

ASSESSORATO SANITA', SALUTE E POLITICHE SOCIALI
DIPARTIMENTO SANITA', SALUTE E POLITICHE SOCIALI
IGIENE E SANITA' PUBBLICA E VETERINARIA

PROVVEDIMENTO DIRIGENZIALE

N. 1138 in data 21-03-2013

OGGETTO: APPROVAZIONE DELL'AGGIORNAMENTO DEL PIANO REGIONALE INTEGRATO DEI CONTROLLI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE ANNO 2013 E DELLE MODIFICHE DELLE TIPOLOGIE DEI FLUSSI INFORMATIVI, DELLE RELATIVE MODALITA' DI RENDICONTAZIONE E TEMPISTICHE, PREVISTI DALLA DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE N. 3562/2006.

IL DIRIGENTE DELLA STRUTTURA IGIENE E SANITÀ PUBBLICA E VETERINARIA

- vista la legge regionale 23 luglio 2010, n. 22 “Nuova disciplina dell'organizzazione dell'Amministrazione regionale e degli enti del comparto unico della Valle d'Aosta. Abrogazione della legge regionale 23 ottobre 1995, n. 45, e di altre leggi in materia di personale” e, in particolare, l'articolo 4, relativo alle funzioni della direzione amministrativa;
- richiamata la deliberazione della Giunta regionale n. 578 in data 19/03/2012 concernente la ridefinizione della struttura organizzativa dell'Amministrazione regionale, ad eccezione delle strutture afferenti all'Assessorato territorio e ambiente, a modificazione della DGR 2158/2008 e individuazione delle particolari posizioni organizzative;
- richiamata la DGR n. 11 del 08/01/2010 recante il conferimento dell'incarico dirigenziale al sottoscritto, come confermato, da ultimo, con deliberazione della Giunta regionale n. 578 del 19/03/2012;

- vista la deliberazione della Giunta regionale n. 2489 in data 28 dicembre 2012 concernente l'approvazione del bilancio di gestione per il triennio 2013/2015, con attribuzione alle strutture dirigenziali di quote di bilancio e degli obiettivi gestionali correlati, del bilancio di cassa per l'anno 2013 e di disposizioni applicative;
- visto il regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio dell'Unione europea 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;
- visto il 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;
- visto il regolamento (CE) n. 1831/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, che stabilisce i requisiti per l'igiene dei mangimi;
- visto il regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- visto il regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004;
- visto il regolamento (CE) n. 2075/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni;
- vista la deliberazione della Giunta regionale n. 699 del 25 marzo 2011, recante "Approvazione del piano regionale integrato dei controlli sulla sicurezza alimentare 2011-2014" ed in particolare il punto 2) che demanda al dirigente gli aggiornamenti del piano;
- tenuto conto che l'efficacia delle azioni preventive di controllo in materia di sicurezza alimentare non è direttamente correlato ad un elevato numero di interventi, bensì all'individuazione dei determinanti di rischio nelle differenti tipologie di attività;
- richiamata la deliberazione della Giunta regionale n. 3562 in data 24 novembre 2006, recante "Approvazione delle disposizioni regionali relative all'organizzazione dei flussi informativi del settore veterinario e degli alimenti";
- considerato che, ai sensi della deliberazione sopra indicata, i singoli flussi di dati possono essere modificati, aggiunti o annullati dal dirigente della struttura competente in materia di igiene e sanità pubblica e veterinaria dell'Assessorato sanità, salute e politiche sociali, con proprio provvedimento dirigenziale a seguito di variazioni derivanti da disposizioni normative specifiche o a seguito di indicazioni da parte del Ministero della Salute;

- preso atto che alla luce delle disposizioni comunitarie citate in premessa sono state modificate le tipologie di flussi informativi, le relative modalità di rendicontazione e tempistiche;
- ritenuto di modificare i flussi informativi previsti dalla deliberazione della Giunta regionale n. 3562/2006, limitatamente alle tipologie dei flussi informativi, le relative modalità di rendicontazione e tempistiche, così come indicato nell'allegato B alla presente proposta di deliberazione;
- considerato che la bozza di piano regionale in oggetto è stata condivisa dai Responsabili della S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN), della S.C. Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro e dei Servizi Veterinari del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta e dai Responsabili dell'Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente (ARPA) Valle d'Aosta e dalla S.C. Valle d'Aosta con annesso Cermas dell'IZS del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta;
- considerato che il piano regionale per sua stessa natura è un documento in progressiva evoluzione, che occorre aggiornare annualmente in funzione della progressiva valutazione del rischio;
- precisato che il presente provvedimento è da ritenersi correlato all'obiettivo n. 71060004 - Interventi per la promozione e la tutela della zootecnia - 1.10.2.10.

DECIDE

1. di approvare l'aggiornamento del Piano regionale integrato dei controlli sulla sicurezza alimentare 2013, così come indicato nell'allegato A) che forma parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
2. di approvare le modifiche dei flussi informativi previsti dalla deliberazione della Giunta regionale n. 3562/2006, limitatamente alle tipologie dei flussi informativi, alle relative modalità di rendicontazione e tempistiche, così come indicato nell'allegato B) che costituisce parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
3. di stabilire che il presente provvedimento sia trasmesso, a cura della struttura regionale competente in materia, al Ministero della Salute, al Direttore Generale dell'Azienda USL della Valle d'Aosta, al Direttore Generale dell'ARPA e al Direttore Generale dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale (IZS) del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta e alla S.C. Valle d'Aosta con annesso Cermas dell'IZS del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta;
4. di stabilire che il presente provvedimento sia pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione, omettendo gli allegati, che sono reperibili presso la struttura igiene e sanità pubblica e veterinaria dell'Assessorato sanità, salute e politiche sociali.

L'estensore

- Marina Verthuy -

Il Dirigente

- Mauro Ruffier -

REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA

PIANO REGIONALE INTEGRATO DEI CONTROLLI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE 2013

INDICE

1) INTRODUZIONE

- 1A) Obiettivi del piano
- 1B) Autorità competenti e organismi di controllo
- 1C) Descrizione delle modalità del controllo ufficiale
 - 1C1) Compiti dell'OSA e controllo ufficiale
 - 1C2) Metodi e tecniche del controllo ufficiale
 - 1C3) Esecuzione delle prove di laboratorio

2) COMPETENZE DELLA S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE (SIAN)

- 2A) Piano regionale di controllo ufficiale su commercio ed impiego dei prodotti fitosanitari
 - 2A1) Commercio dei prodotti fitosanitari
 - 2A2) Impiego dei prodotti fitosanitari
- 2B) Piano dei controlli sugli stabilimenti di produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione
 - 2B1) Categorizzazione degli stabilimenti
 - 2B2) Attività di controllo negli stabilimenti di produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione
 - 2B3) Ristorazione etnica
 - 2B4) Controllo ufficiale
 - 2B5) Programmazione dei controlli
- 2C) Piano regionale dei controlli ufficiali sugli alimenti
 - 2C1) Controllo microbiologico dei criteri di igiene del processo
 - 2C2) Controllo microbiologico dei criteri di sicurezza alimentare
 - 2C3) Ricerca micotossine e sostanze ad effetto anabolizzante, agenti contaminanti e medicinali veterinari
 - 2C4) Ricerca OGM
 - 2C5) Piano regionale di vigilanza sugli integratori alimentari
 - 2C6) Alimenti trattati con radiazioni ionizzanti
 - 2C7) Ricerca radionuclidi in alimenti
 - 2C8) Controlli nella ristorazione collettiva
 - 2C9) Alimentazione particolare e alimenti allergenici
 - 2C10) Ricerca residui di antiparassitari su prodotti alimentari di origine vegetale
 - 2C11) Controlli nel vino
 - 2C12) Ricerca degli idrocarburi aromatici policiclici (IPA)
 - 2C13) Controlli nell'olio di friggitorice
 - 2C14) Piano di monitoraggio carbammato di etile nelle acquaviti di frutta con nocciolo e nelle acquaviti con residui di frutta con nocciolo
 - 2C15) Controlli nelle acqueviti e nei distillati
 - 2C16) Piano di monitoraggio delle acque destinate al consumo umano
 - 2C17) Piano di monitoraggio sui livelli di acrilamide negli alimenti

- 2C18) Ricerca PCB e diossine negli alimenti
- 2C19) Additivi alimentari
- 2C20) Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA)
- 2C21) Piano di monitoraggio su preparazioni e prodotti a base di carne bovina per l'individuazione di specie
- 2D) Piano controllo sottoprodotti di origine animale
- 2D1) Indicazioni operative ed organizzazione dell'attività di vigilanza sui sottoprodotti di O.A.

3) COMPETENZE DELLA S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (IAOA)

- 3A) Piano di controlli sugli stabilimenti e attività commerciali che trattano prevalentemente prodotti di origine animale
- 3A1) Categorizzazione degli stabilimenti
- 3A2) Attività di controllo negli stabilimenti e nelle attività commerciali di prodotti di origine animale
- 3A3) Programmazione dei controlli
- 3B) Piano regionale dei controlli ufficiali sugli alimenti di origine animale
- 3B1) Controllo microbiologico dei criteri di igiene del processo
- 3B2) Controllo microbiologico dei criteri di sicurezza alimentare
- 3B3) Monitoraggio di *Listeria monocytogenes* alla produzione
- 3B4) Ricerca residui di antiparassitari su prodotti alimentari di origine animale
- 3B5) Controlli per la ricerca di *Trichinella* nelle carni
- 3B6) Alimenti trattati con radiazioni ionizzanti
- 3B7) Ricerca radionuclidi in alimenti
- 3B8) Ricerca PCB e diossine negli alimenti
- 3B9) Additivi alimentari
- 3B10) Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA)
- 3B11) Prova della fosfatasi alcalina su latte pastorizzato
- 3B12) Piano prodotti ittici
- 3B13) Piano di monitoraggio su preparazioni e prodotti a base di carne bovina per l'individuazione di specie
- 3C) Piano controllo sottoprodotti di origine animale
- 3C1) Indicazioni operative ed organizzazione dell'attività di vigilanza sui sottoprodotti di O.A.
- 3C2) Controllo dei materiali a rischio specifico TSE
- 3D) Piani di sorveglianza malattie infettive contagiose al macello
- 3D1) Piano di sorveglianza malattia vescicolare suina e peste suina classica
- 3D2) Piano di sorveglianza Blue Tongue
- 3D3) Piano di sorveglianza TSE

4) COMPETENZE DELLA S.C. SANITA' ANIMALE (SA)

- 4A) Profilassi obbligatoria della tubercolosi bovina, della brucellosi bovina ed ovi caprina e della leucosi bovina enzootica
- 4B) Piano per il controllo sierologico della Blue Tongue
- 4C) Piano di sorveglianza anemia infettiva equina
- 4D) Piano nazionale di controllo delle salmonelle
- 4E) Piano di monitoraggio influenza aviaria 2013
- 4F) Attività di controllo sullo stato sanitario della selvaggina
- 4G) Ricerca di *E. coli* O157 produttore di verocitotossina (VTEC) nelle feci di bovini destinati a produrre latte crudo
- 4H) Piano di eradicazione della malattia virale Rinotracheite Bovina Infettiva (IBR)
- 4I) Piano di monitoraggio della zanzara tigre (*Aedes albopictus*)

- 4J) Piano di monitoraggio della paratubercolosi
- 4K) Piano di monitoraggio della diarrea virale bovina / malattia delle mucose (BVD)
- 4L) Controllo anagrafico aziende di allevamento suino
- 4M) Controllo anagrafico allevamenti ovicaprini
- 4N) Controllo anagrafico animali da compagnia

5) COMPETENZE DELLA S.C. IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E PRODUZIONI ZOOTECHNICHE (IAPZ)

- 5A) Piano Regionale Residui
- 5B) Piano Regionale alimentazione animale
- 5C) Piano Regionale Benessere Animale negli allevamenti
- 5D) Piano straordinario di controllo isoniazide dell'acido isonicotinico nel latte di massa e cortisonici nelle urine
- 5E) Monitoraggio dei livelli di contaminazione da PCB e diossine nel latte bovino

6) COMPETENZE INTERAREA

- 6A) Audit congiunti
- 6B) Ispezioni congiunte sui trasporti animali
- 6C) Ispezioni congiunte negli alpeggi
- 6D) Piano farmacosorveglianza sul corretto impiego dei farmaci
- 6E) Piano aflatossine

7) MODALITÀ DI REALIZZAZIONE DI AUDIT SULLE AUTORITÀ COMPETENTI AI SENSI DEL REG. (CE) N. 882/2004, ART. 4

8) AGGIORNAMENTO E REVISIONE DEL PIANO

9) FORMAZIONE

10) FLUSSI INFORMATIVI

11) ALLEGATI AL PIANO

- 11A) Tabelle rendicontazione latte crudo
- 11B) Registro annuale delle attività ispettive/audit su impianti riconosciuti
- 11C) Registro numerico annuale delle principali non conformità riscontrate in impianti riconosciuti
- 11D) Nota operativa relativa al punto 3B3) Monitoraggio L. monocytogenes alla produzione
- 11E) Allegato per la rendicontazione delle attività a carattere regionale e delle attività straordinarie
- 11F) Indicatori di efficacia ed efficienza

Allegato B Flussi e modalità di rendicontazione: modifica dell'allegato alla DGR n. 3562 del 24 novembre 2006

1) INTRODUZIONE

1A) OBIETTIVI DEL PIANO

L'obiettivo generale del piano regionale integrato dei controlli è rivolto alla tutela dei cittadini e dei consumatori, in difesa delle produzioni primarie e per la promozione della sicurezza alimentare nei diversi ambiti produttivi.

Sono individuati i seguenti obiettivi strategici:

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

Il raggiungimento degli obiettivi strategici richiede l'attuazione, da parte dei diversi organismi di controllo, 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. Consolidamento dei controlli sui prodotti alimentari di importazione, onde verificarne il rispetto dei requisiti previsti dalla normativa comunitaria o da accordi bilaterali, tali da garantire al consumatore finale pari opportunità di acquisto di alimenti sani e sicuri in maniera non discriminatoria ed ai produttori nazionali pratiche commerciali leali e moralmente corrette;
3. Controllo delle attività di commercializzazione di alimenti mediante canali non convenzionali (es. prodotti commercializzati via internet (e-commerce));
4. 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.
5. 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
6. 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
7. attività di formazione su obiettivi che promuovano il miglioramento della qualità dei processi di produzione delle attività sanitarie e dei sistemi sanitari.
8. 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

Sono adottati, inoltre, i seguenti obiettivi di piano per il quadriennio 2011/2014, sulla base dei quali con successivi atti saranno programmate le relative attività:

Approccio multidisciplinare

La normativa comunitaria a tutela della sicurezza alimentare, denominata “Pacchetto igiene” (Reg.CE 852/04, Reg. CE 853/04, Reg. CE 854/04 e Reg. CE 882/04), prevede che i controlli ufficiali vengano effettuati su tutta la filiera alimentare attraverso procedure codificate e di qualità.

L’attività di controllo deve essere finalizzata alla verifica delle garanzie in materia di sicurezza alimentare, operando nell’ambito delle azioni di difesa sanitaria del patrimonio zootecnico. I Servizi Veterinari dell’Azienda USL della Valle d’Aosta, Area di Sanità animale e Area di Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche, si trovano a verificare negli allevamenti la realizzazione di un insieme assai vasto e differenziato di misure e provvedimenti. Questi nel complesso, sono deputati a garantire la sicurezza alimentare, includendo sotto tale denominazione non solo le attività rivolte ad assicurare salubrità degli alimenti prodotti (prevenzione delle zoonosi e della formazione di residui e contaminanti), ma anche il benessere animale e la prevenzione delle malattie degli animali (biosicurezza), comprese quelle non trasmissibili all’uomo.

Tali attività si basano sulla disponibilità di sistemi anagrafici delle diverse specie, mantenuti aggiornati, che vengono costantemente monitorati e la cui affidabilità è oggetto di verifica da parte dei Servizi veterinari stessi.

