zenzeo, curcuma	Aflatossine, Ocratossina A
Alimenti a base di cereali e altri alimenti di proseguimento, compreso latte per lattanti, alimenti dietetici a fini medici speciali	Aflatossina e Ocratossina A
Caffè crudo , cacao prodotti a base di cacao,	Ocratossina A
Succhi di frutta, succhi di frutta concentrati, nettare di frutta alla mela, omegeneizzati alla mela	Patulina
Granoturco non trasformato, farina di granoturco, altri alimenti a base di granoturco, altri alimenti destinati ai bambini a badse di granoturco	Fumonisine

Vedi anche il capitolo "Ispezioni e audit autorità regionali e locali su stabilimenti riconosciuti e registrati

Programma residui di antiparassitari in alimenti (incluso il piano coordinato comunitario)

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 e il Regolamento 2019/533 /UE 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) 533/2019 relativo ad un programma comunitario coordinato di controllo pluriennale per il periodo 2020, 2021, 2022 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 triennio 2020-2022. 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:

1. proteggere e migliorare il livello di salute degli addetti in agricoltura;
2. garantire ai consumatori, alimenti igienicamente sicuri, aumentando il grado di fiducia degli stessi nei confronti delle istituzioni preposte al controllo;
3. promuovere l'applicazione dei principi delle buone pratiche fitosanitarie, nonché dei principi di lotta integrata;
4. promuovere l'attività di formazione, informazione e comunicazione nei confronti delle imprese e dei consumatori sui rischi derivanti dall'utilizzo dei prodotti fitosanitari.

La definizione delle numerosità dei controlli e campioni da svolgere annualmente è comunicata alle ASL mediante il "Programma annuale dei controlli in Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare"

A) CONTROLLI, NUMEROSITÀ CAMPIONARIA E MATRICI PER LA RICERCA DI FITOTERAPICI IN ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

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:
   1. presso i macelli per le carni (grasso peri-renale);
   2. presso i caseifici o le centrali del latte per il latte e derivati;
   3. presso i gli allevamenti od allo scarico dei pescherecci per i prodotti ittici;
   4. 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:

1. presso gli stabilimenti di trasformazione (laboratori di sezionamento, salumifici, etc.) o le strutture di commercializzazione (supermercati, macellerie, etc.) per le carni;
2. presso gli iper/supermercati o le centrali del latte o caseifici per il latte e derivati;
3. presso gli iper/supermercati o i mercatini rionali per i prodotti ittici;
4. 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. I campioni dovranno essere accompagnati anche del modello aggiuntivo- allegato 1.

1. **CONTROLLI, NUMEROSITÀ CAMPIONARIA E MATRICI PER LA RICERCA DI FITOTERAPICI IN ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE**

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 ortofrutticoli di stagione nel loro primo periodo di immissione nel circuito commerciale. I campioni dovranno essere accompagnati anche del modello aggiuntivo- allegato 1.

2. **CONTROLLI, NUMEROSITÀ CAMPIONARIA E MATRICI RELATIVI AL PROGRAMMA COORDINATO COMUNITARIO**

Il programma coordinato comunitario prevede di prelevare e di analizzare un numero minimo di campioni sulla base delle indicazioni riportate nell'allegato I del Regolamento UE 2019/533. 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.
Per i principi attivi da ricercare si faccia riferimento all'allegato I del Reg. UE 2019/533.
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 del modello aggiuntivo allegato 1.
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 Ministre 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 2020-2022

Il controllo, come previsto dalla DGR 163 del 4.03.2015, è individuato da un lato sui depositi ed esercizi di vendita di fitofarmaci, oltre che sulle aziende di utilizzo.

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 2 e 3).
Il controllo dovrà 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 numerosità campionaria e le non conformità registrate.

Vigilanza e controllo in sede di commercio

Il controllo in sede di commercio coinvolge i Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende ASL nonché 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:

1. la verifica delle autorizzazioni amministrative e sanitarie per la vendita e per il deposito fuori sede di produzione;
2. la verifica dei requisiti strutturali negli esercizi di vendita, previsti dalla Circolare del Ministero della Sanità n. 15/93;
3. la verifica dei documenti di vendita (registro carico/scarico), dei moduli d'acquisto, dell'autocertificazione degli utilizzatori non professionali nonché delle dichiarazioni di vendita semestrali (D.M. 217/91) e delle modalità di stoccaggio dei prodotti fitosanitari;
4. il controllo del titolo dei formulati commerciali;
5. la verifica dell'etichettatura dei prodotti in vendita e controllo sui formulati commerciali revocati dal Ministero della Salute;
6. 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.
7. 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.sanità.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 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.

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:

1. del possesso della abilitazione / autorizzazione all'acquisto da parte degli utilizzatori professionali (patentino);
2. dell'idoneità strutturale, impiantistica, igienico-sanitaria e ambientale dei depositi presenti in Azienda;
3. dell'avvenuta informazione degli addetti sui rischi connessi all'attività lavorativa da parte del titolare dell'Azienda;
4. 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;

5. della disponibilità in Azienda dei mezzi di protezione individuale;
6. della documentazione prevista dall'Art. 42 del DPR N. 290/2001 (Registro dei trattamenti);
7. del corretto smaltimento dei contenitori usati;
8. del rispetto dei disciplinari della produzione integrata, e del corretto utilizzo dei prodotti fitosanitari limitatamente agli strumenti esistente.

Promozione, attuazione e verifica:

1. 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.
2. di attività di assistenza tecnica;
3. 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"
4. di iniziative per incentivare il corretto impiego delle attrezzature utilizzate per la distribuzione dei prodotti fitosanitari (tarature e controlli periodici);
5. 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 3).

Nell'ambito della formazione/informazione gli interventi riguardano:

1. 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
2. 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:

1. di implementare l'attività del Servizio di controllo e taratura delle macchine irroratrici, sia per gli atomizzatori che per le barre irroratrici;
2. 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:

1. il controllo sulle acque potabili;
2. il controllo sulle acque superficiali e sotterranee (ARTA);
3. 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.

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 affinchè 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), anche sul sistema ministeriale NSIS.
Si rammenta che la trasmissione dei risultati dovrà essere garantita alla Regione Abruzzo entro e non oltre 28 febbraio di ogni anno.

L.R. 18 dicembre 2013, n. 55

Viene di seguito riportato l'estratto della L.R di pertinenza di questa sezione del Piano Pluriennale Reigonale Integrato dei controlli

TITOLO II

Attuazione della direttiva 2009/128/CE

Art. 2 Finalità.

1. La Regione, con la presente legge, attua, nell'ambito della propria competenza legislativa, le disposizioni del D.Lgs. 14 agosto 2012, n. 150 (Attuazione della direttiva 2009/128/CE che istituisce un quadro per l'azione comunitaria ai fini dell'utilizzo sostenibile dei pesticidi), al fine di:

a) ridurre i rischi e gli impatti sulla salute umana, sull'ambiente e sulla biodiversità;

b) promuovere l'applicazione della difesa integrata e di approcci alternativi o metodi non chimici.

Art. 3 Relazione sull'attuazione delle misure previste dal D.Lgs. 150/2012.

1. Ai sensi dell'articolo 6, comma 8, del D.Lgs. 150/2012, la Giunta regionale, su proposta della Direzione competente in materia di agricoltura, approva entro il 30 novembre 2016 e, successivamente, ogni trenta mesi,

la relazione sulle azioni svolte e sui progressi realizzati nell'attuazione delle misure di cui al predetto decreto legislativo.

2. La Direzione regionale competente in materia di agricoltura acquisisce dall'Agenzia Regionale per la Tutela dell'Ambiente di cui alla legge regionale 29 luglio 1998, n. 64 (Istituzione dell'Agenzia Regionale per la Tutela dell'Ambiente) e dalle Direzioni regionali competenti in materia di ambiente e di salute, i dati e gli elementi utili alla predisposizione della relazione di cui al comma 1.

Art. 4 Certificati di abilitazione.

1. Ai sensi dell'articolo 7, comma 3, del D.Lgs. 150/2012, sono individuate nelle Aziende Sanitarie Locali (ASL) le strutture preposte all'espletamento dell'esame volto al rilascio dei certificati di abilitazione per gli utilizzatori professionali e i distributori dei prodotti fitosanitari.

2. Per assicurare procedure omogenee per l'attività di formazione e aggiornamento, nonché per il rilascio delle abilitazioni alla vendita e all'acquisto e utilizzo dei prodotti fitosanitari, la Giunta regionale definisce i contenuti e i requisiti del sistema formativo, su proposta della Direzione competente in materia di salute, sentita quella competente in materia di agricoltura, sulla base delle indicazioni e dei requisiti definiti dal Piano d'Azione Nazionale di cui all'art. 8 del D.Lgs. 150/2012.

3. Con la deliberazione di cui al comma 2, la Giunta regionale definisce le modalità per la qualificazione e i contenuti della formazione per i consulenti di cui all'art. 8 del D.Lgs. 150/2012.

4. Per l'espletamento degli esami di cui al comma 1 sono costituite, presso le ASL, Commissioni esaminatrici composte da esperti delle Direzioni regionali competenti in materia di salute e di agricoltura, nonché da sanitari delle ASL.

5. I corsi di formazione propedeutici all'espletamento degli esami di cui al comma 1 sono organizzati dalle ASL o da organismi accreditati presso la Direzione competente in materia di salute, secondo le norme vigenti; sono riconosciuti validi anche i corsi svolti con supporti multimediali e con le modalità della Formazione a distanza (FAD), fermo restando il rispetto dei requisiti di cui al comma 2 ed il previo accertamento del profitto.

6. Per l'espletamento degli esami e per il rilascio delle abilitazioni i richiedenti versano alle ASL territorialmente competenti la quota di concorso alle spese commisurata ai relativi oneri, da stabilire con l'atto di cui al comma 2; il Programma di Sviluppo rurale 2014-2020 può prevedere interventi per la realizzazione dei corsi. In tal caso la Giunta regionale stabilisce le modalità di fruizione degli stessi.

7. Ai sensi degli articoli 8 e 9 del D.Lgs. 150/2012, i certificati di abilitazione alla vendita e all'acquisto di prodotti fitosanitari sono rilasciati dalla ASL competente per territorio; i certificati di abilitazione all'attività di consulente e all'impiego di prodotti fitosanitari sono rilasciati dalla Direzione regionale competente in materia di salute, previo versamento della corrispondente quota stabilita dalla Giunta regionale.

8. Le attività volte al rilascio dei certificati di abilitazione all'attività di consulente sull'impiego dei prodotti fitosanitari sono eseguite nel rispetto dei criteri e delle modalità stabiliti dalla Giunta regionale sulla base delle misure contenute nel Piano d'Azione Nazionale di cui all'articolo 6 del D.Lgs. 150/2012.

Art. 5 Prescrizioni per il deposito e la vendita di prodotti fitosanitari.

1. La costruzione e la trasformazione di ambienti per il deposito di prodotti fitosanitari sono subordinate al rispetto delle vigenti disposizioni in materia di urbanistica, di edilizia, di norme igienico-sanitarie, di sicurezza degli ambienti di lavoro e di prevenzione degli incendi.

2. Ferme restando le disposizioni di cui all'articolo 10 del D.Lgs. 150/2012 e nel rispetto degli articoli 21 e 22 del decreto del Presidente della Repubblica 23 aprile 2001, n. 290 (Regolamento di semplificazione dei procedimenti di autorizzazione alla produzione, alla immissione in commercio e alla vendita di prodotti fitosanitari e relativi coadiuvanti - n. 46, allegato 1, legge n. 59/1997):

a) i prodotti fitosanitari e i loro coadiuvanti devono essere detenuti o venduti in locali o ambienti che non sono adibiti a deposito o vendita di generi alimentari;

b) i prodotti classificati tossici, molto tossici e nocivi devono essere conservati in depositi o armadi da tenere chiusi a chiave e separati con appositi contrassegni ai sensi di quanto disposto dal D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81

(Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro).

Art. 6 Controllo delle attrezzature per l'applicazione dei prodotti fitosanitari.

1. I controlli di cui all'articolo 12 del D.Lgs. 150/2012 sono assicurati dalla Direzione regionale competente in materia di agricoltura, tenuto conto di quanto previsto dall'articolo 25, commi 2 e 3 del medesimo decreto.
2. Dal presente articolo non devono derivare maggiori oneri per la finanza regionale.

Art. 7 Irrorazione aerea.

1. Ai sensi e nei casi di cui all'articolo 13 del D.Lgs. 150/2012 la Direzione regionale competente in materia di agricoltura può autorizzare l'irrorazione aerea in deroga; in tal caso provvede agli adempimenti previsti dal citato articolo.

Art. 8 Misure specifiche per la tutela dell'ambiente acquatico e dell'acqua potabile.

1. Ai sensi del comma 2, dell'articolo 14 del D.Lgs. 150/2012, la Giunta regionale approva, entro il 31 gennaio di ogni anno, su proposta della Direzione regionale competente in materia di agricoltura, la relazione sullo stato di attuazione delle misure adottate per la tutela dell'ambiente acquatico e delle fonti di approvvigionamento di acqua potabile, previste dal Piano d'azione nazionale per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari di cui all'articolo 6 del medesimo decreto.
2. Le Direzioni regionali competenti in materia di salute e di ambiente forniscono alla Direzione regionale competente in materia di agricoltura, entro il 15 gennaio di ogni anno, i dati e gli elementi utili alla predisposizione della relazione di cui al comma 1.

Art. 9 Riduzione dell'uso dei prodotti fitosanitari o dei rischi in aree specifiche.

1. Ai sensi dell'articolo 15, comma 6 del D.Lgs. 150/2012 la Giunta regionale, su proposta della Direzione regionale competente in materia di agricoltura, d'intesa con quella competente in materia di ambiente, può individuare ulteriori aree specifiche, rispetto a quelle di cui al comma 2 del citato articolo, nelle quali applicare divieti o riduzioni d'uso dei prodotti fitosanitari; in tal caso la Direzione regionale competente in materia di agricoltura informa tempestivamente i Ministeri competenti in materia di ambiente, agricoltura e salute.

Art. 10 Dati di produzione, vendita e utilizzazione.

1. Ai sensi dell'articolo 16 del D.Lgs. 150/2012, la scheda informativa sui dati di vendita dei prodotti fitosanitari è trasmessa annualmente, dalle persone titolari di imprese commerciali o da società che commercializzano e vendono prodotti fitosanitari e coadiuvanti di prodotti fitosanitari, alla Direzione regionale competente in materia di salute e alla ASL competente per territorio, attraverso il Sistema Informativo Veterinario Regione Abruzzo (SIVRA).
2. Ai sensi dell'articolo 16 del D.Lgs. 150/2012, la Direzione regionale competente in materia di salute comunica, entro il mese di dicembre di ogni anno, al Ministero competente in materia di salute e al Servizio informativo agricolo nazionale del Ministero competente in materia di agricoltura, l'elenco aggiornato dei soggetti autorizzati alla vendita dei prodotti fitosanitari.

Art. 11 Difesa integrata obbligatoria.

1. Ai sensi dell'articolo 19, comma 4 del D.Lgs. 150/2012, la Giunta regionale, su proposta della Direzione regionale competente in materia di agricoltura, stabilisce criteri e modalità per la messa a disposizione delle informazioni e degli strumenti relativi alla difesa integrata obbligatoria e per la realizzazione dei relativi servizi.

Art. 12 Difesa integrata volontaria.

1. La Regione promuove interventi di difesa integrata volontaria di cui all'articolo 20 del D.Lgs. 150/2012 attraverso le misure contenute nel Programma di Sviluppo Rurale (PSR) 2014-2020.

Art. 13 Agricoltura biologica.

1. La Regione promuove interventi in materia di agricoltura biologica di cui all'articolo 21 del D.Lgs. 150/2012 attraverso le misure contenute nel Programma di Sviluppo Rurale (PSR) 2014-2020.

Art. 14 Controlli.

1. La Regione assicura i controlli di cui all'articolo 23 del D.Lgs. 150/2012 attraverso le Direzioni regionali competenti in materia di agricoltura, di salute e di ambiente, nonché attraverso le ASL.

2. La Giunta regionale stabilisce criteri e modalità per l'espletamento dei controlli di cui al comma 1, fermo restando quanto disposto dal Piano d'azione nazionale per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari di cui all'articolo 6 del D.Lgs. 150/2012.

Art. 15 Sanzioni.

1. Le Direzioni regionali competenti in materia di agricoltura e di salute, nonché le ASL territorialmente competenti, irrogano le sanzioni di cui all'articolo 24 del D.Lgs. 150/2012 in relazione alle fattispecie in esso contemplate e nel rispetto del riparto della potestà legislativa tra lo Stato e le Regioni, ferma restando la competenza dei soggetti ai quali sono attribuiti i poteri di accertamento, contestazione di illeciti amministrativi e di irrogazione di sanzioni in base alle leggi vigenti.
2. Le Direzioni regionali di cui al comma 1 assicurano la riscossione delle sanzioni di propria competenza che confluiscono nel capitolo 03.05.001 - 35016 denominato "Entrate derivanti da sanzioni amministrative relative a violazioni di norme comunitarie, statali e regionali, nel comparto agricoltura.".
3. Le ASL, che curano la riscossione delle sanzioni di propria competenza, utilizzano i relativi introiti per il potenziamento e l'ottimizzazione dei controlli di cui all'articolo 23 del D.Lgs. 150/2012.
4. Limitatamente all'irrogazione delle sanzioni da parte delle Direzioni regionali di cui al comma 1, la Giunta regionale definisce le modalità per l'attuazione del presente articolo.
5. Per le violazioni amministrative di cui al presente articolo si applicano, in quanto compatibili, le disposizioni di cui alla legge 24 novembre 1981, n. 689 (Modifiche al sistema penale) e successive modifiche ed integrazioni.

ALLEGATO 1

REGIONE ABRUZZO

Modello aggiuntivo di verbale Piano Residui Fitofarmaci su Alimenti

REGIONE ABRUZZO_____ASL_____

SERVIZIO_____

Foglio integrativo del verbale di campionamento n._____ del ____/____/_____

ORIGINE DEL PRODOTTO **= _____**

PRODOTTO:

Descrizione puntuale del prodotto: _____

TRASFORMAZIONE DEL PRODOTTO

ProdTreat

T100A = Trasformazione generica □

T103A = Succo di Frutta □

T110A* = Macinatura □ **____**

T120A* = Conserva Vegetale □ **____**

T123A* = Produzione di Vino □ **____**

T104A* = Produzione di Olio □ **____**

T131A = Disidratato □

T998A = Congelato □

T999A = Non trasformato □

*** si possono utilizzare altri codici per descrivere meglio la trasformazione**

METODO DI PRODUZIONE

ProdProdMeth

PD07A = Produzione Biologica/organica □

PD09A = Produzione non biologica □

PD12A = Produzione/Lotta integrata □

Z0215 = Metodo sconosciuto □

STRATEGIA DI CAMPIONAMENTO

ProgrSampStrategy

ST10A = Campionamento casuale □

ST20A = Campionamento mirato es. campioni di controllo □

ST30A = Campionamento su sospetto o a seguito di precedente controllo □

TIPOLOGIA DI PROGRAMMA DI CAMPIONAMENTO

ProgrType

K005A = DM 23-12-1992 □

K009A = Piano coordinato comunitario (Regolamento UE 788/2012) □

K018A = Piano coordinato comunitario e nazionale □

K019A = Controlli accresciuti all'importazione Reg. 669/2009 □

METODO DI CAMPIONAMENTO

sampMethod

N001A = individuale □

N008A = non conosciuto □

N009A = secondo la Direttiva 2002/63/EC recepita in Italia con D.M. 23/07/2003 □

PUNTO DI CAMPIONAMENTO

E100A =Produzione Primaria □

E301A = Impianto di Trasformazione □

E500A = Vendita all'ingrosso e al dettaglio □

E510A = Distributore all'ingrosso □

E520A = Dettagliante □
E530A = Attività di importazione □
E700A = Magazzino di Stoccaggio □
Altro _____ (visionare anagrafi per la corretta compilazione del codice nel caso il punto di prelievo non coincida con quelli citati sopra)
IDENTIFICATORE OSA
Campo OSAid
PARTITA IVA / CODICE FISCALE **_____**
Campo regSampSD
NUMERO DI REGISTRAZIONE/RICONOSCIMENTO **_____**

Se azienda agricola Codice Univoco Anagrafe Aziendale (CUAA): _____

Altra azienda Partita IVA o Codice Fiscale _____

TIMBRO O FIRMA OSA **I VERBALIZZANTI**

_____ **_____**
_____ **_____**

DATA_____

ALLEGATO 2

REGIONE
ABRUZZO

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 (NO)**	**1 (no)**	**2 (si)**	**3 (SI)**	**NA**
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 nel 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 *	È 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 *	È presente una cassetta del pronto soccorso (Circ.15/93 e D.Lgs. 81/08)					
14 *	È presente lavabo a comando non manuale (Circ.15/93 e D.Lgs.1/08)					

15 *	È 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	È 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 :

1. L'asterisco (*) è riferito a tematiche di competenza dello SPSAL
2. 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

   <u>Esempi di non conformità maggiori (0):</u>
   - *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 3

REGIONE
ABRUZZO

SCHEDA DI CONTROLLO AZIENDE AGRICOLE

Dipartimento di Prevenzione ASL di _____	Rif. N. Verbale _____ Data _____

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) _____

È 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 (NO)**	**1 (no)**	**2 (si)**	**3 (SI)**	**NA**
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:

3. 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

Radiazioni Ionizzanti – Trattamento di alimenti e loro ingredienti

In Regione Abruzzo attualmente non esistono impianti che utilizzano questa tecnologia alimentare. Esiste tuttavia un piano di campionamento 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 campionamenti di spezie, erbe aromatiche, frutti tropicali. La numerosità e la distribuzione dei campionamenti è comunicata annualmente alle ASL mediante il "Programma annuale dei controlli in Sanità Animale e Sicurezza Alimentare".
Le analisi verranno effettuate dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale "G. Caporale" dell'Abruzzo e del Molise.

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. Al fine di agevolare le attività rendicontative, il Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare invia preliminarmente ai Servizi IAN e Veterinari una tabella precompilata con i dati dei campionamenti risultanti dagli atti e dai sistemi informativi a disposizione.
Il Servizio di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare comunica annualmente al Ministero della Salute, Ufficio VI – DGSAN, 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 alimento analizzato	Data campionamento	NRG	N° campioni analizzati			Metodo CEN utilizzato
			Conforme (*)	Dubbio	Non Conforme (**)	

(*) non irradiato (**) irradiato, etichettato scorrettamente

COMUNICAZIONE VARIAZIONE DEL RAPPRESENTANTE LEGALE DI UNA DITTA TITOLARE DI STABILIMENTI RICONOSCIUTI

In questo caso la ditta comunicherà semplicemente alla ASL e al Servizio Sanità veterinaria e sicurezza alimentare della Regione Abruzzo l'avvenuta variazione, comunicando gli estremi del nuovo rappresentante legale. Il Servizio Sanità veterinaria e sicurezza alimentare della Regione Abruzzo rilascerà una presa d'atto.

Tabella sinottica delle attività che necessitano di riconoscimento ai sensi del Reg. CE 852/04 e del Reg. CE 853/04

Riconoscimento ai sensi del Reg. CE 853/2004 (produzione, deposito e confezionamento di alimenti di origine animale)*

SEZIONE O Attività generali	**SEZIONE VII Molluschi bivalvi vivi**
☐ Mercato all'ingrosso	☐ Centro di depurazione molluschi
☐ Deposito frigorifero generale	☐ Centro di spedizione molluschi

☐ Centro di riconfezionamento (*) Specificare i prodotti (carne, latte, prodotti a base di latte, ecc.) il tipo e la specie	
SEZIONE I Carni degli ungulati domestici (*) ☐ Macello ☐ Laboratorio di sezionamento	**SEZIONE VIII Prodotti della pesca** ☐ Impianto collettivo aste ☐ Mercato all'ingrosso ☐ Nave officina ☐ locale di macellazione di prodotti di acquacoltura ☐ Impianto carni separate meccanicamente ☐ Stabilimento di trasformazione ☐ Nave deposito frigorifero ☐ locale di cernita e sezionamento
SEZIONE II Carni di pollame e di lagomorfi ☐ Macello ☐ Laboratorio di sezionamento	**SEZIONE IX Latte crudo e derivati** ☐ Centro di raccolta ☐ Stabilimento di trattamento termico ☐ Centro di standardizzazione ☐ Stabilimento di trasformazione ☐ Stabilimento di stagionatura
SEZIONE III Carni di selvaggina allevata ☐ Macello ☐ Laboratorio di sezionamento	**SEZIONE X Uova e derivati** ☐ Centro di imballaggio uova ☐ Impianto di produzione uova liquide ☐ Stabilimento di trasformazione
SEZIONE IV Carni di selvaggina cacciata ☐ centro di lavorazione selvaggina	**SEZIONE XI Cosce di rana e lumache**

☐ Laboratorio di sezionamento	☐ Stabilimento di trasformazione
SEZIONE V Carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente ☐ Laboratorio di carni macinate ☐ impianto carni separate meccanicamente ☐ Laboratorio di preparazioni di carni	**SEZIONE XII Grassi animali fusi e ciccioli** ☐ Centro di raccolta ☐ Stabilimento di trasformazione
SEZIONE VI prodotti a base di carne (*) ☐ Impianto di trasformazione	**SEZIONE XIII Stomaci, intestini e vesciche trattati** ☐ Stabilimento di trasformazione
SEZIONE XV Collagene ☐ Centro di raccolta ☐ Stabilimento di trasformazione	**SEZIONE XIV Gelatina** ☐ Centro di raccolta ☐ Stabilimento di trasformazione

* si ricorda come l'ambito di commercializzazione dei prodotti al di fuori delle province contermini renda necessario il riconoscimento dello stabilimento.

Riconoscimento ai sensi del Reg. CE 852/2004 (alimenti di origine vegetale)

Additivi alimentari e aromi (DPR 514/1997)	*Produzione*
	Deposito
	Confezionamento
Integratori (D.Lgs. 169/2004)	*Produzione*
	Confezionamento
Alimenti Destinati ad una alimentazione particolare- prima infanzia- (L. 111/1992)	*Produzione*
	Confezionamento
Alimenti Destinati ad una alimentazione particolare- fini medici speciali- (L. 111/1992)	*Produzione*
	Confezionamento

Alimenti Destinati ad una alimentazione particolare- celiaci- (L. 111/1992; L.123/2005)	*Produzione*
	Confezionamento
Alimenti addizionati di vitamine e minerali (Reg. CE 1925/2006)	*Produzione*
	Confezionamento
Alimenti arricchiti di sale iodato (Reg. CE 953/2009)	*Produzione*
	Confezionamento
Germogli di soia (Reg. CE 201/2013)	*Produzione*
	Confezionamento

MODULISTICA

(*)La modulistica verrà resa disponibile sia nell'apposita sezione del SIVRA che al link "Attività e Procedimenti" nella sezione "Amministrazione trasparente" nel portale della Regione Abruzzo www.regione.abruzzo.it

Segue modulistica

MODULISTICA RELATIVA ALLA REGISTRAZIONE / RICONOSCIMENTI DEGLI STABILIMENTI

Spazio riservato all'ente che accetta la NIAs (timbro)

MODULO 1

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 I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I

nella sua qualità di ☐ Titolare ☐ Legale rappresentante ☐ Presidente pro tempore ☐altro

_____

della Ditta/Ente

_____

(Ditta ai sensi dell'art. 2563 CC)

Partita IVA I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I

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) <u>Per gli esercizi all'ingrosso</u>, 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 _____

MODULO 2A

Alla REGIONE ABRUZZO PER IL TRAMITE DEL SUAP
DEL COMUNE di _____
Direzione per la Salute e il Welfare
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

☐ **ALTRO _____**

Il sottoscritto_____. Cod. Fiscale I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I 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 I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I con sede legale nel Comune di _____ Provincia (___) cap _____ indirizzo _____n_____.frazione _____
telefono _____ fax _____ e mail _____@_____

C H I ED 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 Additivi e enzimi ☐ Produzione di additivi ☐ Deposito di additivi ☐ Vendita di additivi ☐ Produzione di enzimi

TIPOLOGIA DI ADDITIVI:

_____
_____
_____
_____

TIPOLOGIA DI ENZIMI:

_____
_____
_____
_____

Alimenti particolari ☐ L.111/92 (Alimenti destinati alla prima infanzia) ☐ L.123/2005 (Alimenti destinati ai celiaci) ☐ Reg. CE 953/09 (Alimenti arricchiti con sale iodato) ☐ Reg CE 1332/08 (Integratori alimentari) ☐ ALTRO (specificare) _____

TIPOLOGIA DI PRODOTTI:

_____
_____
_____
_____

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 (*) (……) ☐ Macello ☐ Laboratorio di sezionamento	**SEZIONE VIII Prodotti della pesca** ☐ Impianto collettivo aste ☐ Mercato all'ingrosso ☐ Nave officina ☐ locale di macellazione di prodotti di acquacoltura ☐ Impianto carni separate meccanicamente ☐ Stabilimento di trasformazione ☐ Nave deposito frigorifero ☐ locale di cernita e sezionamento
SEZIONE II Carni di pollame e di lagomorfi (*)(……) ☐ Macello ☐ Laboratorio di sezionamento	**SEZIONE IX Latte crudo e derivati** ☐ Centro di raccolta ☐ Stabilimento di trattamento termico ☐ Centro di standardizzazione ☐ Stabilimento di trasformazione ☐ Stabilimento di stagionatura

SEZIONE III Carni di selvaggina allevata (*)(……) ☐ Macello ☐ Laboratorio di sezionamento	**SEZIONE X Uova e derivati** ☐ Centro di imballaggio uova ☐ Impianto di produzione uova liquide ☐ Stabilimento di trasformazione
SEZIONE IV Carni di selvaggina cacciata (*) (……) ☐ centro di lavorazione selvaggina ☐ Laboratorio di sezionamento	**SEZIONE Xl Cosce di rana e lumache** ☐ Stabilimento di trasformazione
SEZIONE V Carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente ☐ Laboratorio di carni macinate ☐ impianto carni separate meccanicamente ☐ Laboratorio di preparazioni di carni	**SEZIONE XII Grassi animali fusi e ciccioli** ☐ Centro di raccolta ☐ Stabilimento di trasformazione
SEZIONE VI prodotti a base di carne (*) (……) ☐ Impianto di trasformazione	**SEZIONE XIII Stomaci, intestini e vesciche trattati** ☐ 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** ☐ Centro di raccolta ☐ Stabilimento di trasformazione
	SEZIONE XV Collagene

	☐ Centro di raccolta ☐ Stabilimento di trasformazione

A tal fine allega:

1. 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;
2. Relazione tecnico descrittiva degli impianti e del ciclo di lavorazione con indicazioni relative all'approvvigionamento delle materie prime, all'approvigionamento idrico, allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi, alle emissioni in atmosfera, allo scarico delle acque reflue, all'idoneità al consumo umano delle acque utilizzate nell'impianto vidimata da un tecnico abilitato;
    1. ***Solamente per l'attività di macellazione: indicazioni relative ai requisiti dell'art. 14 paragrafo 2del Reg. (CE) 1099/2019 e in particolare:***
        1. ***Numero massimo di animali per ora per ciascuna linea di macellazione;***
        2. ***Le categorie di animali e il peso per i quali è consentito l'uso dei dispositivi d'immobolizzazione e stordimento;***
        3. ***La capacità massima per ciascuna area di stabulazione***
3. Ricevuta del versamento delle spese relative al riconoscimento dello stabilimento;

Il / la Sottoscritto/a dichiara inoltre:

1. di essere informato che la presente comunicazione non sostituisce altri eventuali atti di rilevanza fondamentale ai fini dell'avvio della attività
2. il rispetto dei regolamenti locali di polizia urbana ed annonaria, i regolamenti edilizi e le norme urbanistiche;
3. la conformità dell'agibilità e della destinazione d'uso dei locali oggetto dell'attività;
4. che gli impianti installati (elettrico, idraulico, gas, riscaldamento, ecc.) sono conformi alle normative vigenti nella rispettiva materia;
5. 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

Data _____ Firma_____

MODULO 2B

Alla REGIONE ABRUZZO PER IL TRAMITE DEL SUAP
DEL COMUNE di _____
Direzione per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità veterinaria e sicurezza alimentare
Via Conte di Ruvo, 74 - 65127 PESCARA

OGGETTO: **Domanda di aggiornamento per variazione della ragione sociale del decreto di riconoscimento rilasciato ai sensi del Reg. (CE) ☐ n. 852/2004 ☐ n. 853/2004 ☐ ALTRO _____**

Il sottoscritto_____
____. Cod. Fiscale I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I nato a _____ il e residente a _____provincia ( )
indirizzo_____.

in qualità di ☐ titolare ☐legale rappresentante ☐Presidente pro tempore ☐ altro(sp*ecificare)*_____

Della Ditta

*ragione sociale*_____

partita IVA I___I___I___I___I___I___I___I___I___I___I___I con sede legale nel Comune di _____ Provincia (___) cap _____ indirizzo _____n_____….frazione _____.

C H I E D E

ai sensi della normativa vigente, 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** ☐

di uno stabilimento riconosciuto senza modifiche strutturali e/o impiantistiche e/o produttive

DALLA Ditta _____

ALLA Ditta _____

A tal fine allega:

5. copia della documentazione inerente l'avvenuto cambio di ragione sociale/volturazione/variazione della titolarità;
6. Ricevuta del versamento delle spese relative all'aggiornamento del riconoscimento dello stabilimento;

Il / la Sottoscritto/a dichiara inoltre:

7. di essere informato che la presente comunicazione non sostituisce altri eventuali atti di rilevanza fondamentale ai fini dell'avvio della attività
8. la conservazione, da parte della struttura, dei requisiti di conformità alle norme di riferimento
9. 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

Data _____ Firma_____

MODULO 2C

Alla REGIONE ABRUZZO PER IL TRAMITE DEL SUAP
DEL COMUNE di _____
Direzione per la Salute e il Welfare
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** ☐ **Altro _____**

Il sottoscritto_____. Cod. Fiscale I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I 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 I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I_I con sede legale nel Comune di _____ Provincia (___) cap _____ indirizzo _____n_____….frazione _____.

C H I E D E

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 dello svolgimento delle seguenti attività:

Reg. CE 852/2004 ☐ Produzione di additivi ☐ Deposito di additivi ☐ Vendita di additivi ☐ Produzione di enzimi ☐ Altro

TIPOLOGIA DI ADDITIVI:

_____

TIPOLOGIA DI ENZIMI:

_____

Alimenti particolari ☐ L.111/92 (Alimenti destinati alla prima infanzia) ☐ L.123/2005 (Alimenti destinati ai celiaci) ☐ Reg. CE 953/09 (Alimenti arricchiti con sale iodato) ☐ Reg CE 1332/08 (Integratori alimentari) ☐ ALTRO (specificare) _____

TIPOLOGIA DI PRODOTTI:

_____

☐ **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 ☐ 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 (*) (……) ☐ Macello ☐ Laboratorio di sezionamento	**SEZIONE VIII Prodotti della pesca** ☐ Impianto collettivo aste ☐ Mercato all'ingrosso ☐ Nave officina ☐ locale di macellazione di prodotti di acquacoltura ☐ Impianto carni separate meccanicamente ☐ Stabilimento di trasformazione ☐ Nave deposito frigorifero ☐ locale di cernita e sezionamento
SEZIONE II Carni di pollame e di lagomorfi (*)(……) ☐ Macello ☐ Laboratorio di sezionamento	**SEZIONE IX Latte crudo e derivati** ☐ Centro di raccolta ☐ Stabilimento di trattamento termico ☐ Centro di standardizzazione ☐ Stabilimento di trasformazione ☐ Stabilimento di stagionatura
SEZIONE III Carni di selvaggina allevata (*)(……) ☐ Macello ☐ Laboratorio di sezionamento	**SEZIONE X Uova e derivati** ☐ Centro di imballaggio uova ☐ Impianto di produzione uova liquide ☐ Stabilimento di trasformazione
SEZIONE IV Carni di selvaggina cacciata (*) (……) ☐ centro di lavorazione selvaggina	**SEZIONE Xl Cosce di rana e lumache** ☐ Stabilimento di trasformazione

☐ Laboratorio di sezionamento	
SEZIONE V Carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente ☐ Laboratorio di carni macinate ☐ impianto carni separate meccanicamente ☐ Laboratorio di preparazioni di carni	**SEZIONE XII Grassi animali fusi e ciccioli** ☐ Centro di raccolta ☐ Stabilimento di trasformazione
SEZIONE VI prodotti a base di carne (*) (……) ☐ Impianto di trasformazione	**SEZIONE XIII Stomaci, intestini e vesciche trattati** ☐ 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** ☐ Centro di raccolta ☐ Stabilimento di trasformazione
	SEZIONE XV Collagene ☐ Centro di raccolta ☐ Stabilimento di trasformazione

A tal fine allega:

1. 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;
2. Relazione tecnico descrittiva degli impianti e del ciclo di lavorazione con indicazioni relative all'approvvigionamento delle materie prime, all'approvigionamento idrico, allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi, alle emissioni in atmosfera, allo scarico delle acque reflue, all'idoneità al consumo umano delle acque utilizzate nell'impianto vidimata da un tecnico abilitato;
3. Ricevuta del versamento delle spese relative all'aggiornamento del riconoscimento dello stabilimento;

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
Dipartimento per la Salute e il Welfare
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 1B

Oggetto: riconoscimento definitivo degli stabilimenti - dichiarazione ai sensi dell'Articolo 31 d) e 31 e) del Reg. CE 882/2004

Alla REGIONE ABRUZZO
Dipartimento per la Salute e il Welfare
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 _____

a seguito del sopralluogo effettuato in data: _____ 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 e la tipologia dei prodotti)*

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

per il quale è già stato concesso il riconoscimento condizionato n. IT _____CE ai sensi del Reg CE n. _____

DICHIARA CHE L'IMPIANTO:

☐ **oltre ai requisiti relativi alle infrastrutture e alle attrezzature soddisfa gli altri requisiti della normativa in materia di mangimi o di alimenti, pertanto ne chiede il rilascio del RICONOSCIMENTO DEFINITIVO;**

☐ **oltre ai requisiti relativi alle infrastrutture e alle attrezzature non soddisfa ancora tutti i requisiti della normativa in materia di mangimi e di alimenti, pertanto popone la PROROGA DEL RICONOSCIMENTO CONDIZIONATO;**

☐ **a seguito di gravi mancanze igienico sanitarie e/o strutturali è necessario arrestare la produzione, pertanto chiede la SOSPENSIONE del riconoscimento al fine della rimozione da parte dell'operatore delle carenze individuate;**

☐ **che a seguito di gravi mancanze igienico sanitarie e/o strutturali, chiede la REVOCA del riconoscimento**

Data _____ Firma_____

Allegato alla delibera di Giunta Regionale

TARIFFE 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	Costo in EURO
Decreto di riconoscimento per tutte le tipologie ai sensi del Reg. 853/2004	**.....**1.032,91
Voltura (cambio di ragione sociale) stabilimenti riconosciuti	
Modifiche strutturali, impiantistiche e produttive nei riconsciuti	**.....**103,29
	103,29
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 CE	**.....**1.032,91
Decreto di voltura per cambio di ragione sociale (tutte le tipologie) .	**.....**103,29
Riconoscimento laboratori d'analisi	**..... .....**1.032,91
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.

AFFARI AMMINISTRATIVI

DISCIPLINA DELL'AUDIT

Linee guida per l'audit nel controllo degli operatori del settore alimentare (estratto dalla D.G.R. n. 641 del 28.10.2019)

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 (oggi Reg. UE 2017/625), alla decisione CE 277/2006, all'Accordo sancito in sede di Conferenza Stato-Regioni n. 46/CSR del 7 febbraio 2013 e all'Intesa sancita in sede di Conferenza Stato-Regioni n. 212/CSR in data 10 novembre 2016, nonché dalla delibera di G.R. Abruzzo n° 641 del 28.10.2019.

Il documento si divide in tre 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. Inoltre vengono definiti in questa parte i compiti dei vari attori.
- La seconda parte descrive le fasi dell'audit, dettandone i tempi, che devono essere attuate dal Gruppo di Audit, dalla programmazione iniziale dell'Audit, alla pianificazione, allo svolgimento, alla redazione del Rapporto di Audit e, infine, all'acquisizione del Piano di Azione
- La terza parte descrive il Programma di Formazione per Auditor ed Esperto Tecnico in materia di Controlli Ufficiali per la Sicurezza Alimentare e i requisiti per il mantenimento della qualifica.

In allegato si trovano infine i modelli da utilizzare nella Regione Abruzzo per il Piano di Audit, il Rapporto di Audit e il Piano di Azione.

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 scritte e approvate di controllo ufficiale.

PARTE I

Introduzione

Il documento affronta uno dei principali problemi emersi nella messa a punto dei controlli ufficiali così come nel Regolamento CE 882/04 (ora Reg. CE 625/2017), alla decisione CE 277/2006, all'Accordo sancito in sede di Conferenza Stato-Regioni n. 46/CSR del 7 febbraio 2013 e all'Intesa sancita in sede di Conferenza Stato-Regioni n. 212/CSR in data 10 novembre 2016. È definito cosa 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 utente".

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, 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.

La formazione specifica del personale in ambito regionale costituisce la soluzione dei problemi di qualificazione. La definizione di uno standard ha posto importanti problemi concettuali, in quanto la legislazione di per sé non può essere assimilata a uno standard e inoltre essa non è definita negli aspetti di standardizzazione dei processi su cui l'operatore del settore alimentare deve dare evidenza.

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 (procedure operative standard - SOP).

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.
Ai fini di chiarire il reale campo di applicazione di questi controlli è necessario ribadire 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".

L'attività di audit, nel settore della sicurezza alimentare, focalizza quindi 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 critica ed 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".