La disponibilità di un sistema di epidemiosorveglianza regionale, che consente la registrazione puntuale degli interventi diagnostici e sanitari e dei relativi esiti e la produzione di indicatori di attività e risultato, rappresenta lo strumento indispensabile per la programmazione e la verifica dell’efficacia del programma di controllo integrato fra le Aree specialistiche e dei programmi specifici di settore. **L’obiettivo è quello di transitare dagli storici programmi di vigilanza basati su specifici interventi di settore ad un programma integrato che comprenda il controllo di tutti gli aspetti previsti dal “pacchetto igiene”, con un approccio multidisciplinare.**

Allo scopo è da valutare l’avvio di un apposito progetto pilota per favorire il coordinamento degli interventi delle Aree A e C e incrementare l’attività integrata e multidisciplinare.

Attività di integrazione interarea

Nell’ambito di un apposito programma, da predisporre e concordare fra le Aree funzionali ed i Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell’Azienda USL della Valle d’Aosta, vengono individuati e risolti, valutando le diverse attività contemplate dal PRIC, gli ambiti di sovrapposizione operativa, con la finalità di evitare carenze o duplicazioni degli interventi e per ottimizzare l’impiego delle risorse e del personale. Sono previsti per questa finalità accordi interarea e interservizi per specifiche attività.

Programma annuale 2013 di verifiche condotte dai Direttori di S.C. o da loro delegati sulla corretta esecuzione delle attività di controllo ufficiale programmate dalla Struttura

Il Regolamento 882/2004 (art. 6 e art. 8, comma 3, lett.a) prevede che le autorità competenti procedano a controlli interni per verificare il raggiungimento degli obiettivi del suddetto Regolamento e prendano misure appropriate alla luce dei risultati ottenuti.

A tal fine, si ritiene opportuno lo svolgimento di una specifica verifica, interna alle strutture complesse, atta a valutare il corretto andamento e la conformità al presente Piano, delle attività di controllo ufficiale programmate.

Le modalità e la programmazione dell’attività di supervisione per l’anno 2013 dovranno essere inserite nei manuali operativi di ogni singola struttura se non già previste.

Predisposizione ed attuazione degli interventi per la pronta ed efficace gestione delle emergenze.

Si rende necessaria la predisposizione di piani di emergenza e il mantenimento di sistemi di risposta qualificati e strutturati in rete; per la sanità animale le emergenze prevedibili perché relative a patologie diffusive in fase di preallarme o allarme epidemiologico a livello nazionale sono la blue tongue, l'influenza aviaria, la West Nile, la rabbia e smallemberg.

Per le emergenze alimentari, eventi decisamente più rari, è in analogia utile la definizione di un piano di emergenza regionale.

Sono da ritenersi attività prioritarie:

- La predisposizione degli aspetti organizzativi ed operativi preventivi che consentono una rapida ed efficace risposta alle situazioni in fase di preallarme o di emergenza determinata dall'insorgenza di focolai di malattia diffusive.
- L'adozione immediata di tutti gli adempimenti previsti (amministrativi, operativi e diagnostici) in fase di preallarme e di emergenza per l'insorgenza di focolai di cui sopra, secondo le disposizioni regionali, nazionali e comunitarie.
- E' ricompresa fra le priorità attuative, correlate alla prevenzione delle emergenze, la completa e puntuale attuazione dei programmi di sorveglianza diagnostica che concorrono alla diagnosi precoce dei casi di focolaio di malattie diffusive ed alla relativa definizione della qualifica territoriale.

Anagrafi informatizzate del bestiame

Tutte le informazioni relative ai sistemi di identificazione e registrazione degli animali sono contenute nei database dell'anagrafe del bestiame che rappresenta uno degli strumenti più importanti per la conoscenza dell'entità e della peculiarità del patrimonio zootecnico.

Le anagrafi informatizzate, regolate da norme comunitarie e nazionali, rappresentano, infatti, una istituzione strategica per la sorveglianza sanitaria e il monitoraggio epidemiologico (è possibile localizzare in modo preciso allevamenti con problemi sanitari e rintracciare rapidamente gli animali a rischio) e la tutela della salute del consumatore, risalendo all'origine degli alimenti e agli stabilimenti di allevamento. Risulta evidente, pertanto, che le informazioni contenute nelle anagrafi informatizzate devono essere rappresentative della realtà e le variazioni e gli aggiornamenti devono essere riportati in modo corretto ed in tempo reale.

Particolare attenzione deve essere posta nella verifica delle modalità di attribuzione del codice ministeriale. L'Ufficio zootecnico, infatti, assegna il codice aziendale e contemporaneamente dovrebbe individuare l'azienda sul territorio e georeferenziarla.

Dovrà quindi essere effettuata a questo proposito una verifica completa dei codici atti a garantire la completa georeferenziazione di tutti i codici aziendali attivi ed a correggere gli eventuali errori.

Sistema informativo di epidemiosorveglianza e sicurezza alimentare

SI.VE è il sistema informatizzato che permette la registrazione dell'attività sanitaria svolta dai Servizi Veterinari dell'Azienda USL. E' finalizzato ad una rapida consultazione della sanità degli allevamenti ed in futuro a una corretta gestione e programmazione delle attività di Sanità animale condotte nella Regione.

Il sistema è utilizzato a livello locale, ma dovrà esserlo anche a livello regionale quale strumento per il controllo del territorio, per la programmazione e la verifica dei piani di eradicazione, per una miglior gestione dei focolai di malattie infettive e per l'elaborazione delle rendicontazioni al Ministero attraverso la cooperazione applicativa. L'applicativo è accessibile ai Servizi veterinari dell'Azienda USL della Valle d'Aosta (sedi centrali e distretti), ma si dovrà prevederne l'accesso all'IZS ed alla Regione, tramite collegamenti web. La sicurezza sarà garantita dalla rete della Pubblica Amministrazione, da sistemi di firewall disponibili e dalla possibilità di accesso solo per utenti accreditati, ciascuno per il suo profilo, riconosciuti dal sistema mediante lo user ID e la password.

E' stata inoltre predisposta apposita convenzione per il collegamento tra SI.VE ed il sistema informatizzato dell'IZS (SIGLA) che consentirà a regime di inviare automaticamente ai laboratori

le informazioni raccolte durante l'attività di prelievo e ricevere gli esiti degli esami garantendo un aggiornamento in tempo reale del sistema e limitando gli errori; nell'attesa il collegamento a SIGLA sarà effettuato con l'applicativo SI.ZO di gestione dell'anagrafe regionale del bestiame, prevedendo apposito protocollo.

Si è inoltre prevista un'ulteriore espansione del sistema SI.VE (sistema informatico veterinario) all'attività del SIAN, diventando in tale modo un vero e proprio sistema informatico della sicurezza alimentare, inglobando in esso tutti gli attori del controllo ufficiale sugli alimenti.

1B) AUTORITA' COMPETENTI E ORGANISMI DI CONTROLLO

Le materie di interesse del PNI e del Piano Regionale Integrato dei Controlli (Alimenti, Mangimi, Salute e Benessere degli animali, Sanità delle piante) e quelle ad esse strettamente correlate (ad esempio, i fattori ambientali) ricadono nelle competenze di diverse Autorità ed Amministrazioni, sia a livello centrale che regionale e locale. Benché sia un documento di ampio respiro, va comunque considerato che il PNI, ai sensi dell'art. 41 del Reg. (CE) n. 882/2004, è finalizzato a garantire l'effettiva attuazione dell'art. 17 del Reg. (CE) n.178/2002 (*Gli Stati membri applicano la legislazione alimentare e controllano e verificano il rispetto delle pertinenti disposizioni della medesima da parte degli operatori del settore alimentare e dei mangimi, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione*) e delle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

Pertanto, si ritiene opportuno evidenziare che:

- in materia di **sicurezza alimentare**, il d.lgs. 193/2007, in attuazione della dir. 2004/41/CE, individua le **Autorità competenti nel Ministero della Salute**, nelle **Regioni e Province autonome** e nelle **Aziende Unità Sanitarie Locali**, nell'ambito delle rispettive competenze; le stesse Autorità sono competenti in generale in materia di **sanità pubblica veterinaria e polizia veterinaria** per gli interventi "ordinari";
- in materia di sanità pubblica veterinaria e polizia veterinaria, inoltre, in caso di emergenza sanitaria, è attribuita specifica autorità anche ai sindaci.

1C) DESCRIZIONE DELLE MODALITA' DEL CONTROLLO UFFICIALE

1C1) COMPITI DELL'"O.S.A." E CONTROLLO UFFICIALE

In materia di controllo ufficiale, si fa riferimento a quanto proposto dalle "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE 854/2004 ed 882/2004".

I principi generali introdotti da questi Regolamenti (c.d. "pacchetto igiene"), sono i seguenti:

- la responsabilità principale della sicurezza dei prodotti alimentari è in capo all'operatore del settore alimentare (OSA);
- l'OSA deve garantire la sicurezza dei propri prodotti che vengono immessi sul mercato, anche predisponendo ed attuando procedure operative predefinite, verificandone l'efficacia mediante controlli e monitoraggi sulle stesse;

- l'OSA deve assicurare un sistema per la tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari;
- l'OSA ha l'obbligo di provvedere al blocco, al ritiro o al richiamo dei prodotti usciti dallo stabilimento di produzione qualora si ipotizzino o si evidenzino pericoli per la salute dei consumatori, derivabili dal consumo di tali prodotti alimentari.

Ai sensi del Regolamento CE/882/2004, 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 e del Regolamento CE/854/2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano, l'autorità competente deve garantire che i controlli ufficiali siano eseguiti periodicamente, in base ad una valutazione dei rischi e con frequenza appropriata, per raggiungere gli obiettivi prefissati dai Regolamenti medesimi, tenendo conto:

- a) dei rischi identificati associati con gli alimenti, con le aziende del settore, con l'uso degli alimenti o con qualsiasi trasformazione, materiale, sostanza, attività o operazione che possa influire sulla loro sicurezza;
- b) dei dati precedenti relativi agli operatori del settore degli alimenti per quanto riguarda la conformità alla normativa in materia di alimenti;
- c) dell'affidabilità dei propri controlli già eseguiti;
- d) di qualsiasi informazione che possa indicare un'eventuale non conformità

Lo scopo del presente documento è quello di fornire ai Servizi Medici e Veterinari del Dipartimento di Prevenzione della Azienda USL della Valle d'Aosta, competente in tema di sicurezza alimentare, le indicazioni, utili ai fini della programmazione delle attività di controllo ufficiale.

1C2) METODI E TECNICHE DEL CONTROLLO UFFICIALE

La nuova normativa modifica l'orientamento tradizionale del controllo ufficiale, ridefinendone gli "strumenti" a disposizione dell'AC.

Gli "strumenti del controllo ufficiale", così come definiti dall'art. 2 del Reg. CE/882/04 e dall'art. 2 del Reg. CE/854/04, sono: monitoraggio, sorveglianza, verifica, ispezione, campionamento e audit.

La **sorveglianza e il monitoraggio** differiscono tra loro per le metodiche, per l'estensione e per gli obiettivi che si pongono:

- il monitoraggio: registrazione di dati riferiti ad un fenomeno;
- la sorveglianza: utilizzazione delle informazioni raccolte (eventualmente attraverso il monitoraggio), per verificare l'andamento di un fenomeno rispetto a requisiti o norme del modello di riferimento e per prendere le conseguenti decisioni.

Le ispezioni sono il controllo di uno o più requisiti specifici riferiti a singoli aspetti del sistema produttivo dell'OSA e riguardano essenzialmente:

- requisiti strutturali/attrezzature;
- materie prime;
- prodotti finiti e modalità di igiene della lavorazione e del personale;
- prerequisiti (non contenuti negli altri punti);
- sistema HACCP;
- sottoprodotti e MSR;
- benessere animale al macello;
- anagrafe animale al macello.

L'AC garantisce l'effettuazione delle ispezioni tramite le appropriate verifiche documentate.

La definizione di verifica discende dal reg 882/04: “*il controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici*”

Campionamento

La norma comunitaria cogente da applicare nel campionamento *nel settore dei mangimi* è il Regolamento CE n. 152 del 27 gennaio 2009, che fissa i metodi di campionamento e d’analisi per i controlli ufficiali degli alimenti per gli animali.

Le norme comunitarie cogenti da applicare nel campionamento *nel settore dei prodotti alimentari* sono i seguenti:

- Regolamento CE n. 2073/2005 del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e s.m.i.;
- Regolamento CE n. 1882/2006 del 19 dicembre 2006 che stabilisce metodi di campionamento ed analisi per il controllo ufficiale del tenore di nitrati in alcuni prodotti alimentari;
- Regolamento CE n. 1883/2006 del 19 dicembre 2006, che stabilisce i metodi di campionamento e d’analisi per il controllo ufficiale dei livelli di diossine e di PCB diossina-simili in alcuni prodotti alimentari;
- Regolamento CE n. 2075/2005 del 5 dicembre 2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni;
- Regolamento CE n. 333/2007 del 28 marzo 2007 relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di piombo, cadmio, mercurio, stagno inorganico, 3-MCPD e benzo(a)pirene nei prodotti alimentari;
- Regolamento (Ce) n. 401/2006 del 23 febbraio 2006 relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari.

Audit

L’Audit, come definito dal Reg CE 882/2004, è un esame sistematico ed 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. La conformità, dunque, dovrà essere dimostrata tramite evidenze oggettive che si raccoglieranno per mezzo di colloqui con il personale, analisi di documenti, osservazione di come vengono svolte le attività, ecc.

L’audit diviene, e diverrà dunque sempre più in futuro, lo strumento privilegiato con il quale gli operatori del controllo ufficiale valutano il raggiungimento degli obiettivi partendo dalle scelte attuate dall’operatore economico stesso nelle attività di una certa complessità organizzativa.

L’insieme di questi interventi descrive il quadro completo dell’attività di controllo che le AC devono utilizzare, di volta in volta, individuando lo strumento più idoneo in funzione dell’obiettivo atteso e di quanto disposto dai già citati articoli 4 del Regolamento CE 854/2004 e articolo 10 del Regolamento CE 882/2004.

Il controllo ufficiale deve essere sempre oggetto di registrazione formale, sia dell’esecuzione che delle evidenze riscontrate. All’OSA deve essere rilasciata copia delle risultanze del controllo effettuato e delle relative evidenze raccolte.

Parimenti all’OSA, riguardo all’eventuale decisione concernente l’azione da intraprendere in presenza di non conformità alla normativa, devono essere comunicate le informazioni sui diritti di ricorso avverso tale decisione, sulla procedura e sui termini applicabili.

Gli strumenti di registrazione attestanti l’esecuzione ed il riscontro dei controlli ufficiali (check list, verbali, rapporto di audit, ecc.), devono essere costituiti da modelli standardizzati.

I riscontri raccolti nel corso dei controlli ufficiali di locali, impianti, processi e registrazioni devono essere valutati alla luce delle norme e delle disposizioni di riferimento al fine di esprimerne la conformità o meno.

1C3) ESECUZIONE DELLE PROVE DI LABORATORIO

Il regolamento 882/2004/CE all'art. 12 sancisce l'obbligatorietà di accreditamento per singole prove e per gruppi di prove per i laboratori che effettuano analisi nell'ambito dei controlli ufficiali e che operano conformemente alla norma EN ISO/IEC 17025.

In base a tale norma qualora il laboratorio non sia in possesso dell'accreditamento di una prova o gruppo di prove, il campione prelevato, secondo le corrette pratiche di campionamento previste dalle norme vigenti, deve essere trasferito dal laboratorio ricevente, competente per territorio, al laboratorio in possesso di tale prova accreditata (nota DSVET prot. n. 2322 del 10 maggio 2010).

Le autorità sanitarie dovranno procedere al prelievo di un'ulteriore aliquota del campione ufficiale da destinare ad un'eventuale analisi di conferma, nel caso in cui un laboratorio ufficiale che abbia effettuato lo screening di un campione non disponga del metodo di conferma (vedi note nei singoli piani di campionamento); in tale caso il laboratorio ricevente, competente per territorio, trasferirà l'aliquota aggiuntiva del campione prelevato al laboratorio in possesso di tale prova accreditata (nota DSVET prot. n. 4333 del 03/08/2011).

Nella scelta del laboratorio di analisi per l'effettuazione delle prove con metodologia accreditata si è messo in atto un più stretto coordinamento tra l'IZS del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta e l'ARPA Valle d'Aosta che permette di sfruttare le capacità tecniche di ciascuno mediante l'impiego delle rispettive reti laboratoristiche. In particolare, la rete IZS, essendo diffusa a livello nazionale, presenta una ampia potenzialità, con un ventaglio di tecnologie analitiche che possono offrire una rapida soluzione alle problematiche di carattere estemporaneo, mentre ARPA VDA può mettere a disposizione i collegamenti con il Sistema Agenziale nazionale.