Le tecniche di controllo a cui si fa riferimento sono quelle previste dalla norma UNI ISO EN 19011 applicata al controllo ufficiale sulla sicurezza alimentare, come previsto dal Regolamento CE 882/04 (oggi Reg. UE 2017/625), alla decisione CE 277/2006, all'Accordo sancito in sede di Conferenza Stato-Regioni n. 46/CSR del 7 febbraio 2013 e all'Intesa sancita in sede di Conferenza Stato-Regioni n. 212/CSR in data 10 novembre 2016dalla 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.

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 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 – Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza degli Alimenti – DPF011 - e alle altre strutture coinvolte nel programma, entro il 28 febbraio dell'anno di riferimento.

Unitamente al Programma annuale è redatto il cronogramma degli audit. Il cronogramma è pubblicato sulla sezione dedicata alle attività di audit del sito internet della ASL interessata.

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 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 fissati dalle disposizioni nazionali e regionali. I verbali e ogni ulteriore informazione vengono riportati sul sistema Informativo Informatizzato della Regione Abruzzo, secondo le indicazioni del Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza degli Alimenti regionale.
I Direttori dei Servizi del Dipartimento, o loro delegati, ciascuno per la parte di propria competenza, devono assicurare che siano svolto sia gli Audit Interni (Art. 4, comma 6, Reg. CE n.882/2004 – art. 6, comma 2°, del Reg CE n. 625/2017), sia la Verifica Dell'efficacia dei Controlli Ufficiali (Art. 8, comma 3, Reg. CE n.882/2004).
2. <u>Programmi annuali dei singoli servizi del Dipartimento</u>

SERVIZIO VETERINARIO DI SANITÀ ANIMALE
Le categorie da sottoporre ad audit sono scelte preferibilmente 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.

a. Audit interno: n° 1 all'anno*;*
b. Audit presso OSA: secondo la programmazione regionale e, comunque, almeno n. 5 all'anno ivi compresi gli Audit di cui alle specifiche indicazioni settoriali dell'Intesa CSR n. 212/2016;
c. Verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali: n. 2 all'anno.

I gruppi di audit sono di norma costituiti tra i Collaboratori dello stesso Servizio iscritti nell'Elenco regionale degli Auditor, ma si ritiene opportuno che siano inseriti nel Gruppo di Audit anche Tecnici e/o Sanitari degli altri Servizi (Aree B e C), naturalmente formati, addestrati ed iscritti nell'Elenco regionale degli Auditor.

SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI O.A.

Le categorie da sottoporre ad audit saranno scelte preferibilmente tra le seguenti: Stabilimenti a bollo CE; Impianti Import/Export; Stabilimenti Export USA/Giappone; Grande distribuzione; ogni altra struttura risultante dall'analisi del rischio.

a. Audit interno: n° 1 all'anno*;*
b. Audit presso OSA: secondo la programmazione regionale e, comunque, almeno n. 10 all'anno ivi compresi gli Audit di cui alle specifiche indicazioni settoriali dell'Intesa CSR n. 212/2016;
c. Verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali: n. 4 all'anno.

I gruppi di audit sono di norma costituiti tra i Collaboratori dello stesso Servizio iscritti nell'Elenco regionale degli Auditor, ma si ritiene opportuno che siano inseriti nel Gruppo di Audit anche i Tecnici e/o Sanitari degli altri Servizi (SIAN ed Area C), naturalmente formati, addestrati ed iscritti nell'Elenco regionale degli Auditor.

SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE

Le categorie da sottoporre ad audit saranno scelte preferibilmente tra le seguenti: Stabilimenti di trattamento e deposito dei sottoprodotti e residui di prodotti animali; Deposito e grossisti di farmaci 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:

a. Audit interno: n° 1 all'anno;
b. Audit presso OSA/OSM: secondo la programmazione regionale e, comunque, almeno n. 5 all'anno ivi compresi gli Audit di cui alle specifiche indicazioni settoriali dell'Intesa CSR n. 212/2016;
c. Verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali: n. 2 all'anno.

I gruppi di audit sono di norma costituiti tra i Collaboratori dello stesso Servizio iscritti nell'Elenco regionale degli Auditor, ma si ritiene opportuno che siano inseriti nel Gruppo di Audit anche i Tecnici e/o Sanitari degli altri Servizi (Aree A e B), naturalmente formati, addestrati ed iscritti nell'Elenco regionale degli Auditor.

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE (SIAN)

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

a. Audit interno n° 1 all'anno;
b. Audit presso OSA: secondo la programmazione regionale e, comunque, almeno n. 5° all'anno ivi compresi gli Audit di cui alle specifiche indicazioni settoriali dell'Intesa CSR n. 212/2016;
c. Verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali: n. 1 all'anno.

I gruppi di audit devono essere individuati principalmente tra i Collaboratori dello stesso Servizio iscritti nell'Elenco regionale degli Auditor ma si ritiene opportuno che il Gruppo di Audit ricomprenda anche Tecnici/Sanitari dei Servizi Veterinari dello stesso Dipartimento.

3. 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 il programma di audit (tenuto conto anche della verifica ACCREDIA).
Il Direttore predispone, conformemente alle linee guida ed alla programmazione regionale, il programma annuale da inviare, unitamente al cronoprogramma, al competente Servizio della Regione e alle altre strutture coinvolte nel programma, entro il 31 gennaio di ogni anno.
Il programma, deve riportare: il campo attività, i tempi e gli altri criteri.
Il Programma annuale ed il cronoprogramma annuale degli audit sono pubblicati nella sezione dedicata alle attività di audit del sito internet della Struttura interessata.
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 individuate, qualificato ed iscritto nell'elenco regionale degli auditor, per effettuare gli audit di competenza regionale.
I Rapporti di Audit ed ogni ulteriore informazione vengono riportati sul sistema Informativo Informatizzato della Regione Abruzzo, secondo le indicazioni del servizio regionale competente.
Le Strutture sopra individuate devono effettuare, ogni anno, almeno:

a. Audit interno n° 1 all'anno;
b. Verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali: n. 1 all'anno.

I Direttori, o loro delegati, ciascuno per la parte di propria competenza, predispongono la verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali svolti dal proprio Servizio. I verificatori devono essere in possesso di conoscenza documentale relativa al proprio sistema di gestione per la qualità. Il personale che effettua le verifiche è individuato tra coloro in possesso dei requisiti di competenza ed esperienza, iscritto nell'Elenco regionale degli Auditors.
I Direttori effettuano gli audit interni sopra indicati con Auditor che assicurino obiettività e imparzialità del processo di audit. 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. Gli Auditor non devono effettuare audit sul proprio lavoro.

4. Compiti del Servizio regionale di Sanità Veterinaria e Sicurezza degli Alimenti

Il Servizio Sanità Veterinaria, Igiene e Sicurezza degli Alimenti della Regione Abruzzo – DPF011, predispone il programma annuale di Audit da svolgere sulle ACL o sugli OSA/OSM da inviare entro il 28 febbraio di ogni anno al Ministero della Salute e alle altre strutture coinvolte nel programma.
Le strutture da sottoporre ad audit vengono individuate tra i Servizi dei 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. . .
I Rapporti di Audit ed ogni ulteriore informazione vengono riportati sul sistema Informativo Informatizzato della Regione Abruzzo.
Il programma annuale minimo dovrà prevedere almeno le seguenti attività

a. Audit interno: n° 1
b. Audit presso le strutture: almeno n. 6;
c. Verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali: n. 1 all'anno.

I gruppi di audit sono costituiti principalmente dal personale dipendente del Servizio, ma possono essere inseriti nel Gruppo anche Auditor dipendenti delle AA.SS.LL., dell'I.Z.S. dell'Abruzzo e del Molise, dell'ARTA e, previo accordo, dei corrispondenti Servizi delle altre Regioni e Province Autonome. In ogni caso l'ACR non può utilizzare dipendenti di una ASL per svolgere audit sulla medesima ASL.

Il Dirigente del Servizio predispone la Verifica dell'efficacia dei Controlli Ufficiali svolti dai collaboratori del proprio Servizio. Il personale che effettua le verifiche è individuato tra coloro che siano in possesso dei requisiti di competenza ed esperienza, iscritti nell'Elenco regionale degli Auditors.
Il Dirigente del Servizio predispone gli audit interni alla propria Struttura con Auditor che assicurino obiettività e imparzialità del processo di audit. 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. Gli Auditor non devono effettuare audit sul proprio lavoro.

PARTE II

Fasi dell'audit
L'attività di audit presso l'OSA/OSM e presso l'ACL è basata su una tecnica complessa organizzata in diverse fasi, qui sotto descritte sinteticamente. Tale attività viene svolta dal **Gruppo di Audit** ed è preceduta da un'importante fase di pianificazione che comprende l'esame di informazioni e documentazione relativi all'OSA/OSM – ACL - ARTA – IZS- LABORATORI DI ANALISI RICONOSCIUTI E ACCREDITATI.

1. PROGRAMMAZIONE

Come tutte le attività di controllo ufficiale anche gli Audit devono essere programmati.

ACR: Il Servizio Sanità Veterinaria, Igiene e Sicurezza degli Alimenti della Regione Abruzzo predispone il programma annuale di Audit da svolgere sulle ACL da inviare entro il 28 febbraio di ogni anno al Ministero della Salute e alle altre strutture coinvolte nel programma.

ACL: A tal fine, ogni Direttore di Servizio predispone il programma annuale da inviare al competente Servizio della Regione ed alle altre strutture coinvolte nel programma, entro il 31 gennaio dell'anno di riferimento.

ARTA – IZS- LABORATORI DI ANALISI RICONOSCIUTI E ACCREDITATI: Il Direttore predispone, conformemente alle linee guida ed alla programmazione regionale, il programma annuale da inviare, unitamente al cronoprogramma, al competente Servizio della Regione e alle altre strutture coinvolte nel programma, entro il 31 gennaio di ogni anno.

2. PIANIFICAZIONE

- 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 e comporta anche l'esame preliminare della documentazione relativa all'auditato, già in possesso dei Servizi che svolgono l'audit. L'obiettivo è lo scopo per cui è condotto l'audit.
- 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:
    - Auditor qualificato;
    - Esperto tecnico;
    - Osservatore (in addestramento) o (Personale regionale, nazionale o di altri Paesi)

  Nel caso di coinvolgimento di personale in addestramento, 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).
  Il Gruppo di Audit è formato dal Responsabile del Gruppo detto **RGA** e deve essere composto da una o più persone (max n. 5) iscritte nell'Elenco Regionale degli Auditor e può essere integrato da Esperti Tecnici iscritti nell'elenco regionale degli Esperti tecnici e, eventualmente, da "Personale in addestramento" quale "uditori", che abbiano bisogno di completare il percorso formativo previsto per l'iscrizione nell'Elenco Regionale degli Auditor. In tal caso l'**RGA** dovrà certificare che la persona aggregata quale uditore abbia partecipato all'Audit con esito positivo.

Nei gruppi di Audit costituiti dalla Regione potrà essere inserito anche personale dipendente di altri Enti (ASL, IZS, ARTA, ecc…)

La preparazione si conclude con la trasmissione all'OSA del **"Piano di Audit",** 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.

Ai fini della conoscenza delle 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 il 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.

DEFINIZIONE ED INVIO DEL PIANO DI AUDIT

L'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

Nel Piano, **che deve essere redatto utilizzando il modello allegato 1) alle presenti Linee Guida,** vanno indicati:

- L'Autorità che esegue l'Audit
- Organizzazione – OSA Auditato
- Composizione del team di Audit (ruoli e responsabilità), le date dell'Audit e le sedi dell'Organizzazione da verificare
- Estensione e limiti (campo);
- Documenti di riferimento;
- Referenti Aziendali (dell'organizzazione oggetto di audit) di cui si richiede l'eventuale la presenza.
- Richiedere, se del caso, i documenti e le informazioni necessarie ai fini del corretto svolgimento dell'audit in tempo utile.

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 documentati (formalizzati). 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;

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;

Il Piano di Audit deve essere notificato alla ACL – OSA/OSM per posta elettronica certificata o per e-mail (assicurandosi della sua ricezione), almeno **20 giorni** prima del giorno di effettuazione dell'Audit.

In caso di Audit della ACR sulla ACL la data dell'audit deve essere preferibilmente concordata e, qualora ciò non sia possibile, il Piano di Audit deve essere trasmesso almeno 10 giorni prima del giorno di effettuazione dell'Audit.
A differenze delle altre attività di controllo ufficiale, gli Audit devono essere comunicati preliminarmente all'auditato sia per consentire la predisposizione della documentazione e delle registrazioni, sia per rendere disponibile i rappresentanti qualificati della Struttura auditata.

3. SVOLGIMENTO

L'Audit inizia con una riunione d'apertura, con la presenza di tutti, nella quale l'RGA presenta i componenti del Gruppo di Audit, espone gli obiettivi dell'Audit, elenca le norme di riferimento, fornisce informazioni sulle modalità di conduzione dell'audit, richiede la collaborazione dell'auditato e assicura il pieno rispetto della riservatezza sulle risultanze dell'audit. Il tutto deve risultare nel Rapporto finale.
La fase successiva è dedicata alla raccolta delle evidenze e in questa fase i componenti del Gruppo di Audit possono operare separatamente secondo il Piano di Audit tramesso. Le evidenze possono essere con osservazione diretta delle attività, delle attrezzature, degli ambienti, interviste al personale, esame dei documenti e delle registrazioni, misurazioni e verifiche di strumenti.
Le evidenze vanno quindi raccolte nel Rapporto di audit al termine dell'audit e nel giudizio di:

• ***"conformità"***	**SI**	***maiuscolo***
• ***"conformità da migliorare"*** *(Osservazione)*	**si**	***minuscolo***
• ***"non conformità minore"***	**nc**	***minuscolo***
• ***"non conformità grave"***	**NC**	***maiuscolo***

Prima della riunione di chiusura il Gruppo di Audit si consulta per esaminare le risultanze e concordare le conclusioni che devono essere basate su evidenze oggettive.

4. REDAZIONE DEL RAPPORTO DI AUDIT

Al termine della visita le conclusioni dell'audit devono essere formalizzate su uno specifico documento **"Rapporto di audit"**, **che deve essere redatto utilizzando il modello allegato 2) alle presenti Linee Guida** e deve essere notificato all'OSA possibilmente in sede di "Riunione di Chiusura". Per la stesura di questo rapporto l'auditor utilizza i riscontri valutati presso l'OSA (raccolta delle evidenze).
L'RGA è responsabile della preparazione del Rapporto di Audit che viene redatto unitamente agli altri componenti e, qualora non vi siano aspetti da approfondire in fase successiva, viene redatto e consegnato in sede di riunione di chiusura. Diversamente sarà consegnato entro e non oltre 30 giorni dalla data di effettuazione dell'Audit nel caso di Audit della ACL verso gli 0SA/0SM.
Nel caso di Audit della ACR sulla ACL il Rapporto di Audit dovrà essere consegnato entro e non oltre 30 giorni dalla data di effettuazione dell'Audit e, qualora sia necessario approfondire aspetti e verificare atti o data base strettamente connessi alle conclusione dell'Audit, il termine rimane fissato a 90 giorni dalla data di effettuazione dell'Audit.
La pubblicità del Rapporto di Audit è comunque garantita con la sua trasmissione all'organizzazione oggetto di Audit.

5. ATTIVITÀ SUCCESSIVE E CONSEGUENTI ALLA CONCLUSIONE DELL'AUDIT

PIANO D'AZIONE
La struttura auditata (OSA/OSM), qualora nel Rapporto di Audit siano evidenziate criticità dovrà predisporre ed inviare, **entro max 60 giorni**, il "Piano di Azione" **che deve essere redatto utilizzando il modello allegato 3) alle presenti Linee Guida**, per risolvere le criticità riscontrate in sede di audit.
Anche le **ACL/IZS/ARTA/LABORATORI** dovranno inoltrare l'eventuale "Piano di Azione", sempre **redatto utilizzando il modello allegato 3) alle presenti Linee Guida** per risolvere le criticità riscontrate in sede di audit, entro i successivi **60 giorni** dalla ricezione del Rapporto di Audit.

PARTE III

PROGRAMMA DI FORMAZIONE DI AUDITOR ED ESPERTO TECNICO IN MATERIA DI CONTROLLI UFFICIALI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE – REQUISITI PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ -

La pianificazione ed esecuzione degli Audit richiede adeguata competenza ed indipendenza.
Il programma di formazione si propone quindi di fornire le necessarie conoscenze per poter affrontare con serenità, efficacia e competenza le verifiche ispettive, secondo quanto definito nella linea guida della Serie ISO 9000, Serie ISO 17000 (con particolare riferimento alla ISO 19011 e cenni ISO 17020/17025) Serie ISO 22000 e standard di prodotto (BRC, IFS, Globalgap) e sul Regolamento 625/17 e s.m.i.. 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 addestramento sul campo mediante la partecipazione a gruppi di Audit almeno in 5 casi.

QUALIFICHE DEGLI AUDITOR
Al fine di garantire l'efficacia del sistema regionale di audit 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 SENIOR** Auditor per gli audit dell'Autorità Competente e verso le Autorità Competenti Locali (ACL) nonché gli OSA.;

2) **AUDITOR JUNIOR** per audit verso gli operatori del settore alimenti e mangimi (OSA/OSM).

La costituzione, la suddivisione in Sezioni, la validazione, la pubblicazione dell'Elenco Regionale degli Auditor qualificati e la relativa modulistica e documentazione per accedere all'Elenco in questione è definita attraverso il competente Servizio della Regione Abruzzo.
L'Elenco è composto dai nominativi degli Auditor che hanno svolto il programma di Formazione regionale o, comunque, programma di analoghi contenuti formativi. Gli interessati all'iscrizione nell'Elenco regionale devono presentare apposita domanda, completa 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.
L'Elenco Regionale è aggiornato con un atto dello stesso Dirigente del Servizio e pubblicato sulla home page della Regione Abruzzo.
Gli auditor 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 AC, OSA E OSM REGIONALI

FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO DEGLI OPERATORI DELLE AC - REQUISITI PER AUDITOR REGIONALI.

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 e formazione e addestramento specifico.
Per ottenere l'iscrizione nell'Elenco regionale degli Auditor al fine di poter svolgere gli Audit, sono previsti n. 2 percorsi formativi diversi che comprendono una parte formativa comune per approfondire gli elementi informativi comuni e per eseguire tutte le tecniche di controllo previste dai Regolamenti Comunitari, e un parte formativa specifica per coloro che potranno svolgere Audit sull'AC e Audit sugli OSA, con presenza e addestramento in aula e sul campo, per un totale di n. 35 partecipanti ad ogni corso, e lo svolgimento delle seguenti materie:

1° PERCORSO: Per Audit su OSA

Durata del Corso, qualificato da Organismo accreditato ACCREDIA: 8 giorni complessivi in aula più n. 5 giorni di addestramento sul campo – max. 35 partecipanti
PARTE FORMATIVA COMUNE:

- Regolamento 625/2017 ed elementi di organizzazione del SSN
- Metodi e tecniche del controllo ufficiale
- Tematiche di cui all'allegato II Capo II del Regolamento 882/04 e Reg. 625/2017
- Altri Regolamenti del "pacchetto igiene"
- Linea Guida Comunitarie, Nazionali e Regionali per l'applicazione del "pacchetto igiene"
- Normativa volontaria richiamata in documenti cogenti (Serie ISO 9000, Serie ISO 17000) e norme della serie ISO 22000
- Cenni sullo standard di funzionamento della AC
- Addestramento in aula mediante esercitazioni e giochi di ruolo.

PARTE FORMATIVA SPECIFICA:

- Regolamento CE 625/2017 ed elementi di organizzazione del SSN e normativa cogente correlata
- Metodi e tecniche del controllo ufficiale
- Tematiche di cui all'allegato II Capo II del Regolamento 882/04 e Reg. 625/2017
- Altri Regolamenti del "pacchetto igiene" che individuano i requisiti per l'OSA
- Linea Guida Comunitarie, Nazionali e Regionali per l'applicazione del "pacchetto igiene"
- Normativa Serie ISO 9000, Serie ISO 17000 (con particolare riferimento rispettivamente alla ISO 19011 e cenni ISO 17020/17025) Serie ISO 22000 e standard di prodotto (BRC, IFS, Globalgap)
- standard di funzionamento della AC per la gestione degli Audit su OSA
- Addestramento in aula mediante esercitazioni e giochi di ruolo.
- Addestramento sul campo con esito positivo (n. 5 giornate) con Audit su OSA

Nei Corsi non possono essere registrate assenze maggiori del 5% del totale delle ore previste dal programma. Il superamento degli esami finali del Corso concluderà il percorso formativo in aula.

2° PERCORSO: Per Audit su AC
Durata del Corso qualificato da Organismo accreditato ACCREDIA: 8 giorni complessivi in aula più n. 5 giorni di addestramento sul campo – max. 35 partecipanti
PARTE FORMATIVA COMUNE:

- Regolamento e Reg. 625/2017 ed elementi di organizzazione del SSN
- Metodi e tecniche del controllo ufficiale
- Tematiche di cui all'allegato II Capo II del Regolamento 882/04
- Altri Regolamenti del "pacchetto igiene"
- Linea Guida Comunitarie, Nazionali e Regionali per l'applicazione del "pacchetto igiene"
- Normativa volontaria richiamata in documenti cogenti (Serie ISO 9000, Serie ISO 17000) e norme della serie ISO 22000
- Cenni sullo standard di funzionamento della AC
- Addestramento in aula mediante esercitazioni e giochi di ruolo.

PARTE FORMATIVA SPECIFICA:

- Regolamento e Reg. 625/2017ed elementi di organizzazione del SSN e normativa cogente correlata
- Decisione 677/2006
- Metodi e tecniche del controllo ufficiale
- Tematiche di cui all'allegato II Capo II del Regolamento 882/04
- Altri Regolamenti del "pacchetto igiene" che individuano i requisiti per l'OSA
- Linea Guida Comunitarie, Nazionali e Regionali per l'applicazione del "pacchetto igiene"
- Normativa cogente e volontaria Serie ISO 9000, Serie ISO 17000 (con particolare riferimento rispettivamente alla ISO 19011 e cenni ISO 17020/17025) Serie ISO 22000 e standard di prodotto (BRC, IFS, Globalgap)
- Approfondimenti sullo standard di funzionamento della AC

- Cenni ai sistemi internazionali di valutazione OIE e Codex
- Addestramento in aula mediante esercitazioni e giochi di ruolo.
- Addestramento sul campo con esito positivo (n. 5 giornate) con Audit su AC

Nei Corsi non possono essere registrate assenze maggiori del 5% del totale delle ore previste dal programma. Il superamento degli esami finali del Corso concluderà il percorso formativo in aula.

CONDIZIONI PER IL MANTENIMENTO DELLA QUALIFICA.

È necessario documentare di aver effettuato un numero minimo di attività di audit in un determinato periodo di tempo ed aver seguito un percorso di ulteriore formazione e aggiornamento:

- **AUDITOR JUNIOR** (su OSA) - l'esecuzione, in un triennio, di almeno n. 3 audit su OSA e attività di formazione/aggiornamento sulle tematiche relative ai controlli ufficiali per almeno 24 ore in un triennio su eventi riconosciuti dal Ministero/Regione.

- **AUDITOR SENIOR** ((su AC) l'esecuzione, in un triennio, di almeno n. 2 audit su AC e attività di formazione/aggiornamento sulle tematiche relative ai controlli ufficiali per almeno 12 ore in un triennio su eventi riconosciuti dal Ministero/Regione.

Le figure iscritte nell'elenco sopra citato sono automaticamente abilitate a svolgere tutte le tipologie di controllo ufficiale in Regione Abruzzo.

ESPERTI TECNICI

È istituito a livello regionale, inserito in apposita Sezione, anche l'Elenco degli Esperti Tecnici.
Gli Esperti Tecnici possono essere anche non essere Auditor e non aver seguito quindi un percorso formativo per Auditor. Integrano i Gruppi di Audit in ragione delle specifiche competenze richieste dall'esecuzione dell'Audit al fine di garantire il raggiungimento degli obiettivi dell'audit spesso.

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 Sanità Veterinaria, Igiene e Sicurezza degli Alimenti Regionale, tra gli Esperti Tecnici, coloro che anche non in possesso dei requisiti di base sopra elencati, 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.
Per agevolare la formazione del personale ASL e del personale ARTA, IZS e della Regione Abruzzo, il Servizio Sanità Veterinaria, Igiene e Sicurezza degli Alimenti Regionale, attiverà cicli di formazione per Auditor o Auditor Plus, come sopra definiti.
La partecipazione ai cicli organizzati dalla regione è gratuita per i Tecnici e/o Sanitari dipendenti della Regione o di Enti sub-regionali e/o di Enti strumentali (I.Z.S., ASL, A.R.T.A, ecc…).
I cicli di formazione 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 proventi del D. Lgs. 194/2008 o i fondi del bilancio regionale appositamente destinati alla formazione degli operatori del settore sanitario.

Sia l'Autorità Competente Regionale, sia l'Autorità Competente Locale devono assicurarsi che il proprio personale che esegue i controlli ufficiali e sia chiamato a far parte dei Gruppi di Audit, sia regolarmente iscritto nell'Elenco regionale degli Auditor, condizione sufficiente a garantire adeguata formazione nella propria sfera di competenza e aggiornamento costante.

ALLEGATO 1)

(logo)	(Autorità che esegue l'Audit)	Pag. 1/2

PIANO DI AUDIT

1. Organizzazione – OSA oggetto di audit:	
2. Data/e di audit:	
3. Sedi da verificare:	
4. Committente:	
5. Scopo dell'audit:	
6. Riferimenti (norme, leggi):	
7. Composizione gruppo di audit (GA):	
Responsabile GA:	
Auditor:	
Esperto Tecnico	

Personale in addestramento	

8. Pianificazione dell'Audit

dalle ore alle ore	Auditor	Attività da verificare	Documenti di riferimento	Referenti aziendali
		Riunione di Apertura		
		Riunione del Gruppo di Audit e report		=======
		Riunione di Chiusura		

ALLEGATO 2)

(logo)	(Autorità che esegue l'Audit)	Pag. 1/2

RAPPORTO DI AUDIT

Audit di Sistema/Settore

1. **Organizzazione oggetto di audit:**	
2. **Date di audit:**	
3. **Sedi verificate:**	
4. **Committente:**	
5. Scopo dell'audit:	
6. Riferimenti (norme, leggi):	
7. Composizione gruppo di audit (GA):	
Responsabile GA:	
Auditor:	
Esperto Tecnico	
Personale in addestramento	

8. Documentazione Verificata

(logo)	(Autorità che esegue l'Audit)	Pag. 2/2

9. Risultati dell'audit *(esprimere il giudizio sui singoli processi verificati)*

10. Riepilogo Rilievi emersi dall'audit:

NON CONFORMITÀ
RACCOMANDAZIONI

11. Conclusione dell'audit *(esprimere un giudizio complessivo circa la conformità o meno dell'Organizzazione e il grado di qualità che essa riesce a garantire con costanza nel tempo)*

12. Prescrizioni urgenti: *(descrivere eventuali prescrizioni e tempi di attuazione. Decidere se chiedere provvedimenti immediati)*

13. Eventuali interventi di emergenza/ripristino di conformità richiesti durante l'audit:

14. Eventuali riserve dell'Organizzazione sulle conclusioni dell'audit:

15. Atteggiamento dell'Organizzazione durante l'audit:

17. Data del rapporto di audit:

18. Tempi di presentazione del Piano di Azione:

19. RGA: **Firma:**_____

20. per l'Organizzazione **Firma:**_____

ALLEGATO 3)

(logo)	Organizzazione auditata	Pag. 1/1

PIANO D'AZIONE

	NON CONFORMITÀ	MISURE CORRETTIVE	TEMPI DI ATTUAZIONE
1			
2			
3			
4			

IL DIRETTORE/IL RESPONSABILE

_____

(firma)

GESTIONE ATTIVITÀ 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 accreditati.

Con 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
Piano di Sorveglianza Epidemiologica per le Encefalopatie Spongiformi Trasmissibili (TSE). Interventi urgenti. Anno 2002.

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 Autorizzati 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:

☐ Cani/Gatti	☐ Bovini	☐ Ovini/Caprini	☐ Suini
☐ Equini	☐ Polli/Tacchini ecc.	☐ Conigli	☐ Acquacoltura
☐ Pesci ornamentali	☐ Rettili	☐ Uccelli da voliera	☐ Api
☐ selvatici	☐ HACCP	☐ mangimistica	☐ _____

- 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:

☐ Avezzano/ Sulmona	☐ Chieti	☐ Lanciano / Vasto
☐ L'Aquila	☐ Pescara	☐ 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 arttuale.
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 suo 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.

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 inselvatichiti

Guida concernente i criteri e le modalità per l'accertamento, la valutazione e la liquidazione dei danni causati da cani randagi o inselvatichiti

1. L'indennizzo previsto a favore delle aziende agricole e zootecniche che abbiano subito la perdita del bestiame da parte di cani randagi o inselvatichiti, sarà corrisposto solo per i capi animali e solo nella misura del 50% del valore medio degli animali delle stessa specie e categoria, secondo i criteri stabiliti dal *D.M. 20 luglio 1989, n. 298*, riferito alla data dell'aggressione;

2. 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);
3. L'indennizzo sarà corrisposto:

3.1 per gli animali uccisi identificabili, quindi dotati di marchio di identificazione (contrassegno auricolare, tatuaggio, dispositivo elettronico o altro);

3.2 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;

3.3 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;

4. 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 de! *D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445*, che gli animali uccisi ed oggetto dell'aggressione dei cani randagi o inselvatichiti 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 dì 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 luglio 1934, n. 1265*, della *legge 2 giugno 1988, n. 218* e dal Reg. di polizia veterinaria approvato con *D.P.R. 8 febbraio 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 rendiconterà, 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 Regione Abruzzo e Università degli Studi di Teramo, servizio di emergenza clinica all'interno dell'ospedale didattico.

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 fac-simile 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 – MODALITÀ 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 modalità di rifinanziamento dei controlli SANITARI UFFICIALI

D. Lgs. 2 febbraio 2021, n. 32

Il decreto in argomento, di derivazione comunitaria, sostituisce il D.Lgs 194 del 2009 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.

Considerato che l'emanazione del Decreto Legislativo n. 32/2021 ha ingenerava alcune difficoltà e incertezze applicative, il Servizio Veterinario Regionale emanava, già in data 19 maggio 2023, con propria nota-circolare prot. n. 205414/DPF011/AGP.3, le linee di indirizzo per la concreta applicazione univoca sul territorio regionale, del Decreto stesso.

Decorrenza dell'applicazione

Indirizzi operativi per il pagamento delle tariffe di cui al D. Lgs. 2 febbraio 2021, n. 32 recante "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, comma 3, lettera g) della legge 4 ottobre 2019, n. 117." nonché per la rendicontazione, il trasferimento e l'impiego delle somme riscosse.

Stesura definitiva a seguito dei suggerimenti pervenuti dalle AA.SS.LL. regionali.

Il D. Lgs. 2 febbraio 2021, n.32, è entrato in vigore il 1° gennaio 2022 abrogando il Decreto Legislativo n. 194/2008 tuttavia pervengono allo scrivente Servizio richieste di chiarimenti circa le tariffe da applicare per le prestazioni relative ai controlli ufficiali e per quelle a richiesta dei privati, in applicazione del decreto stesso.

Il decreto legislativo n. 32/2021, com'è noto, è diretto a disciplinare gli aspetti legati alla gestione delle modalità di finanziamento dei Controlli Ufficiali e delle altre attività Ufficiali effettuate dalle AA.SS.LL., quali autorità competenti sul territorio, per garantire l'applicazione della normativa in materia di alimenti e sicurezza alimentare, materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti (MOCA), mangimi, salute animale, sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati, benessere degli animali, immissione in commercio e uso di prodotti fitosanitari, in attuazione del titolo II, capo VI, del regolamento (UE) 2017/625.

Il presente documento intende chiarire alcuni aspetti della normativa ed offrire agli operatori delle Aziende Sanitarie regionali specifici indirizzi operativi per l'applicazione delle tariffe, la gestione della rendicontazione e l'impiego delle somme riscosse ma, soprattutto, intende evitare la difformità applicativa delle stesse norme sul territorio regionale.

Si è colta inoltre l'occasione per porre una particolare attenzione sull'impiego delle somme riscosse da parte delle AA.SS.LL. regionali che, come disciplinato dalla norma, **sono destinate e rigidamente vincolate, in aggiunta alle risorse provenienti dal finanziamento del Servizio Sanitario Nazionale, ad assicurare adeguate risorse umane, strumentali e finanziarie necessarie per organizzare, effettuare e migliorare il sistema dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali.** Per questo è stata rigorosamente disciplinata l'attività di gestione delle somme introitate dalle AA.SS.LL. attraverso uno specifico "Piano di Utilizzo" che, proposto dal Direttore del Dipartimento di Prevenzione al Direttore Generale della ASL, sarà da questi approvato con proprio atto deliberativo.

Nel ribadire che le tariffe di cui al D.lgs. n. 32/2021 sono sempre a carico degli Operatori dei settori interessati, si deve sottolineare l'aspetto innovativo del Decreto, che si è concretizzato nella modalità di "genesi" della tariffa, passando da una concezione prettamente "standard" utilizzata finora *(a prestazione*

uguale corrispondeva la medesima tariffa, indipendente dalla durata della prestazione) all'attribuzione di un valore preciso al tempo dedicato dall'operatore nell'attività specifica *(valore "orario" della funzione).*

Restano calcolate su base "forfettaria", ai sensi dell'articolo 82 del Regolamento 625/2017, le tariffe per il riconoscimento, per la registrazione e i successivi aggiornamenti, degli stabilimenti dei settori interessati, nonché le tariffe per l'ispezione *ante mortem* in caso di macellazione d'urgenza al di fuori del macello (in azienda/allevamento) o l'ispezione in caso di macellazione di animali fuori dal macello per autoconsumo e in caso di animali selvatici oggetto di attività venatoria per autoconsumo o per cessione diretta.

È utile rimarcare che le nuove disposizioni tariffarie non si applicano agli operatori della produzione primaria, nonché alle operazioni associate (come definite dall'art. 2, lett. b, c e d del decreto), a questa direttamente connesse (es. il trasporto). Gli stessi sono soggetti alle tariffe solamente nei casi seguenti:

- riconoscimento e registrazione dello stabilimento;
- controlli ufficiali originariamente non programmati;
- controlli ufficiali e le altre attività ufficiali su richiesta;
- le autorizzazioni di cui all'art. 6, comma 15 del decreto.

Sono altresì esclusi:

- gli Enti del Terzo settore di cui al Decreto Legislativo 3 luglio 2017, n. 117 ;
- le associazioni di volontariato iscritte nel registro regionale della Protezione Civile di
- cui al Decreto Legislativo 02/01/2018, n. 1;
- i broker e gli intermediari di commercio con sede diversa da uno stabilimento fisico
- (art. 6 co. 10 D. Lgs. n. 32/2021 nei limiti di cui al comma 6).

La Regione Abruzzo, ai fini dell'applicazione sia del D. Lgs 2 febbraio 2021, n. 32, sia dei Decreti Legislativi nn. 134, 135, e 136 del 5 agosto 2022, concernenti l'adeguamento delle disposizioni nazionali in materia di sanità animale al regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio (Animal Health Law) relativo alle malattie animali trasmissibili, frutto della recente strategia dell'Unione in materia di sanità animale, si è attivata per adeguare le proprie procedure (Deliberazioni di Giunta Regionale, modelli, circolari etc…), tuttora in fase di confronto a livello Nazionale tra le varie Regioni (ad es. il tariffario unico) per le prestazioni non coperte dal Decreto.

Nel frattempo, naturalmente, le competenze e le tariffe stabilite dai Decreti Legislativi, in base al principio della gerarchia delle fonti, prevalgono sulle disposizioni regionali *(peraltro di carattere amministrativo)* e, conseguentemente, le tariffe regionali di cui alle Deliberazioni di Giunta Regionale n. 2183/1999, n. 1001/2000 n. 1212/2003, n. 950/2006 e n. 1146/2007 rimangono applicabili solo ed esclusivamente per tutte le ipotesi tariffarie non contemplate dal D. Lgs. n. 32/2021.

In questa sede sembra anche opportuno riferire in ordine alla tariffazione delle attività di vigilanza sulla riproduzione animale svolta dalle AA.SS.LL. della Regione Abruzzo in sede di controllo annuale sulle stazioni di monta, sul quale si è dedotta la riconducibilità nel contesto del D.P.C.M. 12 gennaio 2017, nonché nel più generale ambito applicativo del D. Lgs n. 106/2012 nella parte in cui prevede la gratuità delle prestazioni rese dagli II.ZZ.SS. in favore delle AA.SS.LL..

In tale merito l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Teramo, con propria nota prot. n. 4409 del 29.02.2023, ha interpellato il Ministero della Salute e si è in attesa dello specifico ed autorevole parere del Dicastero competente.

Relativamente all'applicazione del 2% per E.N.P.A.V., si specifica che, in base a quanto stabilito dalla Corte di Cassazione – Sezione lavoro con sentenza n. 161 dell'8 gennaio 2009, non è dovuta la maggiorazione (c.d. contributo integrativo) ex art. 12, comma 1, legge n. 136/1991 in quanto **la stessa è dovuta soltanto sui corrispettivi percepiti dai veterinari nell'esercizio di attività professionale in regime di autonomia** e non già anche sui corrispettivi tariffari dovuti direttamente agli enti pubblici per l'erogazione di prestazioni istituzionali rese attraverso l'impiego di veterinari dipendenti.

Per quanto attiene infine all'applicazione dell' I.V.A. sulle prestazioni di medicina veterinaria rese dalle AA.SS.LL., nel cui merito la Regione Abruzzo si è già espressa in passato, giova ricordare che con circolare n. 28 del 20.3.1992 (su G.U. n. 179 del 31.07.1992) e, soprattutto in esito alla circolare del Ministero delle Finanze n. 12 /1992, con la quale ultima vengono praticamente definite quali, tra le prestazioni rese dalle AUSL, nell'ambito del servizio di medicina veterinaria, siano da ricomprendere nel campo dell'applicazione del tributo *(attività elencate ai punti sub. b) e sub. c) della circolare)* e quali invece, rientrando nell'ambito delle finalità generali di tutela della salute pubblica, esulino dal campo di applicazione dell'imposta in quanto le stesse, rese dalle AA.SS.LL. in veste di pubblica utilità, non realizzano esercizio di attività commerciale, requisito espressamente contemplato dall'art. 4, comma 1 del DPR n. 633/1972 per l'assoggettamento al tributo *(attività elencate al punto sub. a) della circolare).*

Si specifica da ultimo che il presente documento è volutamente privo di ulteriore modulistica di riferimento *(oltre quella già inserita nel decreto)* al fine di non appesantire, oltre il dovuto, l'azione amministrativa dei singoli Servizi Dipartimentali delle AA.SS.LL. regionali che, a questo punto, potranno disporre anche della modulistica nel frattempo già autonomamente predisposta, sempre comunque se la stessa non si ponga in contrasto sia con le disposizioni del D. Lgs n. 32/2021, sia con le indicazioni operative qui fornite.

Al fine di permettere una capillare diffusione di queste notizie sul territorio si pregano i Dipartimenti in indirizzo di trasmettere le notizie della presente comunicazione agli Sportelli Unici per le Attività Produttive (SUAP) e/o ai Comuni ricadenti sul territorio di competenza.

Agli Indirizzi Operativi predisposti da questa Struttura si sono aggiunti alcuni suggerimenti e osservazioni da parte di diversi colleghi delle AA.SS.LL. regionali cui il testo è stato inviato in bozza, suggerimenti ed osservazioni che sono stati raccolti nella Sezione FAQ allegata alla presente nota.

Le osservazioni ed i suggerimenti pervenuti sono stati in parte considerati favorevolmente, procedendo ad eseguire le conseguenti modifiche alla stesura del testo originario ed in parte invece declinati per quanto di volta in volta argomentato.

Si allega:

- Indirizzi Operativi per il pagamento delle tariffe di cui al D. Lgs. 2 febbraio 2021, n. 32;
- Sezione F A Q (Frequently Asked Questions)

Registrazioni dei controlli ufficiali

In conformità all'articolo 9 del Reg. (CE) n. 882/2004, le autorità competenti devono registrare i controlli ufficiali svolti, descrivendone gli obiettivi, i metodi applicati, i risultati ottenuti e le azioni correttive che devono essere intraprese dagli operatori. Almeno in caso di non conformità, una copia di tale registrazione deve essere rilasciata all'operatore.
Per quanto riguarda i riferimenti normativi generali, l'articolo 15 del DPR n. 327 del 26 marzo 1980 fornisce le indicazioni che devono essere riportate nel verbale da compilarsi in caso di prelievo di campioni di alimenti

per analisi di laboratorio. Attualmente può ritenersi che tali indicazioni individuano un generico modello di riferimento di verbale. Possono essere previsti ulteriori modelli che sono però riportati nella sezione specifica del Piano.

Sono inoltre a disposizione diversi sistemi nazionali (i.e. www.vetinfo.it) e Regionali (sivra.regione.abruzzo.it) nel quale la maggior parte delle attività svolte dai Servizi dei Dipartimenti di Prevenzione interessati dal presente Piano Pluriennale Regionale Integrato si riversano e vengono registrate informaticamente. Tale aspetto è di fondamentale importanza ai fini di una corretta verifica dell'efficacia/efficienza del sistema e per eventuali revisioni della programmazione.

I controlli (campioni e sopralluoghi) devono essere immessi su SIVRA e BDN entro 15 gg dall'effettuazione degli stessi, allo scopo di permettere un puntuale monitoraggio delle attività pianificate.

Inoltre, per quanto riguarda le rendicontazioni periodiche, nel successivo Scadenziario sono individuati precisamente gli obblighi informativi e le tempistiche di evasione degli stessi per ciascuna attività/settore.

SCADENZIARIO

Le attività ed i flussi informativi vengono gestiti attraverso i sistemi informativi nazionali e regionali secondo le scadenze in essi determinate.