2) COMPETENZE DELLA S.C. DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (SIAN)

2A) PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SU COMMERCIO ED IMPIEGO DEI PRODOTTI FITOSANITARI

Nota: nel presente piano sono comprese anche le competenze della Struttura complessa Prevenzione e Sicurezza nei Luoghi di Lavoro.

2A1) COMMERCIO DI PRODOTTI FITOSANITARI

1. *Finalità del controllo*

Verifica del contenuto e delle proprietà dei prodotti fitosanitari.

I controlli ufficiali finalizzati alla verifica del contenuto delle sostanze attive ed impurezze regolamentate in fase di registrazione e fissate da specifiche internazionali dei prodotti fitosanitari sono effettuati tenendo conto delle prescrizioni recate dagli articoli 29, 30, 31 e 32 del DPR 23 aprile 2001 n. 290 e devono accertare la corrispondenza del contenuto del prodotto fitosanitario a quello autorizzato.

La differenza tra il contenuto di sostanza attiva dichiarato in etichetta e quello effettivamente riscontrato nel prodotto fitosanitario, fatte salve eventuali specifiche F.A.O., non deve superare, per tutta la durata della vita commerciale del prodotto medesimo, i seguenti valori (ai sensi dell'Allegato VI, parte C, punto 2.7.2, lettera a), del decreto legislativo 17 marzo 1995, n 194, come modificato dal D.M. 3 novembre 1998).

Contenuto dichiarato (in g/kg o g/l a 20° C)	Tolleranza
fino a 25 gr	a)± 15% nella formulazione omogenea b)± 25% nella formulazione non omogenea
>25 fino a 100 gr	±10%
>100 fino a 250 gr	±6%
>250 fino a 500 gr	±5%
>500 gr	± 25gr/kg o 25gr/l

I metodi analitici per il controllo qualitativo e quantitativo possono essere i metodi CIPAC, i metodi depositati in sede di registrazione o altri metodi convalidati.

Per le proprietà chimico-fisiche vanno verificate quelle pertinenti alla tipologia di prodotto fitosanitario con riferimento alle specifiche internazionali riconosciute (quali ad es. FAO e GIFAP). Le verifiche dovranno essere eseguite con metodi CIPAC, oppure attraverso altri metodi riconosciuti e convalidati in ambito internazionale.

2. *Condizioni di autorizzazione dei prodotti fitosanitari*

Nell'ambito delle attività di controllo è necessario verificare il possesso dei requisiti dell'abilitazione e dell'autorizzazione alla vendita di prodotti fitosanitari e che questi ultimi siano immessi in commercio conformemente a tutte le condizioni previste dal decreto autorizzativo, con particolare riferimento a imballaggi, etichette, taglie ed eventuali prescrizioni relative a particolari limitazioni territoriali.

I principali elementi amministrativi e tecnici, contenuti nel decreto di autorizzazione dei prodotti in commercio sono disponibili sul sito internet del Ministero al seguente indirizzo:

http://www.ministerosalute.it/fitosanitariWeb_new/FitosanitariServlet

In materia di imballaggi ed etichettatura dei prodotti fitosanitari si applicano le prescrizioni del decreto legislativo 14 marzo 2003 n. 65 e del decreto legislativo del 17 marzo 1995 n. 194.

3. Frequenza delle ispezioni e modalità di campionamento.

1. Le ispezioni dei locali di deposito e degli esercizi di vendita di prodotti fitosanitari sono finalizzate alla verifica della conformità alle disposizioni contenute nel DPR n. 290/2001, alle prescrizioni riportate nella Circolare del Ministro della Sanità 30 aprile 1993 n. 15, nonché al D.Lgs. 9.4.2008 n. 81, in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro.
2. Esse saranno effettuate sulla base:
 - a. di una "valutazione del rischio" sotto vari profili che, in riferimento ai prodotti fitosanitari, sono associati agli esercizi di vendita e di deposito degli stessi prodotti, alla quantità di questi ultimi, alla particolarità territoriale del luogo dove è collocato il deposito o la rivendita, nonché agli elementi autorizzativi del prodotto e alla conformità delle etichette che accompagnano lo stesso.
 - b. dei dati relativi ai controlli effettuati presso le aziende negli anni precedenti
 - c. di qualsiasi informazione o segnalazione di irregolarità.
3. Il numero di ispezione deve soddisfare i seguenti criteri:
 - a. la frequenza minima fissata dalla programmazione regionale sulla base dei dati di vendita e sugli esiti dei controlli dell'anno precedente;
 - b. la valutazione circa le indicazioni riportate al precedente secondo comma.

In occasione del sopralluogo ispettivo si può procedere a campionamenti secondo le specifiche priorità indicate dalle Regioni e Province autonome.

4. Luogo nei quali effettuare il controllo

I sopralluoghi finalizzati alla realizzazione delle attività di controllo sul commercio, incluso il rispetto delle indicazioni sulle modalità di conservazione dei prodotti riportate nelle etichette, sono preferibilmente effettuati presso:

- a. i depositi di smistamento presso gli stabilimenti che producono prodotti fitosanitari nel caso sia effettuata la vendita direttamente agli utilizzatori (art. 24 del decreto del Presidente della Repubblica 23 aprile 2001, n. 290);
- b. i locali di deposito e gli esercizi di vendita, autorizzati ai sensi degli articoli 21, 22, 23 e 24 del DPR 23 aprile 2001, n. 290.

5. Criteri di elaborazione e di presentazione dei risultati

E' opportuno riportare i dati relativi al numero di ispezioni totali effettuate, comprese quelle avvenute più volte presso la stessa vendita, i dati relativi al numero di rivenditori ispezionati e l'indicazione dei prodotti venduti.

Si dovrà indicare anche il numero di infrazioni accertate specificando di seguito la loro tipologia, con riferimento particolare alle seguenti condizioni:

- possesso dell'autorizzazione all'immissione in commercio dei prodotti;
- che i prodotti in deposito ed in vendita siano autorizzati;
- che gli addetti alla vendita siano in possesso del certificato di abilitazione alla vendita;

conservazione dei registri di carico e scarico, delle fatture e di altra documentazione atta a dimostrare la movimentazione dei prodotti fitosanitari, al fine di procedere alla “valutazione del rischio”;

integrità degli imballaggi, leggibilità delle etichette dei prodotti fitosanitari e presenza delle schede di sicurezza;

conformità dei locali di deposito e di vendita per accertare il rispetto delle disposizioni di cui al DPR 23 aprile 2001 n. 290 con riferimento anche alle prescrizioni in materia di prevenzioni incendi, di conformità degli impianti elettrici, di protezione dalle scariche atmosferiche, di tutela ambientale, di rischio incidenti rilevanti e di trasporto delle sostanze pericolose su strada;

verifica del contenuto qualitativo, quantitativo e delle proprietà chimico-fisiche dei prodotti fitosanitari.

PROSPETTO RIEPILOGATIVO DEI DATI SUL CONTROLLO DELLE RIVENDITE

	NUMERO TOTALE
RIVENDITE ISPEZIONATE	
ISPEZIONI (*)	
INFRAZIONI	
TIPOLOGIA INFRAZIONI	
	NUMERO INFRAZIONI
RIVENDITE NON AUTORIZZATE	
ADDETTI ALLA VENDITA NON ABILITATI	
PRODOTTI FITOSANITARI NON AUTORIZZATI	
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE /TRASPORTO INAPPROPRIATE	
MANCANZA REGISTRI DI CARICO E SCARICO	
ALTRO	
Specificare le non conformità	

(*)Il numero totale comprende anche le ispezioni effettuate più volte presso la stessa rivendita

PROSPETTO RIEPILOGATIVO DEI DATI SUL CONTROLLO DELLE ETICHETTE

	NUMERO CONTROLLI	NUMERO ISPEZIONI
IMBALLAGGI (decreto legislativo 14 marzo 2003 n. 65, art. 8, 9 e 10; decreto legislativo del 17 marzo 1995 n 194 art 15.1)		
ETICHETTE (decreto legislativo 14 marzo 2003 n.65 , art 9 e 10; decreto legislativo del 17 marzo 1995 n 194 art. 15 e 16)		
SCHEDA DI SICUREZZA		

PROSPETTO RIEPILOGATIVO DEI DATI SUL CONTROLLO DEI FORMULATI

		NUMERO TOTALE
CAMPIONI ANALIZZATI		
INFRAZIONI		
TIPOLOGIA INFRAZIONI		
	NUMERO CONTROLLI	NUMERO INFRAZIONI
SOSTANZA ATTIVA DETERMINATA		
QUANTITA' SOSTANZA ATTIVA		
QUANTITA' DI ALTRI COMPONENTI (coformulanti, impurezze)		
PROPRIETA' CHIMICO-FISICHE		
ALTRO (specificare)		

Qualora si riscontrino specifici problemi che possono avere implicazioni per altri Stati Membri, allegare informazioni più dettagliate

2A2) IMPIEGO DI PRODOTTI FITOSANITARI

1. Finalità del controllo

Le finalità della verifica riguardano:

- il possesso dell'autorizzazione all'acquisto ove richiesto, da parte dell'utilizzatore di prodotti fitosanitari o del datore di lavoro, ai sensi del D.Lgs. 9.4.2008 n. 81 "Attuazione dell'art. 1 della legge 3 agosto 2007 n. 123 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro";
- l'idoneità dei mezzi di protezione individuale e la loro utilizzazione secondo le indicazioni prescritte, qualora utilizzati dall'operatore che effettua trattamenti con prodotti fitosanitari;
- il rispetto delle indicazioni e precauzioni d'uso riportate in etichetta e nelle schede di sicurezza;
- l'idoneità e la perfetta manutenzione delle apparecchiature per l'impiego di prodotti fitosanitari, disponibili presso l'azienda;
- l'idoneità dei locali destinati al deposito dei prodotti fitosanitari e delle procedure utilizzate per lo smaltimento dei rifiuti;
- tenuta dei registri di trattamento;
- possesso della documentazione relativa alla rintracciabilità dei prodotti obbligatorio per la produzione primaria ai sensi del Regolamento 178/2002;
- la formazione, l'informazione e l'addestramento del personale esposto;
- rispetto della segnaletica antinfortunistica.

2. Luoghi e modalità di controllo

1. Il controllo del corretto impiego di prodotti fitosanitari ha luogo nell'ambito delle attività agricole ed extra agricole con le seguenti modalità:

- la frequenza dei controlli verrà effettuata sulla base del numero delle aziende agrarie presenti sul territorio e in base ai dati degli esiti dei controlli degli anni precedenti;

- in campo, al momento dell'impiego per la verifica del rispetto delle prescrizioni precisate sulle etichette autorizzate (diluizione errata, miscelazione non corretta, quantità distribuita);
 - in campo successivamente all'impiego, per la verifica dei tempi di rientro e dei tempi di carenza, ove disposti dai provvedimenti di autorizzazione dei prodotti fitosanitari;
 - nei depositi delle derrate immagazzinate;
 - nei locali di deposito dei prodotti e sulle macchine applicatrici delle aziende specializzate per servizi a terzi (trattamenti per conto terzi) o delle singole aziende agricole.
2. Le modalità della verifica tengono conto:
- a. del corretto impiego dei prodotti fitosanitari, in relazione alla particolarità del trattamento da effettuare, alla specificità del contesto territoriale, all'importanza delle colture in ambito regionale e provinciale e alla quantità di prodotti fitosanitari venduti nel territorio regionale e provinciale;
 - b. del coordinamento e, ove possibile, dell'integrazione con i piani di lotta integrata o guidata
 - c. di alcune priorità nell'impiego:
 - di prodotti fitosanitari molto tossici, tossici e nocivi;
 - dei prodotti fitosanitari espressamente autorizzati per i trattamenti in ambienti confinati;
 - sulle colture la cui produzione è significativa per il territorio.

3. Criteri di elaborazione e di presentazione dei risultati.

E' opportuno riportare i dati relativi al numero di ispezioni effettuate in totale considerando anche quelle effettuate più volte presso lo stesso utilizzatore e i dati relativi al numero di utilizzatori ispezionati.

Si dovrà indicare anche il numero di infrazioni accertate specificando di seguito la loro tipologia, con riferimento particolare alle seguenti fattispecie:

1. il rispetto delle indicazioni riportate nelle etichette autorizzate, relativamente agli impieghi consentiti, alle modalità di trattamento, agli intervalli di sicurezza, ai tempi di rientro e alle precauzioni adottate, in considerazione del rischio in generale derivante dal contesto territoriale e sulla base delle informazioni riportate nelle schede di sicurezza, a tutela degli operatori, della popolazione e dell'ambiente;
2. l'applicazione dei principi delle buone pratiche agricole, nonché dei principi di lotta integrata;
3. il possesso dell'autorizzazione all'acquisto per l'impiego diretto ai sensi art 25 DPR 290 del 2001 e secondo le modalità riportate nell'art 26 dello stesso DPR;
4. la conservazione del registro dei trattamenti ai sensi del DPR 290 del 2001 art 42 comma 3 lettera b.

Si chiede di trasmettere assieme ai dati di controllo commercio ed impiego anche:

- informazioni generali sui residui di prodotti fitosanitari risultanti a livello regionale dai piani di monitoraggio nel comparto acque e alimenti;
- segnalazioni di eventi indesiderati derivanti dall'uso di prodotti fitosanitari sia sull'uomo, sugli animali che nell'ambiente.

Nelle conclusioni si raccomanda di evidenziare elementi utili ad apportare misure correttive e/o aggiuntive per gli indirizzi dei piani di controllo degli anni successivi.

4. Schema di presentazione dei risultati

1. Al fine di assicurare uniformità di presentazione dei risultati è opportuno utilizzare il seguente modello e fornire informazioni di cui ai successivi punti 2, 3 e 4.

**PROSPETTO RIEPILOGATIVO DEI DATI SUL CONTROLLO PRESSO GLI
UTILIZZATORI DI PRODOTTI FITOSANITARI**

	NUMERO TOTALE
AZIENDE ISPEZIONATE	
ISPEZIONI	
INFRAZIONI	
TIPOLOGIA INFRAZIONI	
	NUMERO INFRAZIONI
MANCANZA DI AUTORIZZAZIONE ALL'ACQUISTO DI P.F.	
MANCANZA REGISTRO DEI TRATTAMENTI	
USO PRODOTTO NON AUTORIZZATO	
PRODOTTO UTILIZZATO PER USO NON CONSENTITO	
MANCANZA DI RISPETTO DEL TEMPO DI RIENTRO	
MANCANZA DI RISPETTO DEGLI INTERVALLI DI SICUREZZA	
MANCATA APPLICAZIONE DELLE MISURE DI SICUREZZA PER PREVENIRE I RISCHI DI CHI USA IL PRODOTTO (Dispositivi non a norma, modalità d'uso non corrette dei DPI, o non utilizzo dei DPI, altro)	
INAPPROPRIATE CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	
MANCATA TRACCIABILITA'	
ALTRO specificare	

2. Informazioni generali disponibili per correlazione con altri piani:
 - a. Monitoraggio delle acque superficiali e sotterranee e dati sulle acque potabili;
 - b. controllo dei limiti massimi di residui nei prodotti ortofrutticoli, nei cereali e nei prodotti di origine animale;
 - c. piani nazionali triennali di sorveglianza sanitaria ed ambientale su eventuali effetti derivanti dall'utilizzazione dei prodotti fitosanitari (Accordo 8 maggio 2003 tra Ministri del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali, dell'Ambiente e Tutela del territorio e del mare, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano).
3. Comunicazioni di eventi indesiderati:
 - a. incidenti occupazionali e problemi sanitari;
 - b. effetti negativi su ambiente e organismi non- bersaglio come, ad esempio, fitotossicità e tossicità verso fauna, entomofauna, uccelli ed organismi acquatici.
4. Conclusioni (relative sia al commercio che all'impiego)
 - Raccomandazioni;
 - Comparazioni con i risultati relativi agli anni precedenti;
 - Priorità per il programma relativo all'anno successivo.

Qualora si riscontrino specifici problemi che possono avere implicazioni per altri Stati Membri, allegare informazioni più dettagliate.

Informazioni generali disponibili per correlazione con altri piani di controllo.

Al fine di coordinare i risultati del presente piano con quelli del piano relativo ai controlli dei limiti massimi di residui nei prodotti ortofrutticoli, si intende effettuare dei controlli in campo su uno dei seguenti prodotti (mele, pere, uva, patate).