RIESAME ED ADATTAMENTO DEL PIANO REGIONALE INTEGRATO

PROCEDURA DI AGGIORNAMENTO DEL PIANO

Nel corso del periodo di vigenza potranno rendersi necessarie (ad esempio a seguito di modifiche delle disposizioni normative) successive modifiche del Piano, finalizzate al completamento ed all'aggiornamento dello stesso, in conformità con quanto previsto dal Reg. (CE) n.882/2004.

PROCEDURA DI REDAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE ANNUALE NAZIONALE E DELLA RELAZIONE ANNUALE AL PNI

La Programmazione annuale nazionale e la Relazione annuale al PNI forniscono una visione d'insieme dei livelli di programmazione e di attuazione delle attività di controllo descritte nel Piano.

Tali documenti devono essere redatti sia a livello regionale dal Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare che dai singoli Servizi Veterinari e Medici dei Dipartimenti di Prevenzione delle ASL regionali.

Servizi Medici e Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle ASL

Adempimento	Scadenza	Riferimento Normativo
Trasmissione al Servizio Sanità Veterinaria e sicurezza Alimentare Regionale del Piano annuale delle attività	31 gennaio di ogni anno	punto 5.2 intervento n.11 del Decreto Commissariale della Regione Abruzzo n.84 del 9.10.2013
Trasmissione al Servizio Sanità Veterinaria e sicurezza Alimentare Regionale della Relazione annuale delle attività	31 gennaio di ogni anno	punto 5.2 intervento n.11 del Decreto Commissariale della Regione Abruzzo n.84 del 9.10.2013

Servizi Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione Abruzzo

Adempimento	Scadenza	Riferimento Normativo
Trasmissione a Ministero della Salute, ASL e Laboratori ufficiali del Programma annuale delle attività	31-marzo di ogni anno	punto 5.2 intervento n.11 del Decreto Commissariale della Regione Abruzzo n.84 del 9.10.2013

Trasmissione a Ministero della Salute, ASL, Laboratori ufficiali e altre parti interesate della Relazione annuale delle attività	31 Agosto di ogni anno	punto 5.2 intervento n.11 del Decreto Commissariale della Regione Abruzzo n.84 del 9.10.2013

APPENDICE: SEZIONE REGIONALE

Piano regionale di controllo radioattività da matrici alimentari

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. Effettuano i campionamenti i Servizi Medici (SIAN) per gli alimenti di o.v. e i Servizi Veterinari di IAOA per gli alimenti di origine animale (con l'esclusione di molluschi e latte crudo che devono essere campionati dai Servizi Veterinari IAPZ).
Nella **Tabella A** sono riportate:

- le matrici alimentari da analizzarei a cura dell'1)Agenzia Regionale Tutela Ambiente, e dall'2)Istituto Zooprofilattico Sperimentale, che esamineranno, rispettivamente, i campioni inviati dalle AA.UU.SS.LL. della provincia di Chieti e Pescara (1) e dalle AA.UU.SS.LL. della provincia di L'Aquila e di Teramo (2).

Nella **Tabella** sono indicate anche le quantità di prodotto da prelevare.
Il numero minimo dei prelievi da effettuare è stabilito e comunicato alle ASL mediante il "Programma annuale dei controlli sanità animale e sicurezza alimentare"; 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 QUANTITÀ DI ESAMI DA EFFETTUARSI A CURA DELL'A.R.T.A. DI PESCARA E DELL'I.Z.S. DI TERAMO

Carne bovina	Kg.5-6 (capi diversi)
Carne suina	Kg.5-6 (capi diversi)
Farina grano tenero	Kg.2
Formaggio (P. A.)	Kg.2
Frutta fresca	Kg.2
Funghi Selvatici	1 esempl. per prelievo
Grano duro	Kg.2
Grano tenero	Kg.2
Latte in polvere	1 conf. x ogni 500gr.
Latte vaccino	litri 2
Lattuga	Kg.2
Miele	Kg.2
Molluschi	Kg.20 vari punti coltivaz.
Omogeneizzati	1 conf. per ogni genere
Pane locale	Kg.2
Particolato atmosf.	
Pasta alimentare	Kg.2 (partite diverse)
Pastina neonati	Kg.2
Patate	Kg.2 (punti diversi)
Pesce di mare	Kg.2
Pollame	Kg.5-6 (capi diversi)
Vino locale	L.2

Scheda di prelievo

REGIONE ABRUZZO
CONTROLLO RADIOATTIVITÀ AMBIENTALE

1. ASL _____

2. DSB _____

3. DATA DEL PRELIEVO:_____

4. SEDE DEL PRELIEVO:

denominazione: _____

indirizzo: _____

comune: _____

provincia: _____

5. MATRICE PRELEVATA:

O carne bovina O carne suina O pollame O molluschi

O lattuga O patate O frutta fresca O funghi

O pesce di mare O formaggio locale O miele O vino
O grano duro O grano teneroO pastina per neonati O pane locale

6. ACCERTAMENTO RICHIESTO:

- Radioisotopi gamma-emittenti

Firma del prelevatore

Data _____

_____

Controllo sulla Salubrità delle carni ittiche

Legge Regionale 27 agosto 1982, n. 59

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.

Linee-guida dei requisiti strutturali per l'erogazione delle prestazioni veterinarie da parte di strutture pubbliche e private

Allegato A della DGR 750/2007

Articolo 1

Classificazione delle strutture.
Le strutture veterinarie pubbliche e private sono classificate in relazione alle seguenti tipologie:

a) Studio veterinario esercitato in forma sia singola che associata;
b) Ambulatorio veterinario esercitato in forma sia singola che associata;
c) Clinica veterinaria - casa di cura veterinaria;
d) Ospedale veterinario;
e) Laboratorio veterinario di analisi.

Le strutture predette, sono assoggettate al rispetto delle norme generali e speciali in materia di igiene e sicurezza, nonché alle norme sul benessere animale con riguardo alle esigenze delle specie trattate.
Studio Veterinario (esercitato in forma sia singola che associata).
Per studio veterinario si intende la struttura ove il medico veterinario, generico o specialista, esercita la sua attività professionale in forma privata e personale. Qualora due o più medici veterinari, generici o specialisti, esplicano la loro attività professionale in forma privata ed indipendente, pur condividendo ambienti comuni, lo studio veterinario assume la denominazione di studio veterinario associato. Nel caso lo studio non preveda l'accesso di animali, questo non necessita di autorizzazione sanitaria; dovrà soltanto darne comunicazione al Servizio Veterinario della ASL territorialmente competente, unitamente all'autocertificazione di iscrizione all'albo professionale. Nel caso lo studio preveda l'accesso di animali e quindi l'espletamento di attività clinico-diagnostica-terapeutica, esso deve essere fornito di autorizzazione sanitaria che deve essere concessa dal Comune, previo parere favorevole del Servizio Veterinario dell'ASL competente.
In tal caso, i requisiti minimi che dovrà possedere la struttura, sono i seguenti:

- locali e spazi correlati alla tipologia delle prestazioni erogate;
- sala d'attesa;
- area per adempimenti amministrativi;
- sala per esecuzione delle prestazioni;
- spazi o armadi destinati al deposito di materiale d'uso, farmaci, attrezzature, strumentazioni;
- servizi igienici;
- attrezzature e presidi medico-chirurgici in relazione alla specifica attività svolta.

Nei locali adibiti a sala d'attesa ed effettuazione delle prestazioni, dovrà essere assicurata adeguata illuminazione e ventilazione; le pareti fino all'altezza di m 1,80 ed i pavimenti dovranno essere lisci, lavabili e disinfettabili.
La struttura dovrà essere dotata di impianto idrico.

Articolo 3

Ambulatorio Veterinario (esercitato in forma sia singola che associata).

L'ambulatorio veterinario è una struttura avente individualità ed organizzazione propria ed autonoma in cui vengono fornite prestazioni professionali, con l'accesso di animali, da uno o più medici veterinari, senza ricovero di animali oltre a quello giornaliero. Qualora nell'ambulatorio operino più di un medico veterinario o il titolare della struttura non sia medico veterinario, occorrerà nominare un direttore sanitario medico veterinario.
La struttura dovrà ottenere l'autorizzazione sanitaria, concessa dal Comune, previo parere favorevole del Servizio Veterinario di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche dell'Azienda USL competente.
I requisiti minimi che dovrà possedere la struttura, sono i seguenti:

- locali e spazi correlati alla tipologia delle prestazioni erogate;
- sala d'attesa;
- area per adempimenti amministrativi;
- sala per esecuzione delle prestazioni;
- spazi o armadi destinati al deposito di materiale d'uso, farmaci, attrezzature, strumentazioni;
- servizi igienici;
- attrezzature e presidi medico-chirurgici in relazione alla specifica attività svolta.

Nei locali adibiti a sala d'attesa ed effettuazione delle prestazioni, dovrà essere assicurata adeguata illuminazione e ventilazione; le pareti fino all'altezza di m 1,80 ed i pavimenti dovranno essere lisci, lavabili e disinfettabili.
La struttura dovrà essere dotata di impianto idrico.
L'ambulatorio veterinario, inoltre, dovrà possedere i seguenti requisiti organizzativi:

- affissione dell'orario e delle modalità di accesso alla struttura;
- identificazione e comunicazione all'utenza del nominativo del direttore sanitario.

Articolo 4

Clinica Veterinaria-Casa di Cura Veterinaria.

Per clinica veterinaria - casa di cura veterinaria, si intende la struttura veterinaria avente individualità ed organizzazione proprie ed autonome in cui vengono Fornite prestazioni professionali, con accesso di animali, da più medici veterinari e nella quale è prevista la degenza di animali oltre a quella giornaliera.
La struttura deve possedere un direttore sanitario medico veterinario e deve assicurare un'assistenza medico-chirurgica di base e/o di tipo specialistico.
La struttura dovrà ottenere l'autorizzazione sanitaria, concessa dal Comune, previo parere favorevole del Servizio Veterinario di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche dell'Azienda USL competente, nella quale dovrà essere anche specificata la ricettività massima di animali da ospitare in degenza.
I requisiti minimi che dovrà possedere la struttura, sono i seguenti:

- locali e spazi correlati alla tipologia delle prestazioni erogate;
- sala d'attesa;
- area per adempimenti amministrativi;
- sala per esecuzione delle prestazioni;
- locale per la chirurgia;
- area per la diagnostica radiologica;
- area per il laboratorio di analisi interno;
- locale adeguato ed attrezzato con box e/o gabbie per la degenza degli animali;
- locale separato per ricovero di animali con malattie trasmissibili;
- spazi o armadi destinati al deposito di materiale d'uso, farmaci, attrezzature, strumentazioni;
- area per il deposito dei rifiuti;

- servizi igienici;
- attrezzature e presidi medico-chirurgici in relazione alla specifica attività svolta. quale dotazione minima.

Nei locali adibiti a sala d'attesa, effettuazione delle prestazioni mediche e chirurgiche, in quello destinato all'isolamento per malattie infettive ed in quello per la degenza, dovrà essere assicurata illuminazione e ventilazione adeguata; le pareti fino all'altezza di m 1,80 ed i pavimenti dovranno essere lisci, lavabili e disinfettabili.

La struttura dovrà essere dotata di impianto idrico e di una linea telefonica. La struttura, inoltre, dovrà possedere i seguenti requisiti organizzativi:

- affissione dell'orario di attività;
- identificazione e comunicazione all'utenza del nominativo del direttore sanitario;
- presenza di almeno un medico veterinario durante lo svolgimento dell'attività e in caso di animali in degenza.

Articolo 5

Ospedale Veterinario.

Per ospedale veterinario si intende la struttura avente individualità ed organizzazione proprie ed autonome, nella quale vengono fomite prestazioni professionali da più medici veterinari, tra i quali viene identificato un direttore sanitario, nella quale è prevista la degenza di animali oltre a quella giornaliera, l'espletamento dell'attività di pronto soccorso nell'arco delle 24 ore con presenza continuativa nella struttura di almeno un medico veterinario e servizi di diagnostica di laboratorio.

La struttura dovrà ottenere l'autorizzazione sanitaria, concessa dal Comune, previo parere favorevole del Servizio Veterinario di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche dell'Azienda USL competente, nella quale dovrà essere anche specificata la ricettività massima di animali da ospitare in degenza.

I requisiti minimi che dovrà possedere la struttura, sono i seguenti:

- locali e spazi correlati alla tipologia delle prestazioni erogate;
- sala d'attesa;
- locale per l'amministrazione;
- sala per esecuzione delle prestazioni, adeguata alle diverse tipologie delle stesse;
- locale per la chirurgia;
- area per la diagnostica radiologica;
- locale per il laboratorio di analisi interno;
- locale per il pronto soccorso e terapia intensiva;
- locale adeguato ed attrezzato con box e/o gabbie per la degenza degli animali;
- locale separato per ricovero di animali con patologie o malattie trasmissibili;
- spazi o armadi destinati al deposito di materiale d'uso, farmaci, attrezzature, strumentazioni;
- area per il deposito dei rifiuti;
- servizi igienici;
- locali ad uso personale;
- attrezzature e presidi medico-chirurgici in relazione alla specifica attività svolta.

Nei locali adibiti a sala d'attesa ed effettuazione delle prestazioni, nel locale destinato all'isolamento per malattie infettive, in quello destinato alla degenza ed in quello destinato alla diagnostica, dovrà essere assicurata adeguata illuminazione e ventilazione; le pareti, fino all'altezza di m 1,80 ed i pavimenti dovranno essere lisci, lavabili e disinfettabili.

La struttura dovrà essere dotata di impianto idrico e di una linea telefonica.

La struttura, inoltre, dovrà possedere i seguenti requisiti organizzativi:

- affissione dell'orario di apertura e delle attività di pronto soccorso;
- identificazione e comunicazione all'utenza del nominativo del direttore sanitario;
- presenza di almeno un medico veterinario sull'arco delle 24 ore.

Articolo 6

Laboratorio Veterinario di Analisi.

Per laboratorio veterinario di analisi si intende una struttura veterinaria dove si possono eseguire, per conto di terzi e con richiesta veterinaria, indagini diagnostiche strumentali di carattere fisico, chimico, immunologico, virologico, microbiologico, citologico ed istologico su liquidi e/o materiali biologici animali con rilascio di relativi referti. Nel laboratorio di analisi non è consentito alcun tipo di attività clinica o chirurgica su animali.

La struttura dovrà ottenere l'autorizzazione sanitaria, concessa dal Comune, previo parere favorevole del Servizio Veterinario di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche dell'Azienda USL competente.

I requisiti minimi che dovrà possedere la struttura, sono i seguenti:

- locali e spazi correlati alla tipologia delle prestazioni erogate;
- locale per l'accettazione dei campioni;
- locale per l'esecuzione di analisi diagnostiche;
- ambiente separato per il lavaggio e la sterilizzazione della vetreria;
- spazi o armadi destinati a deposito di materiale d'uso, reagenti, attrezzature, strumentazioni;
- servizi igienici.

Nei locali operativi dovrà essere assicurata illuminazione e ventilazione adeguate; le pareti, fino all'altezza di m 1,80 ed i pavimenti dovranno essere lisci, lavabili e disinfettabili.

La struttura dovrà essere dotata di impianto idrico e di una linea telefonica.

Il laboratorio d'analisi deve disporre di attrezzature e reagenti in relazione alla specifica attività svolta.

Il Direttore sanitario dovrà essere un medico-veterinario o altro professionista abilitato (medico, chimico, biologo).

La direzione responsabile può essere affidata anche a biologi o chimici, purché all'interno della struttura sia assicurata in organico almeno la presenza di un medico veterinario.

La struttura, inoltre, deve possedere i seguenti requisiti organizzativi:

- affissione dell'orario e delle modalità di accesso alla struttura.

Articolo 7

Mezzi di trasporto animali.

Non sono ammesse strutture veterinarie mobili, ad eccezione di quelle predisposte per compiti istituzionali della Aziende UU.SS.LL. e di quelle per il soccorso e trasporto di animali feriti o gravi.

I suddetti autoveicoli devono essere sottoposti ad autorizzazione sanitaria rilasciata dal Servizio Veterinario di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche dell'Azienda USL competente nel territorio dove insiste la rimessa degli autoveicoli stessi oppure dall'analogo Servizio Veterinario competente sulla struttura veterinaria di riferimento.

L'ambulanza veterinaria dovrà possedere i seguenti requisiti minimi:

- pareti, pavimento e soffitto, lavabili e disinfettabili nonché perfettamente raccordati, in maniera tale da non permettere la fuoriuscita di liquidi e materiali organici, che potranno essere convogliati in apposito contenitore di raccolta;
- idonea separazione del comparto sanitario dalla cabina di guida; è ammessa la presenza di una porta o sportello a chiusura scorrevole a perfetta tenuta; su tali porte o sportelli è ammessa la presenza di vetri purché di sicurezza;
- presenza di idonee attrezzature per il trasporto degli animali in condizioni di sicurezza e nel rispetto del loro benessere;
- comparto in grado di mantenere condizioni microclimatiche idonee per le specie trasportate e per le loro condizioni e che assicuri un adeguato ricambio d'aria.

Il personale addetto al servizio di ambulanza veterinaria dovrà essere in possesso di un'adeguata formazione e/o comprovata esperienza.

Detto personale, inoltre, dovrà essere opportunamente equipaggiato con adeguati mezzi di protezione individuale e attrezzature per il prelievo degli animali in condizioni di sicurezza.

Articolo 8

Rilascio delle autorizzazioni sanitarie.

Al fine del rilascio delle autorizzazioni sanitarie previste dagli articoli 2, 3, 4, 5, 6 e 7 del presente allegato dovranno essere prodotti:

1. istanza in bollo di valore corrente al Comune per il tramite del Servizio Veterinario competente, nella quale vengono indicate le generalità complete del richiedente, la tipologia e la sede della struttura che si intende mettere in esercizio e l'indicazione del direttore sanitario;
2. planimetria, in duplice copia, dei locali in scala 1:100;
3. relazione tecnico-descrittiva dei locali, delle attrezzature e delle attività che vengono svolte;
4. parere favorevole del Servizio Veterinario di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche dell'Azienda ASL territorialmente competente, che attesti il possesso dei requisiti minimi previsti dal presente allegato;
5. comunicazione all'autorità competente della detenzione delle apparecchiature radiologiche (ove presenti);
6. certificato di agibilità nelle forme di legge;
7. dichiarazione di accettazione dell'incarico del direttore sanitario (se previsto);
8. certificato di iscrizione all'albo professionale del direttore sanitario (in alternativa autocertificazione);
9. modalità documentata di smaltimento dei rifiuti sanitari.

Articolo 9

Norme transitorie.

Nell'elenco delle strutture veterinarie pubbliche di cui all'art. 1, è inserito l'Ospedale Veterinario Universitario Didattico. Per tale si intende la struttura didattica policlinica e diagnostica facente parte di una Facoltà di medicina veterinaria finalizzata alla formazione professionale pre e post laurea dei medici veterinari. Nell'Ospedale Veterinario Universitario Didattico viene svolta attività diagnostica e assistenziale, generica e specialistica, erogata da medici veterinari. I requisiti strutturali, tecnici ed organizzativi dell'Ospedale Veterinario Universitario Didattico saranno definiti con successivo ed apposito provvedimento del Servizio Veterinario della Regione Abruzzo, non appena verranno emanati gli indirizzi da parte del Ministero della Salute e del Ministero dell'Università e della Ricerca Scientifica. Nelle more si applicheranno i requisiti dell'Ospedale Veterinario.

Per le strutture di nuova realizzazione o di ristrutturazione, si applicheranno i criteri previsti dalle disposizioni sopra descritte; mentre l'adeguamento ai requisiti minimi previsti dalla presente Deliberazione, per le strutture già autorizzate, dovrà avvenire entro 2 anni dalla pubblicazione della stessa sul Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo.

Per le strutture autorizzate e già conformi ai requisiti della presente delibera dovrà essere comunque effettuata una verifica della permanenza di detti requisiti almeno ogni 5 anni a cura dei Servizi Veterinari delle AASSLL territorialmente competenti.

PIANO NAZIONALE DELLA PREVENZIONE 2020 – 2025

[…] 5.5 Razionale

L'ambiente, nella sua accezione piu completa e complessa, comprensiva di stili di vita, condizioni sociali ed economiche, e un determinante fondamentale per il benessere psicofisico e quindi per la salute delle persone e delle popolazioni. Molti processi patologici trovano la loro eziopatogenesi in fattori ambientali, come evidenziato anche dalle recenti acquisizioni in tema di epigenetica.