Saranno effettuati **quindici** campionamenti, suddivisi per le seguenti tipologie:

☐ Terreno

Il campionamento del terreno sarà effettuato in appezzamenti in stato di riposo nei mesi invernali o inizio primavera, novembre/febbraio. Saranno eseguiti **5** campioni.

☐ Frutto

Per frutta, per ortaggi a frutto, a bulbo, a radice o a tubero, saranno effettuati **5** campioni a inizio raccolta.

☐ Parte arborea

Per ortaggi a foglia, a baccello, a stelo, saranno effettuati **5** campioni nei mesi da maggio a settembre.

	N. campionamenti
Terreno	5
Frutto	5
Parte arborea	5
Totale	15

Le programmazioni di dettaglio rimangono di competenza dei competenti servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta.

I campionamenti dovranno essere effettuati dalla Struttura complessa di igiene degli alimenti e della nutrizione (SIAN) e dalla Struttura complessa prevenzione e sicurezza nei luoghi di lavoro del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta e le analisi dovranno essere effettuati dall'ARPA Valle d'Aosta.

Controllo sull'ambiente (ARPA)

Dovranno essere effettuati almeno due campagne, nel periodo marzo/luglio, sulle acque superficiali per la ricerca dei residui dei prodotti fitosanitari su tutti i punti di prelievo (11) già previsti per i controlli di qualità delle acque superficiali stabiliti dal decreto legislativo 11 maggio 1999, n. 152.

2B) PIANO DEI CONTROLLI NEGLI STABILIMENTI DI PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE, DISTRIBUZIONE E SOMMINISTRAZIONE

2B1) CATEGORIZZAZIONE DEGLI STABILIMENTI

L'analisi del rischio operata sui vari stabilimenti di produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione permette di effettuare la seguente classificazione degli stessi.

TIPOLOGIA ESERCIZIO	Rischio Basso >30	Rischio medio <30 >42	Rischio alto >42	Tot esercizi
AGRITURISMO	3	0	69	72
ALBERGO	164	33	252	449
ALIMENTARI	79	3	408	490
DEPOSITI ALIMENTARI	6	1	33	40
DROGHERIE	1	0	3	4
ALIMENTARI FRUTTA VERDURA	3	0	52	55
VENDITA PRODOTTI FITOSANITARI	0	0	12	12
GASTRONOMIE	3	0	28	31
ALIMENTARI LATTIERO CASEARI	1	0	13	14
PANIFICI o PANETTERIE	15	1	52	68
BAR	207	39	310	556
BOTTIGLIERIA	0	0	9	9
CAMPEGGIO	13	1	26	40
DEPOSITO	4	0	16	20
DISCOTECA	0	0	5	5
DISTILLERIE	0	0	12	12
AZIENDE VITIVINICOLE	1	0	54	55
ERBORISTERIA	0	0	27	27
FARMACIA	5	1	40	46
GELATERIA	20	5	26	51
MENSA	53	8	232	293
ATTIVITA' SENZA SCOPO DI LUCRO	1	0	3	4
PANIFICIO	4	0	13	17
PASTICCERIA	10	3	49	62
PASTIFICI	4	0	7	11
PIZZERIA	7	1	24	32
PIZZA AL TAGLIO	3	0	39	42
PRODUTTORI ALIMENTARI	2	0	22	24
PROLOCO	0	0	50	50
RIFUGIO ALPINO	26	0	32	58
RISTORANTE	213	51	469	733
RESIDENZA TURISTICO- ALBERGHIERA	4	0	88	92
TORREFAZIONE	1	0	6	7

853	147	2481	3481
24,51%	4,22%	71,27%	

Tipologia di stabilimento	Basso rischio	Medio rischio	Alto rischio	totale
Produttori primari (vegetali)	0	0	20	20

2B2) ATTIVITÀ DI CONTROLLO STABILIMENTI DI PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE, DISTRIBUZIONE E SOMMINISTRAZIONE.

La classificazione specifica del rischio per tutte le imprese alimentari è una condizione indispensabile per poter dare attuazione ad una programmazione locale in grado di modulare la frequenza di controllo in base al rischio specificamente attribuito ad ogni impresa. Tale classificazione consentirà nel tempo di valutare e documentare la capacità dell'azione di controllo, di modificare la condizione di rischio delle imprese alimentari insistenti nel proprio territorio.

Il SIAN è tenuto ad aggiornare sulla base di verifiche o di audit e con l'ausilio di apposite check-list di categorizzazione del rischio ed ad inviare i nuovi dati **entro il mese di giugno 2013** al Servizio di igiene, sanità pubblica e veterinaria della Regione Autonoma Valle d'Aosta l'elenco degli stabilimenti ed attività commerciali e di somministrazione suddivisi per graduazione di rischio.

La programmazione verrà fatta sulla base della distinzione indicata dalle linee guida per il controllo ufficiale ai sensi del Reg. CE 882 e 854/2004.

Nella filiera vegetale i controlli ufficiali devono privilegiare gli adempimenti di rintracciabilità.

Occorre aumentare l'attenzione da parte degli organi di controllo ufficiale su quegli esercizi che svolgono la loro attività produttiva e commerciale prevalentemente sulle aree pubbliche, prevedendo un incremento della frequenza dei controlli sui negozi mobili o banchi temporanei di sola vendita e/o con attività di cottura/frittura di carni/ittici.

2B3) RISTORAZIONE ETNICA

In Italia, negli ultimi anni, soprattutto fra i giovani, si è andato sempre più diffondendo il consumo di piatti pronti etnici, anche con modalità "take away", divenuto accessibile grazie all'imprenditorialità di molti immigrati extra-comunitari.

I piatti più diffusi sono stati:

- "Kebāb", e prodotti simili, per il quale il sistema di allerta comunitario negli ultimi anni ha registrato alcune notifiche per presenza di Salmonella;
- "Couscous" e "Paella", che sono sospettati di essere stati coinvolti in alcuni episodi di MTA, talvolta con riscontri analitici positivi;
- Sushi, sashimi e altri piatti a base di pesce da consumare crudo o quasi crudo, il cui rischio è legato alla presenza di ingredienti crudi ed elevata manipolazione.

È interessante svolgere una ricerca specifica sulla contaminazione microbiologica di queste preparazioni, in quanto alimenti di largo consumo e la cui preparazione è anticipata rispetto alla somministrazione.

Per i piatti a base di pesce da consumare crudo o praticamente crudo (pesce marinato, pesce affumicato a freddo, specialità gastronomiche a base di pesce crudo, ecc) è essenziale la

verifica della presenza dell'attestazione di abbattimento sanitario del fornitore, secondo quanto previsto dalla normativa vigente o, se tale trattamento è effettuato dall'OSA sottoposto al controllo, della procedura stessa nel suo piano di autocontrollo con specificati i tempi e le temperature applicati.

2B4) CONTROLLO UFFICIALE

Considerata la tipologia di attività, il controllo è riconducibile alle seguenti tipologie: verifiche e audit.

Verifiche

E' il controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici.”

Pertanto negli stabilimenti ed attività di cui trattasi il riferimento è rappresentato dagli articoli 3-4-5 del Reg 852/04/CE e allegati di riferimento.

Nelle tabelle sono riportate le frequenze medie (calcolate in funzione della tipologia produttiva o commerciale e del profilo di rischio) per l'esecuzione di tali verifiche da documentare tramite l'utilizzo di check-list già attualmente in uso o all'uopo predisposte dai competenti servizi o definite a livello di Conferenza Stato Regioni.

Le frequenze indicate hanno valore di indirizzo generale e possono essere, in modo motivato, ridefinite a livello aziendale sulla base della compatibilità delle risorse disponibili e tenendo conto delle specifiche esigenze e priorità rilevate.

Considerato l'elevato numero di pubblici esercizi e di attività commerciali da controllare la programmazione prevede una percentuale di verifiche proporzionata alla graduazione del rischio per le tipologie contemplate dal D.P.R. 132 del 14 luglio 1995” Atto di indirizzo e coordinamento alle Regioni e province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande”.

Audit

L' audit è un'ispezione sistematica, documentata e indipendente che ha come scopo quello di verificare la conformità ai requisiti espressi, che dovrà essere non casuale ma il prodotto di una cultura dell'organizzazione che determinerà sempre lo stesso risultato. La conformità dovrà essere dimostrata tramite evidenze oggettive che si raccoglieranno per mezzo di colloqui con il personale, analisi di documenti, osservazione di come vengono svolte le attività.

2B5) PROGRAMMAZIONE DEI CONTROLLI

Nella tabella sottostante si riporta la frequenza e la tipologia dei controlli da effettuare su base annua. Data l'importanza dell'audit quale strumento del controllo ufficiale per l'anno 2013 è previsto un incremento sensibile della sua attuazione.

Tipologia di stabilimento	Ispezioni	Audit
Produttori primari (vegetali)	2	1
Produttori confezionatori	7	1
Distribuzione ingrosso	2	1
Distribuzione dettaglio	30 (di cui 5 ambulanti)	2
Ristorazione pubblica	300	5
Ristorazione collettiva	50	2
TOT	391	12*

* di cui 1 congiunto con la S.C. IAOA in industrie alimentari produttrici/distributrici di alimenti di origine vegetale e animale.

Le verifiche, la sorveglianza ed i monitoraggi rientrano in controlli effettuati ma non programmati.

2C) PIANO REGIONALE DEI CONTROLLI UFFICIALI SUGLI ALIMENTI

2C1) CONTROLLO MICROBIOLOGICO DEI CRITERI DI IGIENE DEL PROCESSO.

La categoria alimentare (matrice) i microrganismi e/o loro tossine o metaboliti, il piano di campionamento, i limiti, i metodi di analisi e la fase a cui si applica il criterio sono quelli previsti dal Reg. 2073/2005 allegato I capitolo II "Criteri di igiene del processo" e s.m.i. o da altra normativa vigente specifica.

I prelievi effettuati per la verifica dei criteri di igiene (Capitolo 2 dell'Allegato I del Reg CE/2073/05), dovranno essere eseguiti in aliquota singola, costituita dal numero di unità campionarie previste dai rispettivi criteri di igiene da verificare. Il campione sarà accompagnato da una nota di accompagnamento riportante i dati identificativi del campione e le determinazioni analitiche richieste non equivalente al verbale di prelievo previsto dal DPR 327/80.

Poiché si tratta di campionamenti con caratteristiche conoscitive, non comportano, in caso di non conformità, la ripetizione del parametro difforme, né è prevista automaticamente una attività sanzionatoria. Tuttavia l'operatore addetto al controllo ufficiale solleciterà l'operatore del settore alimentare ad individuare le cause di eventuali risultati insoddisfacenti, richiedendo l'implementazione delle frequenze di campionamento, la revisione delle buone pratiche di lavorazione e l'attuazione delle azioni correttive previste nel Capitolo 2 Allegato I.

L'operatore addetto al controllo ufficiale potrà inoltre avvalersi di qualsiasi altra indagine ritenga utile al raggiungimento di tale scopo.

Se l'impresa alimentare non pone rimedio alla situazione di risultati non soddisfacenti, dovranno essere adottati i provvedimenti prescrittivi (art. 54) e/o sanzionatori (art. 55) previsti dal Reg. CE/882/2004.

Le matrici da campionare e il relativo numero sono i seguenti :

Matrici	Microrganismo/loro tossine, metaboliti	N°
Acque microfiltrate/gasificate	Escherichia coli; Enterococchi; Pseudomonas aeruginosa; Conteggio delle colonie a 22°C; Conteggio delle colonie a 37°C; Coliformi totali.	10 ARPA
Acque minerali somministrate per cure idropiniche o inalazione	Escherichia coli; Enterococchi; Pseudomonas aeruginosa; Conteggio delle colonie a 22°C; Conteggio delle colonie a 37°C; Coliformi totali.	1 ARPA
Acque private casere d'alpeggio	Escherichia coli; Enterococchi;	5 ARPA
Pasticceria fresca farcita	Carica batterica a 30°C, Coliformi totali, Escherichia coli, Stafilococco aureo, Enterobatteroaceae	6 ARPA
Preparazioni gastronomiche multi-ingredienti pronte al consumo (da consumarsi crude, es. salse emulsionate, tipo maionese o altre salse)	Carica batterica a 30°C, Coliformi totali, Escherichia coli, Stafilococco aureo, Enterobatteroaceae, Clostridium perfringens, Bacillus cereus,	6 ARPA
Piatti cotti pronti al consumo	Carica batterica a 30°C, Coliformi totali, Escherichia coli, Stafilococco aureo, Enterobatteroaceae, Clostridium perfringens, Bacillus cereus	6 ARPA
Paste all'uovo artigianali fresche	Carica batterica a 30°C, Coliformi totali, Escherichia	6

(farcite e non)	coli, Stafilococco aureo, Enterobatteroaceae, Clostridium perfringens, Bacillus cereus	ARPA
Piatti etnici pronti al consumo nella somministrazione e nella vendita al dettaglio	Carica batterica a 30°C, Coliformi totali, Escherichia coli, Stafilococco aureo, Enterobatteroaceae, Clostridium perfringens, Bacillus cereus	4 ARPA
Gelati e dessert a base di latte congelati	Carica batterica a 30°C, Coliformi totali, Escherichia coli, Stafilococco aureo, Enterobatteroaceae	5 ARPA
Totale		49

Il controllo microbiologico dei parametri di igiene di processo, previsti dal Reg. CE n. 2073/2005, allegato I capitolo 2 e s.m.i., spetta di norma agli operatori del settore alimentare. I controlli di verifica del rispetto dei criteri di igiene di processo dovranno essere effettuati, qualora ritenuto necessario, nell'ambito delle ispezioni alle aziende alimentari o degli audit e saranno utilizzate per addivenire alla valutazione del rischio.

I criteri di igiene di processo non si applicano ai prodotti immessi sul mercato. Il superamento del valore indicativo di contaminazione dà luogo a prescrizione di necessarie misure correttive per mantenere l'igiene del processo di produzione in ottemperanza alla legislazione in materia di prodotti alimentari.

2C2) CONTROLLO MICROBIOLOGICO DEI CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE

Sono da prevedersi, oltre ai controlli ufficiali di seguito indicati, anche dei campionamenti derivanti da istruzioni ministeriali o da indagini conseguenti a tossinfezioni e piani speciali dovuti ad emergenze varie. Ovviamente non sono preventivabili e quantificabili.

I controlli devono essere effettuati esclusivamente in alimenti immessi sul mercato, siano essi di produzione nazionale o comunitaria o prodotti importati.

La categoria alimentare (matrice) i microrganismi e/o loro tossine o metaboliti, il piano di campionamento, i limiti, i metodi di analisi e la fase a cui si applica il criterio sono quelli previsti dal Reg. 2073/2005 allegato I capitolo I "Criteri di sicurezza alimentare" e s.m.i.

Laddove non siano fissati criteri dal Reg. CE 2073/05, le modalità di campionamento si riferiscono a quelle previste dal DPR 327/1980 o da specifiche norme.

Nell'ambito del controllo microbiologico dei parametri di sicurezza alimentare è possibile, in caso di motivata necessità, campionare matrici e/o determinazioni non previste dal Reg. 2073/2005 (ad es. prelievo di alimento sospetto di aver determinato una tossinfezione alimentare).

Per quanto attiene alla tipologia di campionamento sono da effettuarsi n° 4 – 5 aliquote oppure 1 aliquota per prodotti deperibili. Per le unità campionarie si rimanda a quanto scritto nel Reg. 2073/2005 e s.m.i.