La Dichiarazione di Ostrava della Sesta Conferenza Interministeriale Ambiente e Salute (OMS 2017) indica i punti cruciali su cui deve svilupparsi la Strategia ambiente e salute per i prossimi anni: il degrado ambientale, l'inquinamento indoor e outdoor, il cambiamento climatico, l'esposizione indoor e outdoor a prodotti chimici pericolosi, la qualita e sicurezza delle acque potabili, i siti contaminati, i rifiuti e la destabilizzazione degli ecosistemi che aggravano le diseguaglianze sociali; la necessita di sviluppare azioni di sistema, intersettoriali,

che mettano al centro la prevenzione, ponendo la massima attenzione ai settori piu svantaggiati; l'importanza della condivisione delle responsabilita con tutti i livelli di governo, da quello internazionale e nazionale a quelli locali, coinvolgendo i cittadini e i portatori di interesse con azioni estese sul territorio, dentro e fuori i propri confini e proiettate su scale temporali lunghe. La citata Dichiarazione riconosce che il benessere delle popolazioni e strettamente legato a tutti gli obiettivi dell'Agenda 2030 e agli obiettivi dell'Accordo sul Clima di Parigi, sottoscritto nel 2015 dalla Convenzione quadro delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici (UNFCCC – CoP 21), che devono
necessariamente far parte integrante della strategia.

La Strategia Nazionale per la Biodiversita riconosce il valore dell'approccio *One Health* per affrontare la questione trasversale della biodiversita e della salute umana come approccio integrato coerente con l'approccio ecosistemico, promuovendo una visione sistemica della salute, multidisciplinare e transdisciplinare, per affrontare i rischi potenziali o esistenti che hanno origine all'interfaccia tra la salute umana, quella degli ecosistemi e degli ambienti antropizzati.

Il settore sanitario puo dare un contributo decisivo alla salvaguardia della biodiversita e al miglioramento dell'ambiente costruito operando in modo sistematico, promuovendo tecnologie rispettose dell'ambiente, consumi sostenibili, bioedilizia e spazi verdi urbani e una gestione dei sistemi sanitari piu efficiente.

Il cambiamento climatico rappresenta una grave minaccia per la salute globale e una grande sfida per il 21° secolo. Gli scenari prevedono un disequilibrio degli ecosistemi con un aumento dell'intensita dei rischi per la salute legati a disastri, eventi estremi, disponibilita idrica, sicurezza alimentare e cambiamenti nella comparsa e diffusione di malattie di origine infettiva (vettori patogeni, acqua e cibo contaminati). Aumenteranno anche le ineguaglianze di genere, la marginalizzazione sociale ed economica, i conflitti e le migrazioni. L'OMS stima oltre 250mila decessi annui in piu nel mondo a causa del cambiamento climatico per il periodo 2030-2050. Saranno colpiti soprattutto i sottogruppi piu vulnerabili: i bambini, gli anziani, i soggetti con patologie croniche ed i gruppi socio-economici deprivati.

Affrontare i cambiamenti climatici rappresenta un'opportunita senza precedenti per la salute pubblica, attraverso strategie climatiche che offrono vantaggi significativi per affrontare alcuni dei problemi sanitari piu urgenti. La resilienza e l'adattamento al clima per la salute, nonche le strategie di mitigazione devono interconnettersi ai programmi e alle attivita sanitarie e la salute e centrale nel quadro generale di riferimento nel contrasto ai cambiamenti climatici.

L'UE ha avviato politiche di gestione e mitigazione dei cambiamenti climatici e strategie per la biodiversita, in fase di adeguamento nei vari stati membri. L'Agenda 2030 delle Nazioni Unite e il citato Accordo sul Clima di Parigi 2015, rappresentano due quadri di riferimento fondamentali per contrastare i cambiamenti climatici e guidare verso un modello di sviluppo piu sostenibile; tuttavia, questa sfida richiede un cambiamento radicale nei modelli di produzione e consumo.

In coerenza con la strategia, che ispira l'azione dell'OMS e della Convenzione quadro delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici (UNFCCC) nelle interazioni con i governi dei diversi Paesi per definire i "Profili dei Paesi" su clima e salute, e stato definito, nel contesto della Presidenza italiana del G7 del 2017, il *Country profile Italy*, nell'ambito del progetto "Effetti sulla salute dei cambiamenti climatici nella *vision Planetary health*, che fornisce dati attuali e scenari futuri su cambiamenti climatici e salute negli ambiti d'impatto piu rilevanti come l'inquinamento atmosferico, le ondate di calore, le risorse idriche e la gestione dell'acqua, le malattie infettive e da vettori, la produzione primaria e la sicurezza alimentare, le migrazioni, gli ecosistemi e l'erosione della biodiversita, anche in ambienti urbani. I dati raccolti indicano un'intensificazione delle minacce per la salute della popolazione italiana, per cui sono individuate azioni specifiche di prevenzione, coordinate con le politiche e le strategie nazionali di mitigazione e di adattamento coordinate dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (MATTM), attraverso la "Strategia Nazionale" e il "Piano Nazionale di adattamento ai cambiamenti climatici".

Il Ministero della Salute, inoltre, considerato che per effetto del riscaldamento globale (*global warming*) nelle citta si creano "isole di calore", molto piu calde rispetto alle aree rurali, ha attivato dal 2005 il "Piano

operativo nazionale per la prevenzione degli effetti del caldo sulla salute", con il quale sono stati introdotti sul territorio nazionale i sistemi di previsione/allarme citta specifici (*Heat Health Watch Warning System-HHWWs*) che possono prevedere, con anticipo di 72 ore, l'arrivo di un'ondata di calore e attivare tempestivamente interventi di prevenzione a livello locale. Tale sistema di monitoraggio e tuttora in auge.
L'inquinamento atmosferico, indoor e outdoor, e il principale fattore di rischio ambientale per la salute. I trasporti e il riscaldamento domestico sono i principali responsabili delle emissioni di inquinanti di interesse tossicologico che destano una maggiore preoccupazione in termini di impatto sanitario a causa dell'elevato numero di persone esposte, in ambito urbano ed extraurbano. Anche le emissioni provenienti dall'agricoltura, dalla produzione di energia, dall'industria e dagli insediamenti domestici contribuiscono ad inquinare l'aria.
Secondo l'OMS, l'inquinamento atmosferico e tra le cause principali dei decessi dovuti a malattie non trasmissibili come ictus e malattie cardiovascolari, tumori e malattie respiratorie croniche.
Recenti studi dimostrano che l'inquinamento indoor domestico e il terzo fattore di rischio per il carico globale di malattia, dopo l'ipertensione arteriosa e il fumo di tabacco.
Oggetto di grande preoccupazione e il contributo di PM2,5 all'inquinamento dell'aria proveniente da biomasse utilizzate principalmente per il riscaldamento domestico.
Per abbattere l'inquinamento atmosferico urbano, comprese le emissioni climalteranti, e necessario promuovere l'utilizzo di fonti energetiche piu pulite e sistemi di trasporto urbano piu sostenibili, progettare e creare citta che favoriscano corretti stili di vita e comunita sostenibili e resilienti ai cambiamenti climatici, come raccomandato dall'OMS.
Occorre inoltre sottolineare il carico di malattie associato all'esposizione indoor e outdoor a sostanze chimiche. Sono infatti decine di migliaia i prodotti chimici sul mercato dell'UE e un numero imprecisato di essi impatta negativamente sulla salute e sull'ambiente. Ad esacerbare o alterare gli impatti negativi sulla salute contribuisce l'esposizione a piu sostanze chimiche contemporaneamente, anche a basse dosi (effetto cocktail). L'esposizione a prodotti chimici puo causare, per esempio, disabilita congenite, problemi respiratori, malattie neurodegenerative, malattie della pelle, interferenza endocrina o cancro.
In tutto questo non possiamo non considerare l'impatto ambientale da parte del mondo zootecnico.
La Commissione Europea, infatti, nel documento strategico *Green Deal*, che ha l'obiettivo di affrontare i problemi legati al clima e all'ambiente, affronta l'aspetto della tutela del consumatore analizzando ed intervenendo lungo tutta la catena produttiva secondo l'approccio *from farm to fork* per una politica alimentare sostenibile. Questo significa studiare ed applicare politiche atte a promuovere e sostenere una filiera piu sostenibile, con l'obiettivo di ridurre gas serra e tutti i fattori inquinanti a partire dall'allevamento passando per tutti i processi produttivi, il trasporto e la distribuzione, nell'ottica anche di ridurre lo spreco e quindi la produzione di rifiuti.
La Task Force Ambiente e Salute (TFAS), istituita presso il Ministero della salute nel 2017, ha un significativo mandato finalizzato alla "Costruzione di una strategia nazionale per il coordinamento e l'integrazione delle politiche e delle azioni nazionali e regionali in campo ambientale e sanitario: individuazione di norme e azioni condivise per la prevenzione, valutazione, gestione e comunicazione delle problematiche ambiente-salute", dal quale potranno discendere iniziative (anche normative) a supporto del Piano per rafforzare la *governance* "ambiente e salute", ai vari livelli, tra le strutture/istituzioni responsabili.
inquinamento ambientale sulla salute: Rete Italiana Ambiente e Salute (RIAS)" e in fase di realizzazione la suddetta Rete che contribuisce ai lavori della TFAS anche attraverso lo sviluppo di strumenti operativi.
Il PNP 2020-2025, in linea con gli orientamenti europei e internazionali, e tenendo conto degli orientamenti produttivi finalizzati alla riduzione dell'impatto ambientale, nonche dei nuovi LEA e in continuita con il PNP 2014-2019:

- propone una strategia intersettoriale e integrata, finalizzata a realizzare sinergie tra i servizi sanitari, preposti alla salute umana e a quella animale, e quelli preposti alla tutela ambientale, per potenziare l'approccio *One Health*, con l'obiettivo di ridurre le malattie e le morti premature evitabili correlate

all'impatto ambientale di pratiche produttive per tutelare la salute e il benessere delle persone e degli animali.

Fattori di rischio/Determinanti

Sulla base dei dati sopra illustrati, si individuano le seguenti categorie di fattori di rischio:

- Esposizione ad agenti chimici, fisici e microbiologici in ambienti indoor e outdoor;
- Cambiamenti climatici ed eventi meteorologici estremi.
- Inoltre, sono presenti le criticita di sistema di seguito indicate, in grado di inficiare le attivita di prevenzione e riduzione dei fattori di rischio, e che potrebbero essere risolte attraverso strategie ed interventi di tipo giuridico-amministrativo:
- Settorialita di norme e competenze delle attivita di sorveglianza sanitaria e monitoraggio ambientale;
- Frammentazione delle competenze e carenza di sinergie tra attivita di prevenzione e promozione della salute del SSN e attivita di tutela ambientale del SNPA;
- Scarsa rilevanza delle tematiche ambiente e salute nelle politiche di altri settori: trasporti, edilizia, urbanistica, agricoltura, energia, rifiuti, istruzioni;
- Inadeguata applicazione degli strumenti a supporto delle amministrazioni per la valutazione e gestione degli impatti sulla salute di problematiche ambientali.

Strategie

Per promuovere il superamento delle criticita tecnico-scientifiche e di *governance* a livello nazionale e regionale, per la promozione della salute, la prevenzione, la valutazione e gestione dei rischi derivanti da fattori ambientali, antropici e naturali, il PNP 2020-2025 si propone, seguendo l'approccio *One health*, di mettere in atto indirizzi e azioni adottate con la Dichiarazione di Ostrava coniugati con gli obiettivi dell'Agenda 2030, prevedendo le seguenti linee strategiche:

- Promuovere interventi di *advocacy* nelle politiche di altri settori (ambiente, trasporti, edilizia, urbanistica, agricoltura, energia, istruzione);
- Promuovere e rafforzare strumenti per facilitare l'integrazione e la sinergia tra i servizi di prevenzione del SSN e le agenzie del SNPA;
- Adottare interventi per la prevenzione e riduzione delle esposizioni ambientali (indoor e outdoor) e antropiche dannose per la salute.

Obiettivi delle Linee strategiche 1 e 2

Implementare il modello della "Salute in tutte le politiche" secondo gli obiettivi integrati dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile e promuovere l'applicazione di un approccio *One Health* per garantire l'attuazione di programmi sostenibili di protezione ambientale e di promozione della salute

La salute e fortemente influenzata da fattori esterni a quelli propri del sistema sanitario, pertanto e necessario compiere ulteriori sforzi per integrare le considerazioni sanitarie nel contesto sociopolitico, creando collaborazioni intersettoriali, seguendo un approccio multidisciplinare collaborativo peraffrontare i rischi che hanno origine dalla interfaccia tra ambiente di vita e di lavoro, popolazioni, animali ed ecosistemi. L'approccio sistemico ai determinanti di salute mira a promuovere e realizzare la collaborazione, a tutti i livelli, a partire da quello nazionale sino a quello locale, tra i servizi di prevenzione del SSN e le agenzie del SNPA, tra le direzioni regionali/provinciali interessate e coinvolte nelle tematiche ambiente e salute (ad esempio Sanita, Ambiente, Agricoltura, Urbanistica, Trasporti, Istruzione), i diversi settori della societa, le istituzioni e i portatori di interesse.

Promuovere lo sviluppo di conoscenze e l'integrazione delle competenze tra gli operatori della salute e dell'ambiente sulla sorveglianza epidemiologica, la valutazione di impatto sanitario da esposizione a fattori ambientali antropici e naturali, anche cumulativo rispetto a piu fattori e sorgenti inquinanti, la comunicazione e la gestione integrata dei rischi

Attraverso un processo di crescita culturale comune si puo arrivare ad una reale integrazione di competenze e individuazione di obiettivi comuni. Cio richiede la condivisione di progetti formativi, di ricerca e tecnologia,

con particolare attenzione alla gestione integrata delle tematiche emergenti e ai modelli di valutazione del rischio e di impatto sulla salute. Sono necessari, pertanto, interventi formativi indirizzati specificamente agli operatori del SSN, compresi i Medici di Medicina Generale (MMG) e i Pediatri di Libera Scelta (PLS) da attuare, per quanto possibile, in maniera integrata con gli operatori della rete Ispra-SNPA. Piattaforme di programmi educativi, anche per la formazione a distanza, dovrebbero essere sviluppate nell'ottica di costruire offerte formative rivolte ai diversi operatori che operano nel campo ambiente e salute.

In particolare, le attivita formative relative alla Valutazione dell'impatto sulla Salute (VIS) sono fondamentali per verificare quanto piu compiutamente possibile gli impatti prevedibili anche sotto il profilo sanitario di nuovi insediamenti industriali o inerenti il ciclo dei rifiuti. Il Ministero della salute ha adottato con proprio Decreto del 27 marzo 2019 le Linee guida per la Valutazione di impatto sanitario (LG VIS) elaborate dall'ISS, di cui all'articolo 5, comma 1, lettera b-bis, del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, e successive modifiche e integrazioni. Esse sono un aggiornamento delle linee guida gia pubblicate nel Rapporto Istisan 17/4, per rispondere all'articolo 9 della legge 221/2015 e si ispirano al documento "Valutazione di Impatto sulla Salute Linee Guida e strumenti per valutatori e proponenti - t4HIA" prodotto nell'ambito di uno specifico progetto CCM. Le Linee Guida VIS dell'ISS rappresentano il documento di riferimento per la presentazione dei progetti sottoposti alla valutazione e autorizzazione dell'autorita statale e un possibile modello di riferimento per i progetti sottoposti alla valutazione delle autorita regionali.

Il D.lgs. 16 giugno 2017 n. 104, all'art.1, prevede che "la valutazione ambientale dei progetti ha la finalita di proteggere la salute umana, contribuire con un miglior ambiente alla qualita della vita, provvedere al mantenimento delle specie e conservare la capacita di riproduzione degli ecosistemi in quanto risorse essenziali per la vita". L'articolo 12, comma 2, inoltre prevede che, per i progetti riguardanti le centrali termiche e altri impianti di combustione con potenza termica superiore a 300 MW, il proponente trasmetta, oltre alla documentazione ordinariamente richiesta, la valutazione di impatto sanitario predisposta in conformita alle Linee Guida adottate con decreto del 27 marzo 2019 del Ministro della Salute.

A riguardo e interessante evidenziare la sentenza del Consiglio di Stato dell'11 febbraio 2019 che ha previsto quanto segue: "malgrado vada confermato che in linea di principio nell'ambito del procedimento del rilascio dell'autorizzazione integrata ambientale - AIA (o della Valutazione di impatto Ambientale - VIA) non e obbligatorio procedere alla valutazione di incidenza sanitaria, va tuttavia ribadito che e necessario procedervi quando le concrete evidenze istruttorie dimostrino la sussistenza di un serio pericolo per la salute pubblica". Tale previsione fa emergere l'opportunita di disporre di linee di indirizzo metodologiche e operative che supportino le amministrazioni nazionali e regionali nella identificazione delle condizioni in cui procedere alla VIS, al fine di garantire omogeneita di approccio nel territorio nazionale.

A livello nazionale, l'integrazione e la sinergia tra i servizi di prevenzione del SSN e le agenzie del SNPA, l'intersettorialita e l'interdisciplinarieta potranno essere perseguiti con il supporto della TFAS per la definizione di strategie nei principali ambiti di interesse, mentre a livello regionale l'istituzione di tavoli tecnici, comprendenti operatori dell'area della sanita e dell'area ambientale, potra consentire diadottare azioni coordinate e integrate, coerenti con le realta territoriali e in linea con le indicazioni nazionali.

Comunicare il rischio in modo strutturato, sistematico e integrato

La comunicazione del rischio costituisce un importante aspetto della gestione del rischio ed e la base fondante di azioni condivise e partecipate con gli *stakeholder*. Al centro di queste azioni ci sono gli operatori del SSN, con un'attenzione particolare ai Medici di Medicina Generale (MMG) e ai Pediatri di Libera Scelta (PLS) i quali hanno il compito delicato di indirizzare gli interventi successivi di approfondimento diagnostico e cura per gli esiti eventualmente correlati con le esposizioni ambientali, pesso difficili da definire, e la necessita di interfacciarsi con gli operatori della rete ambiente e salute per identificare le corrette correlazioni di causa-effetto.

Nell'ambito del progetto CCM EPIAmbnet, e stato elaborato uno specifico documento guida sulla comunicazione del rischio, reso disponibile alle Regioni, che la TFAS sta rielaborando in una versione piu operativa di supporto alla gestione di processi di comunicazione, destinato agli operatori della rete ambiente

e salute anche in considerazione della sfida di comunicare le incertezze in contrasto con l'infodemia. La TFAS, inoltre, ha messo a punto un documento di Linee Guida sulla Formazione, che ha tenuto conto di quanto prodotto da EPIAmbnet.

Obiettivi della Linea strategica 3

Programmare, realizzare e documentare attivita in materia di sicurezza chimica di cui al REACH/CLP (controllo, formazione, informazione e altre attivita) favorendo sinergia/integrazione con attivita di specifici settori (es. biocidi, fitosanitari, fertilizzanti, cosmetici, edilizia, ecc.) e rafforzare nell'ambito delle attivita concernenti gli ambienti di vita e di lavoro le competenze in materia di valutazione e gestione del rischio chimico

L'attuazione di due regolamenti (1907/2006 REACH, 1272/2008 CLP) che dettano disposizioni in tema di sicurezza chimica, anche in termini di prevenzione primaria, e mirano a tutelare la salute dei lavoratori, dei consumatori e delle persone esposte indirettamente, persegue l'approccio strategico per la gestione internazionale dei prodotti chimici (Strategic Approach to International Chemicals Management - SAICM).

I citati regolamenti mirano a favorire l'ottimizzazione della gestione dei prodotti chimici durante tutto il loro ciclo di vita, affinche le sostanze siano prodotte, utilizzate e recuperate in modo da ridurre al minimo gli impatti negativi sulla salute umana e sull'ambiente.

Per la gestione del rischio chimico, gli operatori del Servizio Sanitario Regionale sono coinvolti sia nella verifica della conformita da parte delle imprese alle normative europee, nazionali, regionali in tema di valutazione e gestione del rischio chimico (REACH, CLP e altre norme di prodotto, quali fitosanitari, biocidi, fertilizzanti, edilizia, ecc.), sia nei processi autorizzativi connessi alle attivita delle stesse imprese.

Per garantire il corretto svolgimento di tali compiti e tutelare la salute della popolazione e necessario aggiornare e sviluppare le conoscenze e competenze degli operatori del Servizio Sanitario Regionale in materia di sicurezza chimica, in sinergia con la rete SNPA. Tali conoscenze dovranno essere approfondite anche nel settore dei fitosanitari stante la specificita della normativa e al fine di favorire la sinergia delle attivita di verifica con i settori trasversali. Occorrera inoltre continuare a sostenere un'efficace azione di controllo non solo su prodotti chimici immessi sul mercato europeo, favorendo la cooperazione armonizzata con altri Enti quali ad esempio le Dogane, NAS, NOE, Guardia di Finanza, ma anche nelle fasi di produzione lungo la filiera distributrice. E altresi rilevante favorire a livello nazionale e regionale l'integrazione tra i piani di controllo settoriali (es. sia su matrici come biocidi, fitosanitari, fertilizzanti, cosmetici, ecc., sia su ambiti di attivita come salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, igiene in ambienti di vita, sicurezza alimentare) per rafforzare l'azione di verifica della conformita di prodotti e di imprese.

Inoltre, le Regioni possono accompagnare l'azione centrale del PNP 2020-2025 che mira a sostenere la partecipazione italiana ai processi regolatori europei di sostanze prioritarie che destano preoccupazione, cosi come l'attivita di ricerca e innovazione anche nel contesto dell'economica circolare.

Promuovere l'applicazione di misure atte a raggiungere l'eliminazione della presenza di amianto e contribuire alla conoscenza dell'impatto ambientale e sanitario dell'amianto

In continuita con il PNP 2014-2019 e come dichiarato nella conferenza di Ostrava, e necessario mantenere alta l'attenzione sulle malattie amianto-correlate anche in correlazione all'utilizzo indiretto dell'amianto che si concretizza quando l'amianto o prodotti contenenti amianto sono presenti nelle macchine, negli impianti o nelle strutture delle aziende pubbliche e private ed il contatto con tale materiale avviene o e avvenuto, per la tipologia del lavoro svolto (manutenzione di macchinari, tubazioni, impianti o strutture edilizie, coibentazioni, ecc.).

Rispetto ai debiti di informazione, e necessario implementare l'Accordo sancito in Conferenza Unificata il 20 gennaio 2016, finalizzato alla completa informatizzazione degli adempimenti previsti dall'articolo 9, della legge 257/1992 concernente le imprese che utilizzano amianto indirettamente nei processi produttivi o che svolgono attivita di smaltimento o di bonifica dell'amianto. Occorre inoltre adottare a livello regionale specifici Piani finalizzati a raggiungere in tempi certi l'eliminazione dell'esposizione ad amianto. In parallelo vanno promossi i processi di comunicazione e informazione**.**

Promuovere e implementare le buone pratiche sanitarie in materia di sostenibilita ed eco-compatibilita nella costruzione, ristrutturazione e di "efficientamento" energetico degli edifici anche in relazione alla presenza di sostanze chimiche, biologiche e fisiche

Abitazioni inadeguate, come evidenziato dal rapporto OMS *Housing impacts health: New WHO Guidelines on Housing and Health* del 2018, possono causare effetti negativi sulla salute. Nel nostro Paese l'impatto negativo e correlato anche alla presenza di un parco immobiliare inadeguato, in gran parte obsoleto e incapace, spesso, di garantire una migliore qualita dell'aria indoor, di sostenibilita e di sicurezza.

Le situazioni di maggiore disagio si manifestano principalmente nelle periferie, dove prolifera il fenomeno dell'abusivismo e dove aumenta il numero degli abitanti – spesso migranti – residenti in alloggi precari, malsani e con una cattiva qualita dell'aria indoor.

In Italia manca un quadro normativo organico che affronti in maniera integrata le problematiche della qualita dell'aria indoor, quelle energetiche e dell'edilizia. Tuttavia sono state emanate linee guida per la tutela e la promozione della salute negli ambienti confinati (Accordo Stato-Regione, anno 2001), e stato pubblicato/adottato nel 2002 il Piano nazionale radon (PNR) per ridurre il rischio di tumore polmonare ed e stata recepita la Direttiva europea in materia di radioprotezione del 17 gennaio 2014 che sancisce l'obbligo per ogni stato membro di dotarsi di un PNR. E stato, inoltre, adottato uno schema di Regolamento edilizio tipo (RET), previsto dall'Intesa tra Stato, Regioni e Associazione Nazionale Comuni Italiani (ANCI) del 20/10/2016, per semplificare ed uniformare la programmazione territoriale in ambito comunale e nell'intento di integrare in un unico documento gli aspetti igienico sanitari, urbanistici e ambientali.

Per contribuire a superare le criticita in questo settore, contrastare il disagio abitativo, le vulnerabilita e le disuguaglianze e favorire il recupero del patrimonio edilizio esistente, e importante anche l'elaborazione di strumenti, destinati agli operatori delle ASL, di valutazione della rispondenza ai requisiti, igienico-sanitari e di qualita dell'aria indoor degli edifici con diverse destinazioni d'uso (abitazioni, scuole, uffici, strutture sanitarie, carceri, alloggi temporanei, palestre, etc.).

Il Ministero della Salute ha definito un elenco di buone pratiche ed obiettivi prestazionali che integrino l'esigenza di risparmio energetico con le esigenze di comfort e sicurezza per la costruzione/ristrutturazione di edifici da inserire nel regolamento Edilizio Tipo regionale. Tali indicazioni permettono di armonizzare la regolamentazione, superando l'obsoleta ottica di settore per favorire una progettazione integrata.

Analogamente, sono necessari interventi di formazione specifica destinati agli operatori dei Dipartimenti di prevenzione e ai diversi portatori di interesse.

Promuovere e supportare interventi intersettoriali per rendere le città e gli insediamenti umani piu sani, inclusivi e favorevoli alla salute, con particolare attenzione ai gruppi piu vulnerabili Molti percorsi di vita si realizzano negli ambienti urbanizzati in rapporto con diverse fonti di inquinamento, con situazioni di disagio sociale. L'urbanizzazione e l'invecchiamento della popolazionepongono importanti sfide per la salute in citta che riguardano in particolare la qualita dell'aria, l'inclusione sociale e la lotta ai cambiamenti climatici, la prevenzione delle malattie non trasmissibili.

La maggiore presenza di aree verdi negli ambienti di vita, oltre a migliorare l'inquinamento atmosferico e contrastare l'effetto dell'"isola di calore urbana", svolge un'importante azione di mitigazione del clima, riducendo la domanda di condizionamento estivo (risparmio di energia) mediante l'ombreggiatura e il raffreddamento degli edifici. L'aumento delle temperature come effetto dei cambiamenti climatici, inoltre, determina l'allungamento e l'anticipazione della stagione pollinica e l'aumento della distribuzione e dell'insediamento di specie infestanti. Pertanto, al fine di garantire i benefici derivanti da una maggiore diffusione degli spazi verdi e blu, occorre promuovere una corretta manutenzione e un'adeguata scelta del verde urbano, in particolare per aree come i giardini scolastici o i parchi con aree riservate al gioco, considerata la maggiore vulnerabilita dei bambini. Tali investimenti rappresentano un contesto di lotta alle disuguaglianze.

Si rende necessario promuovere un approccio integrato e intersettoriale, attraverso la costituzione e la partecipazione a tavoli tecnici inter-istituzionali sulle tematiche dell'*Urban Health* e di Citta Sane, che

affrontino i temi di rigenerazione urbana con la pianificazione e progettazione urbana secondo criteri di salute orientati a creare ambienti favorevoli alla salute, riprogettazione delle aree verdi urbane e periurbane, elaborando linee guida con indicazioni sulla tossicita e allergenicita delle specie vegetali.
Inoltre, al fine di promuovere comunita resilienti e modalita di trasporto che favoriscano stili di vita sani, e opportuno supportare la definizione dei Piani Urbani di mobilita sostenibile (PUMS), ponendo particolare attenzione alla promozione della pedonabilita e della ciclabilita per un'utenza allargata, soprattutto nei percorsi casa-scuola e casa-lavoro. Infine, il consumo del suolo, essendo l'elemento centrale nel cambiamento climatico e nell'isola di calore urbano, rende necessario definire linee guida per il recupero degli edifici esistenti e la riqualificazione urbana.

Migliorare la qualita dell'aria outdoor e indoor

Il miglioramento dell'aria outdoor e degli ambienti indoor (domestici, scolastici e lavorativi), dove si trascorre circa il 90% del tempo, e un obiettivo importante per la sanita pubblica. Numerosi studi, anche dell'OMS, evidenziano, ad esempio, il rilevante impatto ambientale e sanitario derivante dalla combustione di biomasse negli impianti di riscaldamento domestici, a causa delle emissioni di particolato, ossidi di azoto e composti organici volatili (COV), utilizzo di materiali e prodotti che emettono sostanze inquinanti, eccessivo isolamento degli edifici e scarsa attenzione rivolta ai ricambi d'aria sia naturale che forzata. I bambini, in particolare i piu piccoli (0-5 anni), le persone appartenenti a realta sociali disagiate, i soggetti allergici o asmatici e gli anziani, sono particolarmente vulnerabili agli effetti della maggiore esposizione ad inquinanti outdoor e indoor.
Il SSN puo esercitare in questo settore un ruolo di *advocacy* e di concerto con tutti gli altri attori istituzionali e della societa, attraverso la partecipazione e il supporto alla definizione dei piani regionali e nazionali sulla qualita dell'aria, promuovendo interventi a favore di un'edilizia piu sostenibile, di PUMS, di un corretto ciclo dei rifiuti, delle riduzioni delle emissioni in ambiente agricolo ed extra-agricolo (es. sistema vivaistico, manutenzione di infrastrutture e di aree pubbliche) e di una riconversione dei processi produttivi piu inquinanti accompagnata dalla bonifica dei siti inquinati.
È necessario promuovere altresi per l'aria outdoor la valutazione igienico sanitaria degli strumenti di regolazione e pianificazione urbanistica mirata a proteggere l'ambiente e la salute della popolazione contrastando il degrado ambientale dovuto all'inquinamento dell'aria in particolare nei centri urbani.
Allo stesso tempo devono essere attuati interventi informativi rivolti alla popolazione su rischi per la salute dell'inquinamento outdoor e indoor e misure di prevenzione da adottare anche a livello individuale.
Le "*Linee di indirizzo per la prevenzione nelle scuole di fattori di rischio indoor per allergia e asma (Accordo Stato-Regioni e Province del 18 novembre 2010),* nonche alcuni documenti tecnici predisposti dal Gruppo di Studio nazionale (GdS) sull'inquinamento indoor dell'ISS (http://old.iss.it/indo/?lang=1&tipo=3) forniscono utili indicazioni per le azioni da porre in essere per migliorare l'aria degli ambienti indoor.

Promuovere interventi informativi nel settore delle radiazioni ionizzanti e non ionizzanti, naturali e antropiche

Il notevole aumento dell'incidenza dei tumori cutanei nella popolazione mondiale di pelle chiara e fortemente associato all'eccessiva esposizione al sole; esso puo dipendere anche dall'uso di fonti artificiali di raggi ultra violetti (UV). I dati attuali indicano che le abitudini personali nell'esposizione al sole costituiscono il fattore di rischio individuale piu importante per il danno associato alla radiazione UV.
È opportuno potenziare interventi informativi rivolti alla popolazione, in particolare ai giovani e giovanissimi, sui rischi legati all'eccessiva esposizione alla radiazione UV solare e da fonti artificiali (quali ad esempio lampade e lettini solari), anche attraverso il coinvolgimento di diversi operatori sanitari (MMG e PLS).
Molte attivita lavorative si svolgono all'aperto e, spesso, le lavorazioni complesse e pesanti sono programmate d'estate, quando le esposizioni alle radiazioni UV sono piu elevate. I settori piu esposti sono: agricoltura, silvicoltura e pesca; costruzioni; elettricita, gas e acqua; industrie all'aperto; trasporti. I lavoratori all'aperto ricevono circa 3 volte la dose di radiazioni UV dei lavoratori indoor. Le categorie piu esposte sono: manovratori, installatori, asfaltatori, cantonieri stradali, cavatori, edili, agricoltori e lavoratori del mare. Le

protezioni individuali sono necessarie per ridurre l'esposizione, in particolare nei casi in cui non sia possibile lavorare sotto ripari o schermi come ad esempio per gli agricoltori.
E necessario potenziare specifici interventi informativi rivolti alla popolazione e ai lavoratori in particolare anche attraverso il coinvolgimento degli operatori sanitari e in particolare dei medici competenti.
L'Agenzia internazionale per la ricerca sul cancro (IARC) ha classificato i campi elettromagnetici a radiofrequenza come "possibilmente cancerogeni per l'uomo".
Sono, pertanto, opportune campagne di comunicazione sul corretto uso dei telefoni cellulari, con particolare attenzione al target di eta pediatrica, che possono prevedere utili correlazioni con attivita di contrasto alla dipendenza da internet e al cyberbullismo.

Promuovere l'adozione di Piani di Sicurezza delle acque (PSA)

L'acqua e uno dei determinanti principali di salute e rappresenta l'elemento piu fragile del pianeta rispetto ai cambiamenti ambientali e climatici in atto. La Dichiarazione di Ostrava (2017) indica i punti cruciali su cui deve svilupparsi la strategia su ambiente e salute per i prossimi anni tra cui la qualita e sicurezza delle acque potabili.
Le molteplici criticita idro-potabili che interessano molte aree del nostro Paese sono il risultato di complessi fenomeni esogeni al settore che esitano nell'aumento delle temperature, nel perdurare di periodi di siccita e nella ricorrenza di eventi meteorici straordinariamente intensi.
Il Decreto ministeriale 14.06.2017, in linea con la Direttiva 2015/1787/CE della Commissione europea, ha introdotto in Italia i piani di sicurezza delle acque (PSA) con il fine di introdurre l'analisi di rischio alla filiera idro-potabili mediante i criteri dei *Water Safety Plans* (WSP), elaborati dall'OMS, prevedendo, fra l'altro, un periodo di formazione e implementazione di 7 anni.
L'adozione di analisi di rischio, secondo il modello dei PSA, rappresenta la scelta strategica per superare i limiti dell'attuale sistema di controllo sulle acque destinate al consumo umano, nel quale non e sempre disponibile una adeguata integrazione delle informazioni prodotte dai sistemi di controllo.
In questo contesto e necessario attuare azioni di sviluppo dei sistemi informativi a livello territoriale per consentire lo scambio delle informazioni tra le autorita e gli enti coinvolti nella materia delle acque destinate al consumo umano, al fine di promuovere la disponibilita biunivoca di dati per un'appropriata elaborazione ed attuazione dei PSA, ma anche per rendere possibile una nuova programmazione dei controlli.

Prevenire e eliminare gli effetti ambientali e sanitari avversi, in situazioni dove sono riconosciute elevate pressioni ambientali, come ad esempio i siti contaminati, tenendo conto delle condizioni socio-economiche nell'ottica del contrasto alle disuguaglianze

Occorre potenziare le capacita di sorveglianza e di intervento, nell'ambito della VIS in particolare, rafforzando l'integrazione inter-istituzionale tra gli operatori sanitari e ambientali, compresi MSA, anche attraverso adeguate azioni di formazione e aggiornamento degli operatori, adottando un sistema di sorveglianza ambientale ed epidemiologica sullo stato di salute delle popolazioni residenti nei territori dove sono state riconosciute elevate pressioni ambientali (esempio: siti contaminati, aree industriali, impianti gestione rifiuti ecc.), tenendo in considerazione le disuguaglianze socioeconomiche e i gruppi vulnerabili, in particolare i bambini. La Conferenza di Ostrava, tra l'altro, ha riaffermato l'importanza della protezione dei bambini dai fattori di rischio ambientale, con particolare attenzione alle prime fasi di sviluppo.
L'esito della sorveglianza e funzionale a programmare e realizzare azioni di riduzione delle esposizioni ambientali, di potenziamento dell'offerta dei servizi socio-sanitari di prevenzione e specialistici nell'ottica dell'appropriatezza delle prestazioni ed a disporre di elementi specifici di conoscenza per la pianificazione territoriale ambientale, socio-sanitaria, economica, urbanistica ed industriale.
In linea con le indicazioni piu recenti dell'OMS, in Italia e stato sviluppato ed e attivo un sistema di sorveglianza epidemiologica nei maggiori siti contaminati del Paese (SENTIERI) che include 45 siti di interesse nazionale e/o regionale per le bonifiche.
Il rafforzamento della sorveglianza epidemiologica nei SIN (Siti Industriali d'interesse nazionale) si pone come esigenza prioritaria per qualificare efficacemente le attivita di prevenzione e le strategie di sanita pubblica,

offrendo alle organizzazioni sanitarie e ambientali territoriali un quadro di conoscenze aggiornato sullo stato di salute delle popolazioni locali, attraverso un articolato e trasparente flusso d'informazioni.
Al riguardo l'implementazione del nuovo studio epidemiologico SENTIERI, coordinato dall'Istituto Superiore di Sanita, precostituisce un sistema permanente di sorveglianza dei siti industriali contaminati.

Prevenire gli effetti ambientali e sanitari avversi causati dalla gestione dei rifiuti

La Conferenza di Ostrava ha ribadito la necessita di azioni per la prevenzione e l'eliminazione degli effetti ambientali e sanitari avversi, dei costi e delle diseguaglianze associate alla gestione dei rifiuti e ai siti contaminati, attraverso la progressiva eliminazione di discariche incontrollate e traffici illegali, e una oculata gestione dei rifiuti e dei siti contaminati nel contesto della transizione ad una economia circolare.
Le attivita di gestione e smaltimento dei rifiuti sono spesso causa di preoccupazioni e tensioni nella popolazione che abita vicino agli impianti di trattamento e, in considerazione degli interessi economici del settore, sono anche oggetto di infiltrazioni della criminalita organizzata che aggravano ulteriormente le problematiche sopra citate. Anche se la letteratura scientifica non consente affermazioni conclusive, sono disponibili numerose indicazioni che denotano la presenza di rischi per la salute associati a discariche illegali, impianti di incenerimento obsoleti, siti di abbandono, combustioni incontrollate di rifiuti. Al contrario le discariche controllate di rifiuti solidi urbani non sembrano comportare un rischio per l'ambiente e per la salute delle popolazioni che vivono nei pressi degli impianti, cosi come non e stata osservata, al momento, un'associazione tra aumento del rischio per la salute pubblica e l'incenerimento dei rifiuti effettuato con le migliori tecnologie disponibili. Al di la delle evidenze scientifiche risulta prioritaria e non piu rimandabile l'adozione di interventi per la prevenzione della produzione del rifiuto secondo la strategia delle 4R (riduzione, recupero, riciclo, riuso) e per la gestione del rifiuto nell'ottica dell'economia circolare, al fine di attuare concretamente politiche di sostenibilita e le normative europee in materia.
In conclusione, e necessario che piani e programmi regionali per la gestione dei rifiuti includano:

- la valutazione di impatto sulla salute quale misura condizionante le scelte strategiche, incentivando in particolare le misure per la riduzione della produzione dei rifiuti;
- le iniziative di promozione della salute e di sensibilizzazione, anche sul tema della corretta gestione dei rifiuti domestici, nell'ottica dell'economia circolare, della sostenibilita ambientale e tutela della salute, rafforzando i processi di comunicazione e partecipazione.

Rafforzare le capacita adattive e la risposta della popolazione e del sistema sanitario nei confronti dei rischi per la salute associati ai cambiamenti climatici e agli eventi estremi e alle catastrofi naturali e promuovere misure di mitigazione con co-benefici per la salute

Le strategie preventive per la riduzione degli impatti diretti e indiretti legati al *Climate Change* (*CC*) si traducono in politiche di mitigazione e politiche di adattamento.
L'Italia e stato uno dei primi Paesi in Europa ad attivare un "Piano operativo nazionale per la prevenzione degli effetti del caldo sulla salute" (*Heat Health Watch Warning System-HHWWs*), secondo linee guida del Ministero della salute (aggiornate nel 2019).
Il settore sanitario deve contribuire direttamente alle politiche di sostenibilita ambientale e di mitigazione dei CC facendosi promotore di consumi sostenibili per l'ambiente, di una gestione piu efficiente dei sistemi sanitari, realizzando i migliori risultati in termini di risparmio energetico e riduzione degli sprechi nelle proprie strutture. Compito del sistema sanitario e quello di aumentare la consapevolezza dei problemi ambientali e delle loro conseguenze sulla salute e di promuovere stili di vita ecosostenibili, affinche diventino vantaggiosi per la salute e protettivi per l'ambiente. A tal fine sono necessari specifici interventi formativi del personale sanitario, in particolare MMG e PLS, riguardo i rischi per la salute associati ai cambiamenti climatici e le misure di prevenzione, in linea con l'approccio *One Health,* nonche interventi di informazione e sensibilizzazione della popolazione.
Le istituzioni sanitarie devono impegnarsi anche nel rafforzare la resilienza e sicurezza delle proprie strutture, al fine di tutelare la salute del personale sanitario, dei pazienti ricoverati e degli altri utenti delle strutture.

Inoltre, per migliorare la risposta alle problematiche correlate ai CC e prevenire i rischi legati a eventi climatici estremi, e necessario implementare sistemi integrati di previsione del rischio per la salute associato ad eventi estremi, di monitoraggio ambientale e sorveglianza rapida ambientale e sanitaria (*Early warning system*), sviluppando interventi di sorveglianza, con focus sui sottogruppi di popolazione a maggior rischio, preventivamente individuati.

Promuovere l'applicazione di misure per ridurre l'impatto ambientale della filiera agricola e zootecnica, nella gestione degli animali selvatici e nell'igiene urbana veterinaria

Al fine di contribuire al miglioramento delle politiche alimentari secondo l'approccio *from farm to fork,* occorre prevedere interventi finalizzati alla sostenibilita ambientale, per preservare la biodiversita e per far fronte ai cambiamenti climatici, valorizzando il ruolo del settore veterinario e promuovendo misure allevatoriali e strumenti che possano essere d'ausilio agli operatori zootecnici.

I sistemi informativi veterinari rappresentano una fonte di dati che possono orientare le politiche nazionali e regionali verso una gestione degli allevamenti alfine di poter ridurre il loro impatto ambientale. Tra questi, *ClassyFarm*, integrato nell'ambito di altri sistemi (Anagrafe, ricetta veterinaria etc.), rappresenta lo strumento cardine per la categorizzazione del rischio degli allevamenti, sia da un punto di vista sanitario, sia dal punto di vista della valutazione dell'impatto ambientale, raccogliendo i dati dell'attivita di controllo ufficiale e quelli inseriti dal veterinario aziendale in autocontrollo.