Le matrici da campionare e il relativo numero sono i seguenti:

Matrici	Microrganismo/loro tossine, metaboliti	N°
Alimenti pronti al consumo che costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>L. monocytogenes</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	5 ARPA
Alimenti pronti al consumo che non	<i>Listeria monocytogenes</i>	5

costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>L. Monocytogenes</i> (ph < a 4,4 0 aw < a 0,92 e alimenti pronti con pH < a 5 e aw a < 0,94)		ARPA
Alimenti pronti al consumo contenenti uova crude	<i>Salmonella</i> spp	5 ARPA
Latte in polvere	<i>Salmonella</i> spp	5 ARPA
Gelati	<i>Salmonella</i> spp <i>Listeria monocytogenes</i>	5 ARPA
Prodotti a base di uova	<i>Salmonella</i> spp <i>Listeria monocytogenes</i>	10 ARPA
Frutta e ortaggi pretagliati (pronti al consumo, es. IV gamma)	<i>Salmonella</i> spp <i>Listeria monocytogenes</i> <i>E. coli</i> O157* <i>Yersinia enterocolitica</i> patogena*	5 ARPA
Conserve artigianali (secondo semestre 2013)	Tossina botulinica	3 ARPA
Piatti etnici pronti al consumo nella somministrazione e nella vendita al dettaglio	<i>Salmonella</i> spp <i>Listeria monocytogenes</i>	4 ARPA
Pesce da consumarsi crudo: affettato e confezionati (salmone, trote, tonno, spada, ecc.), filetti, carpacci o sushi/sashimi/gavrolack in GDO o ristoranti/sushi bar	<i>Listeria monocytogenes</i> (qualitativo e quantitativo) <i>Vibrio</i> patogeni <i>Salmonella</i> spp. <i>Bacillus cereus</i> (per le preparazioni con riso)	2 IZS
Totale		39

* I dati di letteratura e le opinioni EFSA segnalano tali matrici tra quelle a rischio per la presenza di *E. coli* O157 e *Yersinia enterocolitica* patogena. I campioni dovranno essere effettuati prevalentemente presso le ditte che preparano tale tipologia di prodotti e, qualora non esistenti sul territorio, alla commercializzazione (GDO).

Gli esami saranno eseguiti dall'ARPA Valle d'Aosta o dall'IZS del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta secondo quanto indicato in tabella.

2C3) RICERCA MICOTOSSINE E SOSTANZE AD EFFETTO ANABOLIZZANTE, AGENTI CONTAMINANTI E MEDICINALI VETERINARI

Oltre ai campioni programmati dal Piano Regionale Residui derivante dal Piano Nazionale Residui e dal D.Lvo. 158/2006 "Attuazione della direttiva 2003/74/CE, concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta-agoniste nelle produzioni animali", sono programmati, indicativamente nel secondo semestre 2013, i campionamenti indicati nella tabella seguente:

Matrice	Determinazione analitica	N° campioni
Latte in busta	Aflatossina M1	2 IZS*

Cereali e derivati	Ocratossina Zearalenone Aflatossina B Fumonisin Tricoteceni	6 IZS*
Frutta in guscio (pistacchi)	Aflatossina B e G	4 IZS*
Frutta secca (pasta di nocciole lavorata)	Aflatossina B e G	6 IZS*
Alimenti prima infanzia (pastine)	Aflatossina B e G	4 IZS*
Confetture di frutta (mela)	Patulina	2 ARPA
Caffè torrefatto macinato	Ocratossina A Corpi estranei	5 IZS*
Totale		29

*Campionamento da prevedere nel secondo semestre 2013.

Gli esami saranno eseguiti dall'ARPA Valle d'Aosta o dall'IZS del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta secondo quanto indicato in tabella. Nel caso di campioni inviati all'IZS occorre prevedere il prelievo di un'aliquota aggiuntiva per l'analisi di conferma.

2C4) RICERCA OGM

La verifica dell'adempimento delle prescrizioni della normativa vigente in materia di OGM ed in particolare l'accertamento del rispetto dei requisiti di tracciabilità ed etichettatura deve essere realizzata mediante controlli ripartiti in modo omogeneo sul territorio regionale.

I controlli dovranno essere effettuati attraverso ispezioni e campionamenti, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti, ivi compresa l'importazione.

Campionamenti per analisi

Allo stato attuale i controlli sono mirati unicamente all'analisi di soia, mais e, se possibile, riso per i quali sono disponibili materiali di riferimento e metodi analitici validati dal Laboratorio comunitario di riferimento.

Nella tabella è indicato il numero di campioni da effettuare ogni anno.

	Mais e derivati	Soia e derivati	Riso	Totali
Numero di campioni	5 IZS	5 IZS	1 IZS	11

Occorre prevedere il prelievo di un'aliquota aggiuntiva per l'analisi di conferma.

Le materie prime, gli ingredienti e i prodotti da campionare devono contenere, essere costituiti o derivare da soia, mais o riso.

I campionamenti dovrebbero essere indirizzati al controllo delle seguenti categorie di prodotti:

- mais e derivati (ad es. farina, granella, mais dolce ecc.);
- soia e derivati (ad es. farina, granella ecc.);
- riso della tipologia specifica indicata dalla normativa vigente;
- alimenti per la prima infanzia e altri prodotti destinati ad una alimentazione particolare contenenti soia, mais o riso;
- prodotti da forno contenenti soia, mais o riso;
- cereali per la prima colazione contenenti soia, mais o riso.

L'attuazione del Piano per le parti di rispettiva competenza è affidata:

- All'Azienda USL della Valle d'Aosta per l'espletamento delle attività di vigilanza e controllo;
- All'IZS per l'effettuazione delle analisi di laboratorio;
- Al CROGM (Centro di Referenza Nazionale per la ricerca di OGM presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana) per quanto riguarda la raccolta dei dati relativi alle attività di controllo (database) e il supporto tecnico per le procedure di analisi;
- All'ISS per le revisioni di analisi su campioni di alimenti non conformi.

Le modalità di prelievo dei campioni per il controllo ufficiale degli alimenti GM sono riportati nella Raccomandazione 2004/787/CE recante orientamenti tecnici sui metodi di campionamento e di rilevamento degli OGM nel quadro del Reg. (CE) 1829/2003. Tuttavia è possibile applicare anche strategie di campionamento alternative a quelle raccomandate.

Tenuto conto che al momento le metodologie riportate nella citata Raccomandazione risultano di difficile attuazione, alcune Autorità che effettuano i campionamenti utilizzano il metodo stabilito per le aflatossine dal DM del 23 dicembre 2000, che recepisce la direttiva 98/53/CE, concernente i metodi per il prelievo di campioni e i metodi d'analisi per il controllo ufficiale dei tenori massimi di taluni contaminanti nei prodotti alimentari. Quest'ultima procedura, utilizzata nel Piano di monitoraggio avviato nel 1999, è stata più volte modificata, per ultimo dal decreto ministeriale del 17 novembre 2004.

Ispezioni

Le ispezioni comprendono controlli documentali, controlli d'identità e controlli materiali, ove rientrano i campionamenti.

- I controlli documentali consistono nella verifica della conformità alla normativa vigente della documentazione relativa alle materie prime, ai prodotti e alle procedure adottate per evitare la presenza di OGM.
- I controlli d'identità consistono nella verifica, mediante ispezione visiva, della concordanza tra i certificati e altri documenti di accompagnamento della partita e la partita stessa.
- I controlli materiali devono comprendere anche la verifica dell'applicazione delle procedure di cui alla lettera a).

2C5) PIANO REGIONALE DI VIGILANZA SUGLI INTEGRATORI ALIMENTARI

Il piano si applica ai prodotti ricadenti nel campo d'applicazione del D.L.vo n. 169/04.

L'attività di controllo deve essere effettuata, con specifiche verifiche ispettive, presso erboristerie, palestre, centri fitness e simili, con annessa vendita di integratori alimentari.

Tali controlli hanno lo scopo di verificare, attraverso l'esame dell'etichetta, che gli integratori alimentari con ingredienti vegetali non contengano le piante o gli estratti vegetali non ammessi dal Ministero della Salute, evidenziati nell'allegato 1 alla nota dell'Assessorato Sanità, Salute e Politiche sociali prot. n. 15770 del 24 aprile 2006.

L'attività di controllo deve essere svolta dall'Azienda USL della Valle d'Aosta su un **numero minimo di 4 strutture**.

I dati relativi al numero di etichette visionate all'interno di ogni struttura devono essere raccolti così come i dati sui prodotti contenenti le sostanze di origine vegetale non ammesse di cui all'allegato 1. Questi dati devono essere registrati sull'apposita scheda conforme al seguente modello:

Tipologia di vendita (1)	Tipologia dei prodotti (2)	Numero delle etichette	Numero di prodotti	Pianta riscontrata	Dati del prodotto che la contiene (nome e
--------------------------	----------------------------	------------------------	--------------------	--------------------	---

		controllate	contenenti piante non ammesse	non ammessa	azienda)

- (1) specificare se erboristeria o palestra o centro fitness
- (2) considerare le forme di commercializzazione a composizione erboristica quali capsule, pastiglie, compresse, pillole, gomme da masticare e simili, polveri confezionate e liquidi.

Si raccomanda di tenere in considerazione che il rifornimento dei prodotti può avvenire anche tramite WEB e quindi, all'occorrenza, di effettuare i controlli e provvedere alle segnalazioni del caso (allerta).

E' inoltre prevista l'esecuzione dei seguenti campioni da destinare ad analisi di laboratorio:

Matrice	Determinazione analitica (a seconda della tipologia del campione)	N° campioni
Integratori alimentari di provenienza comunitaria o extra UE	Micotossine Metalli pesanti Conservanti Residui di prodotti fitosanitari, Coloranti pH Edulcoranti sintetici	5 ARPA

2C6) ALIMENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI

I principali riferimenti normativi in materia di irraggiamento degli alimenti e dei loro ingredienti sono rappresentati dal D.Lgs. 94/2001 con il quale sono state recepite due direttive europee, la direttiva 1999/2/CE e la direttiva 1999/3/CE e dal D.Lgs. 230/95.

Considerato che dagli studi congiuntamente condotti dalla Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura, l'Agenzia Internazionale per l'Energia Atomica e l'Organizzazione Mondiale della Sanità emerge che: "l'irraggiamento di qualsiasi alimento fino ad una dose massima di 10kGy è ritenuto sicuro"; considerato che i controlli in materia devono essere indirizzati verso le importazioni da Paesi che praticano l'irraggiamento e comunque a livello di grandi magazzini di stoccaggio, considerato inoltre la difficoltà di esecuzione dei test di laboratorio si programma quanto segue:

Modalità di controllo:

a) verifiche da eseguirsi presso depositi all'ingrosso e grande distribuzione, del rispetto delle norme in materia di etichettatura in relazione al trattamento effettuato tenendo conto che la normativa prevede che possano essere trattati mediante irraggiamento secondo le modalità e condizioni previste erbe aromatiche essiccate, spezie, aglio e cipolle, patate e condimenti vegetali. I trattamenti devono essere effettuati presso impianti appositamente autorizzati ai sensi del D.Lgs. 230/95. L'alimento così trattato deve recare la dicitura "irradiato" in etichetta. Le matrici da controllare sono riportate nella tabella seguente.

Matrice	N° controlli
----------------	---------------------

Patate	1
Agli e cipolle	1
Spezie	1
totale	3

b) Campionamenti da destinare ad esami di laboratorio come riportato nella seguente tabella.

Matrice	N° controlli
Erbe aromatiche o spezie essiccate provenienti dall'Asia orientale	1 IZS

Per le modalità e istruzioni operative di campionamento si rimanda alla nota del Ministero della Salute N. 6992 del 27/02/13.

2C7) RICERCA RADIONUCLIDI IN ALIMENTI

Campioni alimentari per misure radiometriche

Matrice	Frequenza	Luogo prelievo	Quantitativo	N° campioni
Mele	annuale	produttori locali	1 kg	2
Insalata a foglia larga	semestrale	distribuzione	0,5 kg	2
Patate o pomodori o cavolfiori	annuale	distribuzione	1 kg	2
Dieta	trimestrale	mense aziendali, scolastiche, di comunità...	1 pasto completo così come servito	8
Totale				14 ARPA

Nel Rapporto di prova, oltre alle informazioni relative ai radionuclidi artificiali alfa, beta e gamma (concentrazione di Cs137, Cs134, I131 minime conc. Ril. Di altri radionuclidi), verranno riportate anche le concentrazioni dei radionuclidi naturali (K40). Trattandosi di monitoraggio si prevede il campionamento di un'unica aliquota.

Le analisi sono espletate dall'ARPA Valle d'Aosta.

2C8) CONTROLLI NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

Il controllo in questo settore riveste fondamentale importanza, sia per la tipologia di popolazione che accede alle mense, sia per il numero complessivo di pasti giornalmente serviti. Si richiede, pertanto, di associare alla tradizionale valutazione d'idoneità igienica dei processi di produzione la valutazione nutrizionale ed un controllo sull'eventuale presenza di pesticidi.

Progetto Mense Scolastiche – Apporto Calorico pasti completi

PRODOTTI	TIPOLOGIA CONTROLLO	TOTALI
Pasti Completi	Controllo batteriologico Valutazione nutrizionale)	30 ARPA
	Pesticidi	4 ARPA
Totale		34

Si prevede inoltre di effettuare nuovamente un monitoraggio sull'utilizzo del **sale iodato** nelle mense scolastiche nel 2014.

Gli esami saranno eseguiti dall'ARPA Valle d'Aosta.

2C9) ALIMENTAZIONE PARTICOLARE E ALIMENTI ALLERGENICI

I prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare sono quelli che, ai sensi del decreto legislativo n. 111/92 e ss.mm. e del DPR n. 131/98 e ss.mm., per la loro particolare composizione o per il particolare processo di fabbricazione, presentano le seguenti caratteristiche:

- a) si distinguono nettamente dagli alimenti di consumo corrente;
- b) sono adatti all'obiettivo nutrizionale indicato;
- c) sono commercializzati in modo da indicare che sono conformi a tale obiettivo.

I prodotti alimentari sopra indicati devono rispondere alle esigenze nutrizionali particolari delle seguenti categorie:

- persone il cui processo di assimilazione o il cui metabolismo è perturbato;
- persone che si trovano in condizioni fisiologiche particolari per cui possono trarre benefici particolari dall'assunzione controllata di talune sostanze negli alimenti;
- lattanti o bambini nella prima infanzia, in buona salute.

Considerato il rischio sanitario derivante dall'assunzione impropria di alimenti non conformi alle prescrizioni ed indicazioni terapeutiche, si considera opportuna la verifica di alcuni alimenti destinati ad un'alimentazione particolare.

Il controllo su questo particolare comparto dovrà essere particolarmente centrato sulla verifica dell'etichettatura.

Per i parametri microbiologici si fa riferimento al Reg. CE 2073/2005 e s.m.i. già previsto nel capitolo dedicato ai controlli sui criteri microbiologici.

Per quanto riguarda gli allergeni, la Direttiva 2003/89CE, recepita dall'Italia con il D. L.vo 114/2006, ha l'obiettivo di garantire ai cittadini il diritto ad un'informazione più approfondita sul contenuto degli alimenti, introducendo una lista positiva di sostanze considerate "allergeniche" da menzionare obbligatoriamente in etichetta qualora siano presenti in un prodotto alimentare.

E' prevista l'esecuzione di campioni di alimenti generici a rischio per alcuni specifici allergenici, che non contengono menzione degli stessi in etichetta (evitare il campionamento se l'allergene è dichiarato). Non verranno effettuati campioni per la ricerca di lattosio in quanto la metodica analitica, al momento, non è accreditata.

Infine è previsto un campionamento per il controllo degli alimenti senza glutine (glutine < 20 ppm) ai sensi del Regolamento (CE) n. 41/2009.

Nella seguente tabella si riassumono le verifiche e i campionamenti da eseguire.

Matrice	Verifica documentale (N. etichette)	Determinazione analitica	N° campioni
Omogenizzati a base di pera, mela	4	-	-
Alimenti a base di cereali destinati a lattanti e bambini	4	-	-

Alimenti generici a rischio, semplici o composti, che non riportano in etichetta l'allergene specifico	1	Ricerca allergene specifico della soia	1 IZS*
	1	Ricerca allergene specifico della nocciola	1 IZS*
	1	Ricerca allergene specifico dell'arachide	1 IZS*
	1	Ricerca proteine delle uova	1 IZS
	1	Ricerca DNA di crostacei	1 IZS
	1	Ricerca DNA di molluschi	1 IZS
	1	proteine del latte (β -lattoglobuline)	1 IZS
Vini e aceti	1	Ricerca allergene specifico dell'anidride solforosa	1 ARPA
Alimenti generici, semplici o composti, recanti l'indicazione "senza glutine"	5	Ricerca glutine	5 IZS
Totale			13

*Campionamento da prevedere nel secondo semestre 2013.

Gli esami saranno eseguiti dall'ARPA Valle d'Aosta o dall'IZS del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta secondo quanto indicato in tabella.

2C10) RICERCA RESIDUI DI ANTIPARASSITARI SU PRODOTTI ALIMENTARI DI ORIGINE VEGETALE

Il rischio per la salute della popolazione generale, correlato con l'assunzione di prodotti fitosanitari attraverso la dieta, è problema di grande attualità e complessità.

Il controllo dei residui dei prodotti fitosanitari su matrici alimentari rappresenta, quindi, un importante strumento a disposizione delle strutture sanitarie per garantire il rispetto delle quantità massime consentite di residui di antiparassitari sui e nei cereali e su alcuni prodotti di origine vegetale.

Il numero di prelievi da eseguire e le matrici da controllare sono determinati annualmente dal Ministero competente; il SIAN eseguirà i controlli indicati dalla normativa sopra richiamata.

Matrici	in campo	Magazzino di raccolta	prodotto nazionale	prodotto CE	extra CE	N° campioni
Mele						4 (di cui 1 da agr. Biologica)*
Cavoli cappucci						4 (di cui 1 da agr. Biologica)*
Porri						4 (di cui 1 da agr. Biologica)*
Lattuga						4 (di cui 1 da agr. Biologica)*
Pesche						4 (di cui 1 da agr. Biologica)*
Segale o avena						4 (di cui 1 da agr. Biologica)*
Fragole						4 (di cui 1 da agr. Biologica)*
Pomodori						4 (di cui 1 da agr. Biologica)*
Vino (rosso o bianco) da uve						4 (di cui 1 da agr. Biologica)*
Alimenti per lattanti a base di cereali trattati						1
Totale						37 ARPA

*ove disponibile

Il campionamento deve essere ufficiale. Le matrici da campionare sono descritte in tabella.

Le determinazioni analitiche da richiedere sono: pesticidi.

Il Laboratorio competente è ARPA Valle d'Aosta.

La normativa di riferimento è la seguente:

- Regolamento CE 788/2012 sul programma comunitario coordinato di controllo pluriennale per il periodo 2013/2015,
- Regolamento CE 396/2005 e s.m.i. sulla definizione di residui,
- Decreto del Ministro della Salute del 23/07/2003, recepimento della Direttiva 2002/63/CE della Commissione Europea

2C11) CONTROLLI NEL VINO

Tipologia di campionamento: 4/5 aliquote.

Matrici da campionare: vino (preferibilmente da pasto).

Determinazioni analitiche: anidride solforosa, antiparassitari, grado alcolico.

Laboratorio di analisi: ARPA Valle d'Aosta (secondo semestre 2013).

Numero di campioni: **15.**

2C12) RICERCA DEGLI IDROCARBURI AROMATICI POLICICLICI (IPA)

Tra i più di cento diversi IPA conosciuti, quelli comunemente presenti nelle matrici ambientali e sospettati di causare danni alla salute dell'uomo e degli animali sono: il benzo(a)pirene, il benzo(b)fluorantene, il benzo(k)fluorantene, l'indeno(1,2,3-c,d)pirene, il benzo(a)antracene, il benzo(j)fluorantene ed il dibenzo(a,h)antracene.

Vari IPA sono stati classificati dalla IARC (1987) come probabili o possibili cancerogeni per l'uomo, mentre il benzo(a)pirene è stato recentemente (2008) riclassificato in categoria 1 come "cancerogeno per l'uomo". Pur essendo lo studio di queste miscele particolarmente complicato, è stato comunque dimostrato che l'esposizione alle miscele IPA comporta un aumento dell'insorgenza di tumori soprattutto in presenza di benzo(a)pirene. L'attività cancerogena è dovuta ai prodotti del metabolismo di queste sostanze che sono pertanto considerate pre-mutagene.

La presenza negli alimenti può essere dovuta a contaminazione ambientale, processi di lavorazione o trattamenti termici di cottura. L'assunzione giornaliera media di benzo(a)pirene attraverso gli alimenti viene stimata approssimativamente tra 50 e 300 ng/persona, superiore a quella per inalazione (stimabile intorno a 20 ng/persona).

Gli alimenti che risultano contribuire maggiormente all'assunzione di IPA sono i cereali, i vegetali, gli oli e i grassi.

Si ritiene di prevedere un controllo mirato ai prodotti destinati alla prima infanzia, così come indicato dal Regolamento (CE) N. 208/2005 della Commissione del 4 febbraio 2005 che modifica il regolamento (CE) n. 466/2001 per quanto riguarda gli idrocarburi policiclici (IPA).

Principali riferimenti legislativi:

Regolamento (CE) n. 315/1993

Regolamento (CE) n. 466/2001

Regolamento (CE) n. 208/2005

Nella seguente tabella sono riportati i campionamenti previsti.

Matrice	Determinazione analitica	N° campioni
Latte per neonati e di proseguimento	IPA	2 ARPA
Alimenti a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini	IPA	2 ARPA
Olio di oliva, olio extra vergine di oliva, oli vegetali di semi	IPA	3 ARPA
Totale		7

Gli esami saranno eseguiti dall'ARPA Valle d'Aosta.

2C13) CONTROLLI NELL'OLIO DI FRIGGITRICE

Tipologia di campionamento: 4 aliquote.

Determinazioni analitiche: OXIFRIT TEST.

Laboratorio di analisi: ARPA Valle d'Aosta.

Numero di campioni: 5.

2C14) PIANO DI MONITORAGGIO CARBAMMATO DI ETILE NELLE ACQUAVITI DI FRUTTA CON NOCCIOLO E NELLE ACQUAVITI DI RESIDUI DI FRUTTA CON NOCCIOLO

La raccomandazione della Commissione n. 2010/133/UE del 02/03/2010, relativa alla prevenzione e alla riduzione della contaminazione da carbammato di etile nelle acquaviti di frutta con nocciolo e nelle acquaviti di residui di frutta con nocciolo nonché sul monitoraggio dei livelli di carbammato di etile nelle suddette bevande, prevede che venga attuato un piano di monitoraggio specifico di n. **3 campionamenti** di tali bevande, applicando le procedure di campionamento di cui alla parte B dell'allegato al regolamento CE n. 333/2007 della Commissione del 28/03/2007, che stabilisce i metodi di campionamento e d'analisi per il controllo ufficiale dei tenori di piombo, cadmio, mercurio, stagno inorganico, 3-MCPD e benzo(a)pirene nei prodotti alimentari.

2C15) CONTROLLI NELLE ACQUEVITI E NEI DISTILLATI

Tipologia di campionamento: 4/5 aliquote.

matrici da campionare: acqueviti e distillati in genere.

Determinazioni analitiche per acqueviti: Grado alcolico (titolo alcolometr. vol).

Determinazioni analitiche per distillati: Grado alcolico (titolo alcolometr. vol).

Laboratorio di analisi: ARPA Valle d'Aosta.

Numero di campioni: 7.

2C16) PIANO DI MONITORAGGIO DELLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO

Sulle acque destinate al consumo umano le frequenze di controllo sono stabilite per legge in base al volume d'acqua distribuita alla popolazione. Nel 2013 i campioni per il controllo igienico-sanitario delle acque programmati sono 1121, suddivisi in verifiche, verifiche complete, routine e pozzi. A questi campioni si devono aggiungere 80 prelievi in piscina. Tali numeri sono soggetti ad oscillazioni in relazione alle singole situazioni riscontrabili in sede di controllo o ad eventuali chiusure da parte dei gestori degli acquedotti e delle piscine.

L'attività di controllo comprende, oltre alle analisi, anche ispezioni alle infrastrutture, segnalazioni delle non conformità e verifica del ripristino delle condizioni di qualità iniziali.

Per quanto concerne le acque minerali dovranno essere eseguiti i campionamenti previsti nella tabella di seguito riportata:

Matrici	Parametri da ricercare	N°
Acque minerali	Carica batterica a 22°C; Carica batterica a 37°C; Coliformi; Streptococchi fecali; Pseudomonas aeruginosa; Stafilococco aureo; Spore di clostridi solfito-riduttori.	10 ARPA

Gli esami saranno eseguiti dall'ARPA Valle d'Aosta.

2C17) PIANO DI MONITORAGGIO SUI LIVELLI DI ACRILAMIDE NEGLI ALIMENTI

Sulla base delle Raccomandazioni della Commissione 2007/331/CE e del 10/01/2011, è disposto un piano finalizzato all'acquisizione di informazioni sui livelli di acrilamide riscontrati negli alimenti, che prevede da un lato la ricerca dei tenori di acrilamide in alcuni alimenti e la contestuale verifica dell'attuazione da parte degli operatori del settore alimentare dell'analisi del rischio e dei punti critici di controllo utilizzando apposite check list. Si prevede di prelevare **N. 5** campioni totali di prodotti a base di patate, prodotti a base di cereali, caffè, alimenti per lattanti e prima infanzia, che verranno inviati all'analisi presso l'ARPA Valle d'Aosta.

2C18) RICERCA PCB E DIOSSINE IN ALIMENTI

La diossina viene immessa nell'ambiente dalla combustione dei rifiuti, ma anche dal traffico veicolare alimentato con benzene e gasoli e dalla combustione degli oli: si tratta di problemi che riguardano in generale le zone fortemente antropizzate e industrializzate.

Il presente piano si prefigge di monitorare le emissioni convogliate (e diffuse) di PCDD/F e PCB per valutare l'effettivo rilascio di queste sostanze nell'ambiente in termini di quantità immessa e di prevenire la diffusione di alimenti contaminati da PCDD/F e PCB attraverso un controllo efficace delle produzioni alimentari vegetali, nonché adottando livelli di azione regionali in base alla contaminazione "di fondo".

Matrice	Frequenza	Luogo prelievo	Quantitativo	N° campioni nell'anno
Insalata a foglia larga	semestrale	produttori locali	0,5 kg	4 IZS
Mele	annuale	produttori locali	1 kg	4 IZS
totale				8

Gli esami saranno eseguiti dall'IZS del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta. In tale caso occorre prevedere il prelievo di un'aliquota aggiuntiva per l'analisi di conferma.

2C19) ADDITIVI ALIMENTARI

Per additivo alimentare si intende qualsiasi sostanza abitualmente non consumata come alimento in sé e non utilizzata come ingrediente caratteristico di alimenti, con o senza valore nutritivo, la cui aggiunta intenzionale ad alimenti per uno scopo tecnologico nella fabbricazione, nella trasformazione, nella preparazione, nel trattamento, nell'imballaggio, nel trasporto o immagazzinamento degli stessi, abbia o possa presumibilmente avere per effetto che la sostanza o i suoi sottoprodotti diventino, direttamente o indirettamente, componenti di tali alimenti.

L'uso degli additivi deve rispondere a precisi e rigorosi criteri:

- devono essere autorizzati e possedere i requisiti di purezza stabiliti;
- devono rispondere a una necessità tecnologica;
- non devono indurre in errore l'acquirente, anzi devono presentare un vantaggio;
- possono essere utilizzati nei casi e con le dosi massime consentite;

e) devono essere etichettati in conformità alla direttiva 2000/13/CE.

Il controllo del corretto utilizzo degli additivi va effettuato nelle imprese alimentari sia all'ingrosso che al dettaglio.

Il primo approccio al monitoraggio degli additivi prevede obbligatoriamente il campionamento dei conservanti che possono determinare, se utilizzati con modalità non in linea con la normativa, un pericolo per il consumatore: acido sorbico, acido benzoico e suoi sali, PHB, derivati dell'anidride solforosa, derivati fenolici e il tiabendazolo, nitriti e nitrati.

E' comunque possibile ricercare altre tipologie di additivi (es. coloranti sintetici, ecc.)

Tipologie e quantità di prodotti da campionare:

Matrice	Determinazione analitica	N° campioni
Alimenti con additivi dichiarati in etichetta	Additivi dichiarati in etichetta per cui il laboratorio dispone di metodi validati	5 ARPA
Alimenti a rischio con assenza di dichiarazione o alimenti con specifico claim in etichetta , (es: “senza conservanti”)	Ricerca in modo prioritario degli additivi che possono rappresentare un rischio per la salute qualora utilizzati in modo improprio	5 ARPA
totale		10

Le analisi sono programmate anche in base alla disponibilità di prove accreditate di laboratorio .

In futuro si cercherà di potenziare il programma sia come numero di campioni sia come determinazioni analitiche, soprattutto per i più diffusi coloranti e conservanti .

Gli esami saranno eseguiti dall'ARPA Valle d'Aosta.

2C20) MATERIALI E OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI (MOCA)

L'attività di verifica sui materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA), a seguito della recente emanazione di norme comunitarie, assume particolare rilievo nell'ambito del controllo ufficiale. Tali norme hanno infatti esteso ai MOCA alcuni obblighi quali rintracciabilità, buone norme di fabbricazione, che peraltro già esistevano per la filiera alimentare, a dimostrazione del fatto che dal punto di vista della sicurezza alimentare essi vengono sempre più assimilati, dal legislatore, ad un “ingrediente” del prodotto alimentare finito.

Conseguentemente si ritiene opportuno preparare nel corso dell'anno un piano di intervento specifico su questo settore, pur se inizialmente su numeri limitati, riguardante soprattutto la verifica dell'applicazione delle norme in tema di etichettatura, dichiarazioni di “conformità”, completezza delle documentazioni accompagnatorie di questi prodotti.

Ai sensi dell'art. 16 del Regolamento n. 1935/2004 i materiali e gli oggetti per i quali sono previste misure specifiche, indicati nell'allegato I, devono essere corredati da una dichiarazione scritta che attesti la loro conformità alle norme vigenti. Detta documentazione deve essere resa disponibile alle autorità competenti che la richiedano.

Tale dichiarazione di conformità dovrebbe contenere, salvo quanto previsto da norme specifiche, le seguenti informazioni:

1. identità ed indirizzo dell'operatore che produce o importa;

2. la descrizione della tipologia di materiale;
 3. la data della dichiarazione;
 4. la dichiarazione che i materiali rispettano le norme per la tutela della salute dei consumatori;
 5. le specifiche relative alle possibilità di impiego (es. tempi e temperature);
 6. la dichiarazione deve essere aggiornata se avvengono modifiche, scritta in lingua italiana e deve accompagnare il materiale e l'oggetto in tutte le fasi esclusa quella di vendita al consumatore finale.
- L'impresa alimentare, di qualsiasi tipo, che utilizza materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari nell'ambito della propria attività, ha l'obbligo di accertare la conformità degli stessi alle norme vigenti. In pratica dovrà richiedere al produttore la dichiarazione di conformità, conservarla, e soprattutto utilizzare i materiali e gli oggetti nel rispetto delle condizioni d'uso dichiarate dal produttore.

L'art. 17 del Regolamento n. 1935/2004 estende ai materiali ed agli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti quanto previsto dal Regolamento 178/2002 per la filiera alimentare.

In particolare la rintracciabilità dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari è garantita in tutte le fasi per facilitare il controllo, il ritiro dei prodotti difettosi, le informazioni ai consumatori e l'attribuzione delle responsabilità.

Tenendo in debito conto la fattibilità tecnologica, gli operatori economici dispongono di sistemi e di procedure che consentono l'individuazione delle imprese da cui e a cui sono stati forniti i materiali e gli oggetti e, se del caso, le sostanze e i prodotti, disciplinati dal presente regolamento e dalle relative misure di applicazione, usati nella loro lavorazione.

Tali informazioni sono rese disponibili alle autorità competenti che le richiedano.

I materiali e gli oggetti immessi sul mercato comunitario sono individuabili da un sistema adeguato che ne consente la rintracciabilità mediante l'etichettatura o documentazione o informazioni pertinenti.

Infine un ultimo aspetto da considerare, sebbene di non secondaria importanza, nel corso dell'attività di controllo è l'etichettatura dei materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari disciplinata dall'art. 15 del Regolamento 1935/2004.

Nella seguente tabella sono riportati i campionamenti previsti.

MOCA	Determinazione analitica	N° campioni
Utensili da cucina (piatti, bicchieri, posate) in materiale plastico	formaldeide	2 ARPA
Mestoli o altri utensili in plastica	ammine aromatiche	2 ARPA*
Ceramiche	cadmio, piombo	2 ARPA
Alimenti contenuti in confezione di tetrapak	ITX	2 ARPA
Alimenti contenuti in banda stagnata non verniciata	Stagno e piombo	2 ARPA
Carta e cartoni	Piombo	2 ARPA
Materiale in acciaio (coltelli)	cromo, nichel, manganese, migrazione totale	2 ARPA
Totale		14

*Analisi prevista a partire dal 2014

Gli esami saranno eseguiti dall'ARPA Valle d'Aosta.