Nel perseguire il comune obiettivo di garantire condizioni di sanita e benessere animale, nonche di sicurezza degli alimenti che ne derivano, sono attivate iniziative di formazione e informazione rivolti ai veterinari del SSN, ai veterinari liberi professionisti, agli allevatori, agli agricoltori e ai consulenti coinvolti nelle produzioni agro-zootecniche.

Per garantire condizioni di sanita animale e sicurezza degli alimenti devono essere rafforzate attivita finalizzate a coinvolgere il personale responsabile della sorveglianza delle aree naturali protette, anche attraverso specifici protocolli d'Intesa, al fine di supportare i servizi veterinari territoriali per limitare il diffondersi e la trasmissione di malattie tra gli animali selvatici e gli animali domestici, che potrebbe comportare anche un rischio per la salute umana. Tra queste si segnalano la peste suina africana, l'influenza aviaria, la rabbia e la peste suina classica. La peste suina africana si sta progressivamente diffondendo dall'est Europa verso l'intero continente europeo attraverso popolazioni di cinghiali, il cui numero e aumentato negli ultimi decenni in maniera esponenziale. La peste suina africana non e classificata come una zoonosi, tuttavia l'ingresso di questa malattia nel territorio italiano e la sua diffusione negli allevamenti suinicoli potrebbe comportare un grave nocumento al settore produttivo alimentare, non essendo disponibile alcun vaccino o terapia.

Nell'ambito dell'igiene urbana veterinaria, devono essere rafforzati interventi per il recupero e mantenimento dello stato di salute degli animali d'affezione attraverso il controllo delle nascite e la promozione di programmi di informazione sanitaria finalizzati alla protezione degli animali e lotta al randagismo.

PROCEDIMENTO SANZIONATORIO AMMINISTRATIVO PER LE VIOLAZIONI IN MATERIA SANITARIA

La violazione delle norme in materia sanitaria può comportare l'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria (fase di irrogazione della sanzione) al termine di un procedimento che prende avvio con la contestazione immediata della violazione o con la notifica della violazione entro novanta giorni dalla conclusione dell'accertamento.

I soggetti preposti all'accertamento della violazione sono indicati nell'art. 13 della L. 689/1981 e *s.m*. e *i.* Tra essi è compreso il personale delle Autorità Competente Locale (ACL), così come individuata dall'art. 2 del D.Lgs. 193/2007, nonché il personale di altri enti (es. Forze di Polizia) preposto all'attività di controllo in materia sanitaria ed il cui potere di accertamento e di successiva contestazione trova limiti nel possesso

formale della competenza tecnico-scientifica richiesta, in alcuni casi, dalla specificità e complessità dell'atto di accertamento.

Spetta altresì all'Autorità competente soprarichiamata l'adozione di provvedimenti ammnistrativi restrittivi indicati nella legislazione di riferimento a fronte di una determinata non conformità accertata.

Tenuto conto della complessità e vastità della materia che trasversalmente coinvolge tutti i Servizi del Dipartimento di Prevenzione della AA.SS.LL. ed anche enti ed organizzazioni esterne al Servizio Sanitario (es. Forze di Polizia, Capitaneria di porto, etc.); della recente riforma della L.R. 47/1984, caratterizzata dalla attribuzione delle funzioni e dei compiti dell'Autorità competente *ex* art. 17 della L. 689/1981 *s.m.* e *i.* al Direttore Generale delle ASL; nonché dell'obbligo ricadente sulla ACL, già previsto nel Reg. (CE) 882/2004 e ribadito nel Reg. (UE) 625/2017, di proceduralizzare le attività inerenti l'irrogazione delle sanzioni, il Servizio Sanità Animale e Sicurezza degli Alimenti della Regione Abruzzo - DPF011 vuole dare avvio, in occasione di questa revisione del PPRIC, alla trattazione della materia con l'intento di fornire delle indicazioni esplicative ed operative utili ad uniformare l'azione dei Servizi dei Dipartimenti di Prevenzione regionali e degli enti esterni alle AA.SS.LL, tutti chiamati a svolgere attività di controllo in materia sanitaria.

Un primo intervento attraverso questa edizione del PPRIC è quello di richiamare le principali basi giuridiche del procedimento sanzionatorio amministrativo attualmente in vigore, anche in considerazione della sostanziale modifica della L.R. 47 del 1984.

DISPOSIZIONI NORMATIVE NAZIONALI *

- LEGGE 24 novembre 1981, n. 689 Modifiche al sistema penale.
- DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 22 luglio 1982, n. 571 Norme per l'attuazione degli articoli 15, ultimo comma, e 17, penultimo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689, concernente modifiche al sistema penale.
- DECRETO LEGISLATIVO 30 dicembre 1999, n. 507 Depenalizzazione dei reati minori e riforma del sistema sanzionatorio, ai sensi dell'articolo 1 della legge 25 giugno 1999, n. 205.
- DECRETO LEGISLATIVO 1 settembre 2011, n. 150 Disposizioni complementari al codice di procedura civile in materia di riduzione e semplificazione dei procedimenti civili di cognizione, ai sensi dell'articolo 54 della legge 18 giugno 2009, n. 69.
- DECRETO LEGGE 24 giugno 2014, n. 91 *Disposizioni urgenti per il settore agricolo, la tutela ambientale e l'efficientamento energetico dell'edilizia scolastica e universitaria, il rilancio e lo sviluppo delle imprese, il contenimento dei costi gravanti sulle tariffe elettriche, nonché per la definizione immediata di adempimenti derivanti dalla normativa europea,* convertito in legge con L. n° 116 del 11.8.2014.
- DECRETO LEGISLATIVO 15 gennaio 2016, n. 8 Disposizioni in materia di depenalizzazione, a norma dell'articolo 2, comma 2, della legge 28 aprile 2014, n. 67

DISPOSIZIONI NORMATIVE REGIONALI

- LEGGE REGIONALE 19 luglio 1984, n° 47 Norme per l'applicazione delle sanzioni ammnistrative in materia sanitaria
- LEGGE REGIONALE 17 marzo 2014, n° 12 Modifica all'art. 29 della L.R., n. 7 "Disposizioni finanziarie per la redazione del Bilancio annuale 2002 e pluriennale 2002 -2004 della regione Abruzzo (Legge Finanziaria 2002)". Disciplina modalità gestione proventi sanzioni in materia di sicurezza e igiene del lavoro e modifiche alla L.R. 47/1984
- LEGGE REGIONALE 21 marzo 2014, n° 33 Modifica alla L.R. 47/1984 (Norme per l'applicazione delle sanzioni ammnistrative in materia sanitaria), alle leggi regionali 15/2000, 41/2012,8/2014, 23/2014, disposizioni per la produzione e l'utilizzo di eco componenti di origine autologa per uso topico e ulteriori disposizioni finanziarie.

PROVVEDIMENTI AA.SS.LL.

Si rimanda ai provvedimenti delle singole aziende (es. Delibere Direttore Generale) successive alla riforma della L.R. 47/1984 e disciplinati la materia

***Per una consultazione dei provvedimenti legislativi nazionali aggiornati, si consiglia di consultare il sito www.normattiva.it**

SCHEDA DELLE COMPETENZE

RIFERIMENTO	IZS	ARTA	SVSA	SVIAOA	SVIAPZ	SIAN	SIESP
Cap. 0 - Introduzione							
Cap. 0 - Introduzione - Principi di riferimento							
Cap. 0 - Introduzione - Punto di contatto							
Cap. 0 - Introduzione - Struttura del Piano							
Cap. 1 - Obiettivi Strategici Regionali Generali							
Cap. 2 - Autorità competenti e Laboratori Ufficiali							
Cap. 2a - Autorità competenti e organismi di controllo			x	x	x	x	
Cap. 2b - Laboratori ufficiali	*x*	*x*					
Cap. 2c - Misure di coordinamento e cooperazione							
Cap. 2d - Formazione			x	x	x	x	
Cap. 3 - Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali							
Cap. 3A - ALIMENTI							
Cap. 3A - ACQUE POTABILI E MINERALI		x				x	
Cap. 3A - Acque Potabili e Minerali - Acque minerali - Autorizzazione all'utilizzazione e commercio		x				x	
Cap. 3A - Acque Potabili e Minerali - Acque minerali - Vigilanza sull'utilizzazione e commercio		x				x	
Cap. 3A - IMPORTAZIONI E SCAMBI							
Cap. 3A - Scambi Intracomunitari - Controlli Veterinari su Prodotti di Origine Animale				x			
Cap. 3A - QUALITÀ MERCEOLOGICA							
Cap 3A - Qualità Merceologica - Controlli sulle Caratteristiche Merceologiche dei Vini a DOP/IGP							
Cap. 3A - Qualità Merceologica - Indicazioni facoltative delle carni bovine							
Cap. 3A - Qualità Merceologica - Controlli sulle Caratteristiche Merceologiche dei Prodotti a Dop/Igp/Stg							
Cap. 3A - Qualità Merceologica - Controlli sulle Caratteristiche Merceologiche dei Prodotti da Agricoltura Biologica							

RIFERIMENTO	IZS	ARTA	SVSA	SVIAOA	SVIAPZ	SIAN	SIESP
Cap. 3A - Qualità Merceologica - Controlli Sulle Caratteristiche Merceologiche Di Prodotti Alimentari, Bevande E Mangimi							
Cap. 3A - SICUREZZA E NUTRIZIONE							
Cap. 3A - Sicurezza e Nutrizione - Autorizzazione Attività di micologo	x	x				x	
Cap. 3A - Sicurezza e Nutrizione - Autorizzazione esportazione alimenti				x			
Cap. 3A - Sicurezza e Nutrizione - Autorizzazione stabilimenti prodotti per alimentazione particolare, integratori e alimenti addizionati di vitamine e minerali - Autorizzazione degli stabilimenti di produzione						x	
Cap. 3A - Sicurezza e Nutrizione - Celiachia						x	
Cap. 3A - Sicurezza e Nutrizione - Controllo Salmonelle e Listerie per esportazione in USA	x			x			
Cap. 3A - Sicurezza e Nutrizione - Criteri microbiologici per vendita latte crudo	x				x		
Cap. 3A - Sicurezza e Nutrizione - Ispezione e audit autorità regionali e locali su stabilimenti riconosciuti				x		x	
Cap. 3A - Sicurezza e Nutrizione - Ispezione e audit aziende alimentari per esportazione				x			
Cap. 3A - Sicurezza e Nutrizione - Molluschi bivalvi vivi – classificazione e monitoraggio zone produzione e stabulazione	x				x		
Cap. 3A - Sicurezza e Nutrizione - Monitoraggio Acrilammide in alimenti	x					x	
Cap. 3A - Sicurezza e Nutrizione - Monitoraggio agenti zoonotici negli alimenti	x		x	x	x	x	
Cap. 3A - Sicurezza e Nutrizione - Piano nazionale OGM in alimenti	x					x	
Cap. 3A - Sicurezza e Nutrizione - Piano Nazionale Residui	x			x	x		
Cap. 3A - Sicurezza e Nutrizione - Piano vigilanza e controllo alimenti e bevande	x			x		x	
Cap. 3A - Sicurezza e Nutrizione - Radiazioni Ionizzanti - Trattamento di alimenti e loro ingredienti	x					x	
Cap. 3A - Sicurezza e Nutrizione - Programma residui di antiparassitari in alimenti (incluso il piano coordinato comunitario)	x	x		x		x	

RIFERIMENTO	IZS	ARTA	SVSA	SVIAOA	SVIAPZ	SIAN	SIESP
Cap. 3A - Sicurezza e Nutrizione - Registrazione Imprese Alimentari e Riconoscimento Stabilimenti Alimenti				x	x	x	
Cap. 3A - Sicurezza e Nutrizione - Trichine - Prevenzione e Controllo	x		x	x	x		
Cap. 3A – Laboratori che effettuano le analisi ai fini dell'autocontrollo alimentare				*x*		*x*	
Cap. 3B - MANGIMI							
Cap. 3B - Piano nazionale alimentazione animale	x				x		
Cap. 3B- Registrazione e riconoscimento Operatori Settore Mangimistico					x		
Cap. 3C - SANITÀ ANIMALE							
Cap. 3C - ANAGRAFE							
Cap. 3C - Anagrafe - Controlli identificazione e registrazione bovini			x				
Cap. 3C - Anagrafe - Controlli identificazione e registrazione ovi-caprini			x				
Cap. 3C - Anagrafe - Identificazione degli Animali			x				
Cap. 3C - Anagrafe - Registrazione Aziende			x				
Cap. 3C - FARMACO VETERINARIO							
Cap. 3C - Autorizzazione attività di commercio all'ingrosso e vendita diretta di medicinali veterinari					x		
Cap. 3C - Piani regionali di Farmacosorveglianza					x		
Cap. 3C - MALATTIE INFETTIVE							
Cap. 3C - Leucosi	x		x				
Cap. 3C - Malattia di Aujeszky	x		x				
Cap. 3C - Arterite Virale Equina	x				x		
Cap. 3C - Influenza Aviaria	x		x		x		
Cap. 3C - Blue Tongue	x		x	x	x		
Cap. 3C - Est Ovicaprine - Controllo, sorveglianza ed eradicazione	x		x	x	x		
Cap. 3C - Est Ovine - Piano di Selezione Genetica	x				x		
Cap. 3C - Malattie Infettive - Brucellosi - Piani nazionali di controllo bovini e bufalini	x		x				
Cap. 3C - Malattie Infettive - BSE controllo, sorveglianza ed eradicazione	x		x	x	x		
Cap. 3C - Malattie dei pesci e molluschi	x		X		X		
Cap. 3C - Malattie Infettive - Registrazione aziende esenti da Trichinella			X				

RIFERIMENTO	IZS	ARTA	SVSA	SVIAOA	SVIAPZ	SIAN	SIESP
Cap. 3C - Malattie Infettive - Salmonellosi - Piani nazionali di controllo negli avicoli	x		X		X		
Cap. 3C - Malattie Infettive - Trichine - Prevenzione e Controllo	x		X	X	X		
Cap. 3C - Malattie Infettive - Tubercolosi Piani Nazionali di controllo bovini e bufalini	x		X				
Cap. 3C - Malattie Infettive - Zoonosi	x						
Cap. 3C - West Nile Disease	x		X		X		
Cap. 3C - Peste Suina Africana	x			X			
Cap. 3C - Peste Suina Classica	x		X				
Cap. 3C - RIPRODUZIONE ANIMALE E PRODUZIONE DI SEME ED EMBRIONI							
Cap. 3C - Autorizzazione dei centri raccolta e magazzinaggio sperma, dei gruppi di raccolta e produzione embrioni destinati agli Scambi Comunitari					X		
Cap. 3C - Autorizzazione di stazioni di monta naturale pubblica, stazioni di inseminazione artificiale equina, centri di produzione dello sperma, recapiti, gruppi di raccolta embrioni, gruppi di produzione embrioni Commercio Nazionale					X		
Cap. 3C - Ispezione dei centri raccolta e magazzinaggio sperma, dei gruppi di raccolta e produzione embrioni destinati agli scambi comunitari					X		
Cap. 3C - Ispezione delle stazioni di fecondazione pubblica, dei centri di produzione di materiale seminale, dei gruppi di raccolta embrioni, dei gruppi di produzione embrioni e dei recapiti e accertamenti sanitari dei riproduttori maschi e degli allevamenti suinicoli con fecondazione artificiale					X		
Cap. 3D - BENESSERE ANIMALE							
Cap. 3D - Controlli in Allevamento					X		
Cap. 3D - Controlli al Trasporto					X		
Cap. 3D - Controlli alla Macellazione				X			
Cap. 3E - SANITÀ DELLE PIANTE						x	
Cap. 3E - Prodotti Fitosanitari				X		X	
Cap. 3E - Controlli sul Territorio						X	
Cap. 3E - Controlli sul Territorio - Anoplophora chinensis (Forster) - Tarlo asiatico						X	
Cap. 3E - Controlli sul Territorio - Cancro colorato del platano						X	

RIFERIMENTO	IZS	ARTA	SVSA	SVIAOA	SVIAPZ	SIAN	SIESP
Cap. 3E - Controlli sul Territorio - Cinipide del castagno, Dryocosmus kuriphilus Yasumatsu						X	
Cap. 3E - Controlli sul Territorio - Cocciniglia della corteccia del pino marittimo Matsucoccus feytaudi						X	
Cap. 3E - Controlli sul Territorio - Colpo di fuoco batterico (Erwinia amylovora) - Presenza e Diffusione						X	
Cap. 3E - Controlli sul Territorio - Colpo di fuoco batterico (Erwinia amylovora) - Rosacee pomoidee prodotti in zone non protette						X	
Cap. 3E - Controlli sul Territorio - Filiera produttiva e di commercializzazione della patata						X	
Cap. 3E - Controlli sul Territorio - Produzione e commercializzazione delle piante e dei relativi materiali di propagazione						X	
Cap. 3E - Controlli sul Territorio - Punteruolo rosso della palma Rhynchophorus ferrugineus (Olivier)						X	
Cap. 3E - Controlli sul Territorio - Verme delle radici del mais Diabrotica virgifera virgifera						X	
Cap. 3E - Controlli sul Territorio - Virus della Tristezza degli Agrumi (CTV)						X	
Cap. 3E - Esportazioni						X	
Cap. 3E - Sanità delle Piante - Esportazioni - Controlli all'esportazione di vegetali e prodotti vegetali						X	
Cap. 3E - Sanità delle Piante - Esportazioni - Esportazione di frutta dalle norme statunitensi - Cold Treatment						X	
Cap. 3E - Importazioni						X	
Cap. 3E - Sanità delle Piante - Importazioni - Importazione di vegetali e prodotti vegetali						X	
Cap. 3F - ATTIVITÀ A CARATTERE TRASVERSALE							
Cap. 3F - AMBIENTE						X	X
Cap. 3F - Ambiente - Acque idonee ai molluschi				X	X		
Cap. 3F - Ambiente - Acque in funzione della Qualità ambientale							X
Cap. 3F - Ambiente - Attività di controllo inquinamento da nitrati di origine agricola						X	X

RIFERIMENTO	IZS	ARTA	SVSA	SVIAOA	SVIAPZ	SIAN	SIESP
Cap. 3F - Ambiente - Attività di controllo della concentrazione atmosferica degli inquinanti							X
Cap. 3F - Ambiente - Attività di controllo e prevenzione integrati degli inquinamenti							X
Cap. 3F - Ambiente - Attività di monitoraggio della radioattività ambientale					X		X
Cap. 3F - Ambiente - Emissioni Inquinanti							X
Cap. 3F - Ambiente - Monitoraggio acque dolci						X	X
Cap. 3F - Ambiente - Monitoraggio dei pesticidi nelle acque						X	
Cap. 3F - RASFF - sistema rapido di allerta per alimenti e mangimi	X		X	X	X	X	X
Cap. 3F - SOTTOPRODOTTI							
Cap. 3F - Sottoprodotti - Riconoscimento Stabilimenti					X		
Cap. 3F - Sottoprodotti - Supervisione regionale impianti produttori di MSR					X		
Cap. 3F - Sottoprodotti - Supervisione regionale impianti produttori di sottoprodotti					X		
Cap. 3F - ZOONOSI							
Cap. 3F - Zoonosi nell'uomo - Sorveglianza Sulle Malattie Infettive Trasmesse Da Agenti Zoonotici							X
Cap. 4A - PIANI DI INTERVENTO	X	X	X	X	X	X	X
Cap. 4B - COOPERAZIONE ED ASSISTENZA RECIPROCA							
Cap. 5 - Audit sulle Autorità competenti							
Cap. 5 - Audit in sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria	X	X	X	X	X	X	X
Cap. 6 - Criteri operativi e procedure							
Cap. 6A - RISPETTO DEI CRITERI OPERATIVI							
Cap. 6B - PROCEDURE DOCUMENTATE ED ISTRUZIONI OPERATIVE							
Cap. 6C - REGISTRAZIONI DEI CONTROLLI UFFICIALI			X	X	X	X	
Cap. 7 - Riesame e Adattamento del Piano Nazionale Integrato			X	X	X	X	
SEZIONE REGIONALE							
Piano Regionale di controllo radioattività da matrici alimentari	X	X		X	X	X	
Controllo sulla Salubrità delle carni ittiche	X						

RIFERIMENTO	IZS	ARTA	SVSA	SVIAOA	SVIAPZ	SIAN	SIESP
Decisione CE 652/2013 Piano di Monitoraggio armonizzato della resistenza microbica dei batteri zoonotici	X			X			
Programma Regionale di prevenzione e controllo randagismo e leishmaniosi			X		X		
Piano Nazionale Mortalità api			X				
Linee guida segnalazioni mortalità api o spopolamento alveari			X				
Linee guida controllo infestazione Varroa destructor			X				
Piano di Controllo Regione Abruzzo Paratubercolosi bovina			X	X	X		
Linee-guida per la definizione dei requisiti strutturali, tecnologici ed organizzativi minimi richiesti per l'erogazione delle prestazioni veterinarie da parte di strutture pubbliche e private					X		