Si procederà anche ad effettuare **n. 10 controlli** documentali relativi alla verifica delle etichettature e delle dichiarazioni di conformità dei MOCA e del rispetto delle istruzioni da parte dell'utilizzatore degli stessi, in virtù di quanto previsto dalla normativa vigente.

Infine si dovrà effettuare **1 controllo** documentale inerente l'etichettatura e le dichiarazioni di conformità presso aziende di distribuzione dei MOCA.

Urgente

2C21) PIANO DI MONITORAGGIO SU PREPARAZIONI E PRODOTTI A BASE DI CARNE BOVINA PER L'INDIVIDUAZIONE DI SPECIE

In attuazione della nota del Ministero della Salute del 19 febbraio 2013 recante “ Piano di controllo sulle carni equine- applicazione della raccomandazione comunitaria”, emanata a seguito dei recenti episodi di riscontro di prodotti alimentari contenenti carne equina non dichiarata in etichetta sono intensificati i controlli sulla tracciabilità della materia prima presso gli stabilimenti che commercializzano prodotti o preparazioni a base di carne bovina che possono prestarsi ad eventuale utilizzo fraudolento di carni equine non dichiarate: carne macinata, hamburger refrigerati e/o congelati, sughi con carne macinata (tipo ragù), carne in scatola, tortellini/ravioli con carne, cannelloni e lasagne.

In caso di sospetto si provvede al campionamento dei prodotti interessati da destinare all'analisi presso l'IZS del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta per la ricerca di presenza di carne equina utilizzando preferibilmente il/i metodo/i raccomandato/i dal laboratorio di riferimento dell'Unione europea per le proteine animali nei mangimi, al seguente indirizzo: <http://eurl.craw.eu/en/164/legal-sources-and-sops>.

2D) PIANO CONTROLLO SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

2D1) INDICAZIONI OPERATIVE ED ORGANIZZAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI VIGILANZA SUI SOTTOPRODOTTI DI O.A.

I controlli sono mirati a verificare la corretta gestione dei sottoprodotti di origine animale e rientrano nell'attività di controllo ufficiale dei prodotti alimentari. Tali verifiche completano i normali controlli in materia di requisiti igienico sanitari, strutturali, gestionali e di autocontrollo, svolti negli esercizi al dettaglio in sede fissa o su aree pubbliche. La frequenza minima dei controlli, procedure e check list è effettuata sulla base dell'analisi del rischio degli stabilimenti riconosciuti.

3) COMPETENZE DELLA S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (IAOA)

3A) PIANO DI CONTROLLI SUGLI STABILIMENTI E ATTIVITA' COMMERCIALI CHE TRATTANO PREVALENTEMENTE PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

3A1) CATEGORIZZAZIONE DEGLI STABILIMENTI

L'analisi del rischio operata sui vari stabilimenti e attività commerciali che trattano prevalentemente prodotti di origine animale permette di effettuare la seguente classificazione degli stessi:

Tipologia di stabilimento	Alto rischio	Medio rischio	Basso rischio	Totale
agriturismo con locale polifunzionale		7	3	10
agriturismo sezionamento carni		1		1
agriturismo trasformazione carni			1	1
azienda di trasporti		1	1	2
caseificio che trasforma oltre 2.000.000 litri/anno	1	2	2	5
caseificio che trasforma fino a 2.000.000 litri/anno	3	5	3	11
caseificio che trasforma fino a 500.000 litri/anno		4	13	17
caseificio che trasforma prevalentemente latte aziendale	2	11	79	92
caseificio di alpeggio (tramuti)	3	4	325	332
distributore di latte crudo	3			3
Macello agricolo di pollame e lagomorfi fuori campo CE < 50 UBE/anno		1		1
macello agriturismo carni bianche	0	4	0	4
macello agriturismo carni rosse		1		1
Macello carni rosse < 20 UGB medie/settimanali	1	5	6	12
Macello carni rosse > 20 UGB e <60 UGB medie/settimanali	1	1		2
miele monoconferitore vendita ingrosso			46	46
miele pluriconferitore			1	1
prodotti a base carne produzione < 500 t anno	1	4	3	8
prodotti a base carne produzione > 500 t anno		1		1
prodotti a base carne stagionatura		1	1	2
sezionamento carni bianche < 5 t medie settimanali anno	1			1
sezionamento formaggi			1	1
spaccio carni con retrobottega		66	14	80
spaccio carni confezionate		5	35	40
spaccio carni senza retrobottega	1	5	2	8
spaccio di prodotti diversi di origine animale		5	14	19
spaccio latte e prodotti a base latte		1	10	11
spaccio pesce con retrobottega		5		5
spaccio pesce senza retrobottega		6	1	7
stagionatura formaggi			24	24
trasformazione prodotti a base latte			2	2
ambulante con auto banco		1	1	2
confezionamento formaggi		1	1	2

deposito a temperatura non controllata registrato			1	1
deposito frigorifero registrato			2	2
deposito frigorifero riconosciuto CE			2	2
distributore di prodotti a base latte (formaggi e Yogurt)		1		1
macello selvaggina < 20 UGB medie settimanali			1	1
prodotti a base carne riconfezionamento < 500 t anno		1		1
sezionamento carni rosse < 5t medie settimanali anno	1	1		2
trasporto con automezzo soggetto a dia			2	2
Impianto di smielatura			2	2
Impianto di transito sottoprodotti			2	2

La classificazione specifica del rischio per tutte le imprese alimentari è una condizione indispensabile per poter dare attuazione ad una programmazione locale in grado di modulare la frequenza di controllo in base al rischio specificamente attribuito ad ogni impresa. Tale classificazione consentirà nel tempo di valutare e documentare la capacità dell'azione di controllo, di modificare la condizione di rischio delle imprese alimentari insistenti nel proprio territorio.

Il SIAOA è tenuto ad aggiornare sulla base di verifiche o di audit e con l'ausilio di apposite checklist di categorizzazione del rischio ed ad inviare i nuovi dati **entro il mese di giugno 2013** al Servizio di igiene, sanità pubblica e veterinaria della Regione Autonoma Valle d'Aosta l'elenco degli stabilimenti suddivisi per graduazione di rischio.

La programmazione verrà fatta sulla base della distinzione indicata dalle linee guida per il controllo ufficiale ai sensi del Reg. CE 882 e 854/2004.

3A2) ATTIVITÀ DI CONTROLLO NEGLI STABILIMENTI E NELLE ATTIVITÀ COMMERCIALI DI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Richiamando i concetti evidenziati all'inizio del presente documento, in merito agli strumenti del "controllo ufficiale" previsti dal Regolamento CE/882/04, si rende necessario definirne preliminarmente i contenuti operativi.

Pertanto, tralasciando al momento le attività di "monitoraggio" e "sorveglianza" che potranno essere oggetto di futuri specifici piani di controllo, tutte le diverse forme di controllo dovranno essere ricondotte alle seguenti tipologie: "verifiche", "audit" e "ispezioni".

Ispezioni

Ai fini del presente piano rientrano tra le "ispezioni": l'ispezione dei requisiti strutturali dello stabilimento e delle attrezzature e l'ispezione dei requisiti di autocontrollo mirata alla verifica delle capacità funzionali e gestionali (per tutte le tipologie produttive).

Le ispezioni sono eseguite dai Veterinari Ufficiali singoli nelle strutture loro assegnate.

Nelle tabelle sono riportate le frequenze medie (calcolate in funzione della tipologia produttiva e del profilo di rischio) per l'esecuzione di tali ispezioni da documentare tramite l'utilizzo di checklist già attualmente in uso o all'uopo predisposte dai competenti servizi o definite a livello di Conferenza Stato Regioni.

Le frequenze indicate hanno valore d'indirizzo generale e possono essere, in modo motivato, ridefinite a livello aziendale sulla base della compatibilità delle risorse disponibili e tenendo conto delle specifiche esigenze e priorità rilevate.

Le ispezioni strutturali sono da considerarsi essenziali ai fini del mantenimento del controllo permanente dell'impianto, in quanto costituiscono una garanzia sulla sussistenza dei requisiti previsti dalla normativa vigente per il rilascio del riconoscimento. Entro l'anno 2014 occorrerà pianificare il completamento della revisione sistematica iniziata nel 2010 di tutti i riconoscimenti

CE relativi agli stabilimenti di trasformazione latte, d'alpeggio e di pianura. La programmazione dei controlli prevede tempi lunghi in relazione alla realtà agricola tradizionale degli OSA con poche risorse o scarsa capacità manageriale, a fronte di un rischio derivante dalla trasformazione estremamente ridotto, trattandosi per la maggior parte di trasformazione in prodotti a lunga stagionatura, mentre la trasformazione di prodotti freschi è molto limitata e destinata esclusivamente al mercato locale.

Il piano d'azione dovrà prevedere:

- Coinvolgimento delle Associazioni di Categoria inseriti nella Table di concertation, dell'Assessorato Agricoltura e Risorse Naturali e dello IAR al fine di aprire un tavolo di concertazione sul settore della trasformazione latte.
- Valutazione del settore latte in VDA che porti alla stesura di un manuale di corretta prassi igienica mirato alla realtà produttiva valdostana e contestuale formazione degli OSA e degli operatori di controllo ufficiale in relazione a quanto previsto dallo stesso manuale secondo la seguente tabella di marcia.
- Verifica delle tipologie di prodotti lattieri presenti in Valle d'Aosta. Tale attività risulta fortemente agevolata dal fatto che in passato l'Assessorato Agricoltura e Risorse Naturali e lo I.A.R. hanno già effettuato studi mirati in proposito.
- Definizione dei 5 passi preliminari dell'HACCP e più precisamente:
- Formazione del team HACCP (da individuare da parte della "table des concertation agricole", organismo di consultazione che raccoglie le principali associazioni di categoria agricole e di trasformatori, fra personale adeguatamente formato sia nell'ambito degli OSA che dei loro rappresentanti, sia degli Assessorati e degli enti di ricerca coinvolti, sia del controllo ufficiale).
- Descrizione del prodotto. Il presente punto assume una fondamentale importanza anche in relazione a quanto previsto dal Reg. CE 2073/05 e s.m.i.
- Identificazione della destinazione d'uso.
- Costruzione del diagramma di flusso.
- Conferma in campo del diagramma di flusso
- A seguito di questa prima parte sarà possibile la definizione delle caratteristiche del layout aziendale in relazione alla tipologia e al rischio sanitario del prodotto, con definizione applicativa dei requisiti di cui all'Allegato II del Reg. CE 852/04.
- Procedure di Prerequisito
- HACCP con studio dei sette punti per ogni filiera produttiva identificata o, in alternativa, definizione di Procedure Operative basate sull'HACCP.
- Stesura di un manuale di corretta prassi igienica

Verifiche

La definizione di verifica discende dal reg 852/04: "il controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici."

Pertanto negli stabilimenti ed attività di cui trattasi il riferimento è rappresentato dagli articoli 3-4-5 del Reg 852/04/CE e allegati di riferimento. Oltre ai requisiti generali di cui all'articolo 4, paragrafo 5 del Reg. CE/854/04, relativi agli audit dei principi basati sull'HACCP, il veterinario ufficiale si accerta che le procedure dell'operatore garantiscano, per quanto possibile, che le carni:

- a) seguano processi produttivi igienicamente corretti;
- b) non presentino anomalie o alterazioni fisiopatologiche visibili o evidenti;
- c) non presentino contaminazione fecale o di altro tipo, visibili o evidenti;
- d) non contengano materiali specifici a rischio, tranne quando previsto in virtù della normativa comunitaria e siano state prodotte in conformità della normativa comunitaria riguardante le TSE.

A tal fine, si considerano verifiche tutti gli altri controlli di "routine", diversi dalle ispezioni e dagli audit, effettuati, di norma, dal veterinario che vigila abitualmente sull'impianto.

Tali controlli riguardano, in linea di massima, l'igienicità dei processi produttivi (dall'ingresso delle materie prime all'uscita dei prodotti finiti) e possono indirizzare il veterinario a prevedere ispezioni o audit aggiuntivi, rispetto a quanto programmato nel Piano regionale. Ad ogni controllo deve corrispondere la redazione di una relazione di controllo ufficiale.

Verifiche specifiche da attuarsi in talune tipologie di stabilimenti.

Verifiche preoperative

In relazione alla tipologia di prodotto e di rischio derivante dall'elevata possibilità di contaminazioni crociate fra prodotti e di origine ambientale in taluni stabilimenti, è necessario prevedere verifiche preoperative, al fine di verificare la corretta predisposizione da parte dell'OSA dello stabilimento, delle attrezzature e della capacità gestionale in vista della successiva lavorazione. Tali verifiche devono essere compiute obbligatoriamente nei seguenti stabilimenti nell'ambito delle verifiche previste. Gli stabilimenti oggetto di verifica preoperativa obbligatoria sono macelli, sezionamenti, stabilimenti di preparazioni a base di carne e carni macinate. Negli stabilimenti in cui l'attività principale non rientra fra queste, ma queste attività sono comunque espletate, occorrerà prevedere comunque l'effettuazione della verifica preoperativa.

Verifica trasporto animali e benessere animale e verifica applicazione anagrafe bovina al macello

Tali verifiche saranno effettuate dal veterinario ufficiale dello stabilimento durante l'effettuazione della visita ante morte al macello, con l'obiettivo di verificare, da un lato, la capacità dei produttori primari e dei trasportatori di adempiere a quanto loro richiesto dalla normativa vigente e, dall'altro il rispetto da parte dell'impianto di macellazione dei requisiti previsti dal Reg. CE 853/04.

3A3) PROGRAMMAZIONE DEI CONTROLLI

VERIFICHE E ISPEZIONI

Le frequenze, intese come numero di ingressi, con cui devono essere effettuate le verifiche negli impianti sono riassunte nelle tabelle seguenti, in funzione della classificazione del rischio del singolo impianto.

Tipologia di attività	Rischio	Ispezione requisiti strutturali/attrezzature	Ispezione requisiti autocontrollo	Verifica pre-operativa	Verifica materie prime/semilavorati/prodotti finiti Qualità, conservazione etichettatura e marchiatura, rintracciabilità	Verifica idoneità processo produttivo, igiene della lavorazione e igiene del personale	Verifica corretto controllo delle temperature e corretta gestione dei CCP	Verifica corretta gestione dei sottoprodotti	Verifica trasporto animali e benessere animale	Verifica applicazione anagrafe bovina al macello
macello carni rosse macello carni bianche macello selvaggina > 60 UGB settimanali	A	6	6	24					6	6
macello carni rosse macello carni bianche macello selvaggina > 20 UGB e ≤ 60 UGB settimanali	M	4	4	12					4	4
macello carni rosse macello carni bianche macello selvaggina > 20 UGB e ≤ 60 UGB settimanali	B	3	3	6					3	3
macello carni rosse macello carni bianche macello selvaggina < =20 UGB settimanali	A	4	4	12					4	4
macello carni rosse macello carni bianche macello selvaggina < =20 UGB settimanali	M	3	3	6					3	3
macello carni rosse macello carni bianche macello selvaggina < =20 UGB settimanali	B	2	2	4					2	2
macello carni rosse macello carni bianche macello selvaggina < =20 UGB settimanali	A	3	3	6					3	3
macello carni rosse macello carni bianche macello selvaggina < =20 UGB settimanali	M	2	2	4					2	2
macello carni rosse macello carni bianche macello selvaggina < =20 UGB settimanali	B	1	1	3					1	1

Tipologia di attività	rischio	Ispezione requisiti strutturali/attrez- zature	Ispezione requisiti autocontrollo	Verifica preoperativa	Verifica materie prime/semilavo- rati/prodotti finiti Qualità, conservazione etichettatura e marchiatura, rintracciabilità	Verifica idoneità processo produttivo, igiene della lavorazione e igiene del personale	Verifica corretto controllo delle temperature e corretta gestione dei CCP	Verifica corretta gestione dei sottoprodotti
sezionamento carni rosse	A	4	4	12				
sezionamento carni bianche	M	3	3	6				
sezionamento selvaggina > 5t settimana media/anno	B	2	2	4				
sezionamento carni rosse	A	3	3	6				
sezionamento carni bianche	M	2	2	4				
sezionamento selvaggina < 5t settimana media/anno	B	1	1	3				
Carni macinate, preparazioni carne > 5t settimana media/anno	A	6	6	24				
	M	4	4	12				
	B	3	3	6				
Carni macinate, preparazioni carne < 5t settimana media/anno	A	4	4	12				
	M	3	3	6				
	B	2	2	4				

Tipologia di attività	rischio	Ispezione requisiti strutturali/attrezzature	Ispezione requisiti autocontrollo	Verifica materie prime/semilavorati/prodotti finiti Qualità, conservazione etichettatura e marchiatura, rintracciabilità	Verifica idoneità processo produttivo, igiene della lavorazione e igiene del personale	Verifica corretto controllo delle temperature e corretta gestione dei CCP	Verifica corretta gestione dei sottoprodotti
prodotti a base carne produzione, sezionamento, riconfezionamento > 500 t/anno	A	4	4	12			
	M	3	3	6			
	B	2	2	4			
prodotti a base carne produzione sezionamento riconfezionamento < 500 t/anno	A	3	3	6			
	M	2	2	4			
	B	1	1	3			
caseificio che trasforma oltre 2.000.000 litri/anno o equivalente in prodotti a base di latte	A	3	3	12			
	M	2	2	6			
	B	1	1	4			
caseificio che trasforma fino a 2.000.000 litri/anno o equivalente in prodotti a base di latte	A	2	2	6			
	M	1	1	4			
	B	0.5	0.5	3			
caseificio che trasforma fino a 500.000 litri/anno o equivalente in prodotti a base di latte	A	2	2	4			
	M	1	1	3			
	B	0.5	0.5	2			

Tipologia di attività	rischio	Ispezione requisiti strutturali/attrezzature	Ispezione requisiti autocontrollo	Verifica materie prime/semilavorati/prodotti finiti Qualità, conservazione etichettatura e marchiatura, rintracciabilità	Verifica idoneità processo produttivo, igiene della lavorazione e igiene del personale	Verifica corretto controllo delle temperature e corretta gestione dei CCP	Verifica corretta gestione dei sottoprodotti
caseificio che trasforma prevalentemente latte aziendale	A	2	2	3			
	M	1	1	2			
	B	0.5	0.5	1			
latte centro di raccolta	A	2	2	4			
	M	1	1	3			
	B	0.5	0.5	2			
Stagionatura, taglio, confezionamento formaggi	A	2	2	3			
	M	1	1	2			
	B	0.5	0.5	1			
deposito frigorifero riconosciuto CE	A	3	3	6			
	M	2	2	4			
	B	1	1	3			
deposito a temperatura non controllata riconosciuto CE	A	2	2	3			
	M	1	1	2			
	B	0.5	0.5	1			
deposito frigorifero registrato	A	2	2	3			
	M	1	1	2			
	B	0.5	0.5	1			

Tipologia di attività	rischio	Ispezione requisiti strutturali/attrezzature	Ispezione requisiti autocontrollo	Verifica materie prime/semilavorati/prodotti finiti . Qualità, conservazione etichettatura e marchiatura, intracciabilità	Verifica idoneità processo produttivo, igiene della lavorazione e igiene del personale,	Verifica corretto controllo delle temperature e corretta gestione dei CCP	Verifica corretta gestione dei sottoprodotti
deposito a temperatura non controllata registrato	A	1	1	2			
	M	0.5	0.5	1			
	B	0.33	0.33	0.5			
macello agriturismo carni rosse/carni bianche	A	3	3	6			
	M	2	2	4			
	B	1	1	3			
agriturismo trasformazione carni latte locale polifunzionale	A	2	2	3			
	M	1	1	2			
	B	0.5	0.5	1			
distributore di latte crudo	A	3	3	6			
	M	2	2	4			
	B	1	1	3			
impianto di smielatura	A	3	3	6			
	M	2	2	4			
	B	1	1	3			

Tipologia di attività	rischio	Ispezione requisiti strutturali/attrezzature	Ispezione requisiti autocontrollo	Verifica materie prime/semilavorati/prodotti finiti . Qualità, conservazione etichettatura e marchiatura, intracciabilità	Verifica idoneità processo produttivo, igiene della lavorazione e igiene del personale	Verifica corretto controllo delle temperature e corretta gestione dei CCP	Verifica corretta gestione dei sottoprodotti
miele monoconferitore vendita ingrosso	A	2	2	3			
	M	1	1	2			
	B	0.5	0.5	1			
miele pluriconferitore e confezionatori	A	3	3	6			
	M	2	2	4			
	B	1	1	3			
spaccio carni e/o pesce confezionati (tal quale)	A	1	1	2			
	M	0.5	0.5	1			
	B	0.33	0.33	0.5			
spaccio carni e/o pesce senza retrobottega e altri prodotti di origine animale*	A	2	2	3			
	M	1	1	2			
	B	0.5	0.5	1			
spaccio carni e/o pesce con retrobottega*	A	2	2	4			
	M	1	1	3			
	B	0.5	0.5	2			

Tipologia di attività	rischio	Ispezione requisiti strutturali/attrezzature	Ispezione requisiti autocontrollo	Verifica materie prime/semilavorati /prodotti finiti Qualità, conservazione etichettatura e marchiatura, rintracciabilità	Verifica idoneità processo produttivo, igiene della lavorazione e igiene del personale	Verifica corretto controllo delle temperature e corretta gestione dei CCP	Verifica corretta gestione dei sottoprodotti
Azienda di trasporti	A	1	1	2			
	M	0.5	0.5	1			
	B	0.33	0.33	0.5			
Caseificio di alpeggio	A	1	1	4			
	M	0.5	0.5	2			
	B	Un passaggio ogni 3 anni o secondo specifico piano di intervento					

AUDIT

Il Regolamento prevede sostanzialmente due tipi di audit:

- 1) audit delle buone prassi igieniche;
- 2) audit delle procedure basate su HACCP.

Gli audit delle buone prassi igieniche verificano il costante rispetto delle procedure degli operatori del settore alimentare per quanto riguarda:

- a) i controlli sull'informazione in materia di catena alimentare;
- b) la manutenzione dei locali e delle attrezzature;
- c) l'igiene generale (pre-operativa, operativa e post-operativa);
- d) l'igiene del personale;
- e) la formazione del personale in materia di igiene e procedure di lavoro;
- f) la lotta contro i parassiti;
- g) la qualità delle acque;
- h) il controllo della temperatura;

Oltre ai requisiti generali di cui all'articolo 4, paragrafo 4 del Reg. CE/854/04, concernenti gli audit relativi alle buone prassi igieniche, il veterinario ufficiale verifica la costante osservanza delle procedure dell'operatore del settore alimentare per quanto riguarda la raccolta, il trasporto, il magazzinaggio, la manipolazione, la lavorazione e l'utilizzo o lo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale, compresi i materiali specifici a rischio, di cui l'operatore del settore alimentare sia responsabile.

Gli audit di procedure basate su HACCP verificano che gli operatori del settore alimentare applichino dette procedure in permanenza e correttamente, provvedendo, in particolare, ad assicurare che le procedure forniscano le garanzie specificate nella sezione II dell'allegato II del regolamento (CE) n. 853/2004.

In particolare, gli audit determineranno se le procedure garantiscono, per quanto possibile, che i prodotti di origine animale:

- a) sono conformi ai criteri microbiologici stabiliti ai sensi della normativa comunitaria;
- b) sono conformi alla normativa comunitaria su residui, contaminanti e sostanze proibite;
- c) non presentano pericoli fisici quali corpi estranei.

Allorquando, in conformità dell'articolo 5 del Regolamento CE/852/2004, un operatore del settore alimentare utilizzi procedure contenute in manuali per l'applicazione di principi HACCP anziché stabilire proprie procedure, l'audit dovrà comprendere la valutazione sulla corretta applicazione di detti manuali.

Nello svolgere compiti di audit, il Servizio Veterinario dovrà inoltre:

- a) determinare se il personale e le attività del personale nello stabilimento in tutte le fasi del processo di produzione soddisfano i pertinenti requisiti dei Regolamenti CE/852/2004 e CE/853/2004;
- b) verificare i pertinenti dati dell'operatore del settore alimentare;
- c) prelevare campioni per analisi di laboratorio ogniqualvolta ciò sia necessario;
- d) documentare gli elementi presi in considerazione ed i risultati dell'audit.

Nell'ambito degli audit da effettuare ai fini del presente Piano, fatta salva l'autonomia dei singoli Servizi Veterinari dell'Azienda USL della Valle d'Aosta nel decidere quali ulteriori procedure e/o aspetti prendere in considerazione in ogni singolo stabilimento, si richiede di procedere sistematicamente al controllo:

- delle procedure di controllo dei punti critici (o, in loro assenza, le procedure di controllo della corretta applicazione delle GMP);
- della procedura di rintracciabilità;

- del rispetto dei parametri microbiologici obbligatori di cui al Regolamento CE/2073/2005 e s.m.i.;
- delle modalità di gestione dei sottoprodotti e dei MSR;
- del programma di formazione del personale.

Si ricorda, inoltre, che tra i presupposti di ogni audit, rivestono particolare importanza i seguenti aspetti:

- la definizione degli obiettivi, dell'estensione e della durata dell'audit;
- il preavviso al titolare dello stabilimento e l'informazione sulle modalità di conduzione dell'audit stesso (chi deve essere presente, quale sarà l'oggetto del controllo, quale materiale deve essere messo a disposizione, ecc.);
- il carattere "indipendente" dell'audit, che, non dovrà essere condotto dal veterinario che abitualmente opera nell'impianto (il quale è tenuto comunque a partecipare), ma da uno o più colleghi, identificati nell'ambito dell'organizzazione del Servizio;
- la relazione finale dell'audit, che deve essere inviata al titolare dell'impianto, da cui emergano i risultati, le non conformità evidenziate, i diritti di ricorso e, se del caso, le eventuali proposte di azioni correttive.

In base alla tipologia di produzione, essenzialmente orientata alla prima trasformazione di prodotti a lunga stagionatura che verranno poi stagionati in altro stabilimento, alla tipologia di rischio connesso con i prodotti a lunga stagionatura, alla complessità delle aziende e alla impossibilità di effettuare audit su un elevatissimo numero di piccoli caseifici aziendali monoconferitori riconosciuti di piano e di alpeggio, si ritiene di destinare lo strumento dell'audit principalmente al controllo delle realtà più complesse, i caseifici pluriconferitori di piano, mentre le altre tipologie di aziende saranno sottoposte a controllo attraverso gli strumenti della verifica e dell'ispezione.

Sono previsti, quindi, i seguenti audit:

Strutture o attività da auditare	N. di audit
Produttori e/o distributori alimenti di origine vegetale e animale (congiunto con SIAN)	1
Caseifici pluriconferitori	11
Caseificio aziendale	1
Stabilimenti di trasformazione di prodotti a base carne riconosciuti CE	1
stabilimenti di macellazione e/o sezionamento carni fresche	1
totale	15

3B) PIANO REGIONALE DEI CONTROLLI UFFICIALI SUGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

3B1) CONTROLLO MICROBIOLOGICO DEI CRITERI DI IGIENE DEL PROCESSO.

La categoria alimentare (matrice) i microrganismi e/o loro tossine o metaboliti, il piano di campionamento, i limiti, i metodi di analisi e la fase a cui si applica il criterio sono quelli previsti dal Reg. 2073/2005 allegato I capitolo II "Criteri di igiene del processo" e s.m.i. o da altra normativa vigente specifica.

I prelievi effettuati presso gli stabilimenti di produzione per la verifica dei criteri di igiene (Capitolo 2 dell'Allegato I del Reg CE/2073/05), dovranno essere eseguiti in aliquota singola, costituita dal numero di unità campionarie previste dai rispettivi criteri di igiene da verificare. Il campione sarà accompagnato da una nota di accompagnamento riportante i dati identificativi del campione e le determinazioni analitiche richieste non equivalente al verbale di prelievo previsto dal DPR 327/80.

Poiché si tratta di campionamenti con caratteristiche conoscitive, non comportano, in caso di non conformità, la ripetizione del parametro difforme, né è prevista automaticamente una attività sanzionatoria. Tuttavia l'operatore addetto al controllo ufficiale solleciterà l'operatore del settore alimentare ad individuare le cause di eventuali risultati insoddisfacenti, richiedendo l'implementazione delle frequenze di campionamento, la revisione delle buone pratiche di lavorazione e l'attuazione delle azioni correttive previste nel Capitolo 2 Allegato I.

L'operatore addetto al controllo ufficiale potrà inoltre avvalersi di qualsiasi altra indagine ritenga utile al raggiungimento di tale scopo.

Se l'impresa alimentare non pone rimedio alla situazione di risultati non soddisfacenti, dovranno essere adottati i provvedimenti prescrittivi (art. 54) e/o sanzionatori (art. 55) previsti dal Reg. CE/882/2004.

Le matrici da campionare e il relativo numero sono i seguenti:

Matrici	Microrganismo/loro tossine, metaboliti	N°
Carcasse di bovini, ovini, caprini ed equini	Conteggio delle colonie aerobiche Enterobatteriacee	1 IZS
Carcasse di bovini, ovini, caprini ed equini	Salmonella spp (5 carcasse)	1 IZS
Carne macinata	Conteggio delle colonie aerobiche E. coli	1 IZS
Preparazioni a base di carne	E. coli	1 IZS
Formaggio a base di latte crudo bovino	Stafilococchi coagulasi-positivi	1 IZS
Formaggio a base di latte crudo ovicaprino	Stafilococchi coagulasi-positivi	1 IZS

Burro e panna a base di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione	E. coli	1 IZS
totale		7

Il controllo microbiologico dei parametri di igiene di processo, previsti dal Reg. CE n. 2073/2005, allegato I capitolo 2, e s.m.i. spetta di norma agli operatori del settore alimentare. I controlli di verifica del rispetto dei criteri di igiene di processo dovranno essere effettuati, qualora ritenuto necessario, nell'ambito delle ispezioni alle aziende alimentari o degli audit e saranno utilizzate per addivenire alla valutazione del rischio.

I criteri di igiene di processo non si applicano ai prodotti immessi sul mercato. Il superamento del valore indicativo di contaminazione dà luogo a prescrizione di necessarie misure correttive per mantenere l'igiene del processo di produzione in ottemperanza alla legislazione in materia di prodotti alimentari.

3B2) CONTROLLO MICROBIOLOGICO DEI CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE.

Sono da prevedersi, oltre ai controlli ufficiali di seguito indicati, anche dei campionamenti derivanti da istruzioni ministeriali o da indagini conseguenti a tossinfezioni e piani speciali dovuti ad emergenze varie. Ovviamente non sono preventivabili e quantificabili.

I controlli devono essere effettuati esclusivamente in alimenti immessi sul mercato, siano essi di produzione nazionale o comunitaria o prodotti importati.

La categoria alimentare (matrice) i microrganismi e/o loro tossine o metaboliti, il piano di campionamento, i limiti, i metodi di analisi e la fase a cui si applica il criterio sono quelli previsti dal Reg. 2073/2005 allegato I capitolo I "Criteri di sicurezza alimentare" e s.m.i.

Laddove non siano fissati criteri dal Reg. CE 2073/05 e s.m.i., le modalità di campionamento si riferiscono a quelle previste dal DPR 327/1980 o da specifiche norme.

Nell'ambito del controllo microbiologico dei parametri di sicurezza alimentare è possibile, in caso di motivata necessità, campionare matrici e/o determinazioni non previste dal Reg. 2073/2005 (ad es. prelievo di alimento sospetto di aver determinato una tossinfezione alimentare).

Per quanto attiene alla tipologia di campionamento sono da effettuarsi n° 4 – 5 aliquote oppure 1 aliquota per prodotti deperibili. Per le unità campionarie si rimanda a quanto scritto nel Reg. 2073/2005 e s.m.i. (5 unità campionarie).

Le matrici da campionare e il relativo numero sono i seguenti:

Matrici	Microrganismo/loro tossine, metaboliti	N°
Carni macinate e preparazioni a base di carne che possono essere consumate cotte	Salmonella spp	5 IZS
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi	Salmonella spp	10 IZS
Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti	Salmonella spp	3 IZS

Formaggi freschi, burro e panna a base di latte crudo bovino	Salmonella spp Listeria monocytogenes (qualitativa e quantitativa)	3 IZS
Formaggi freschi, burro e panna a base di latte crudo ovicaprino	Salmonella spp Listeria monocytogenes (qualitativa e quantitativa)	2 IZS
Formaggi freschi, burro e panna a base di latte pastorizzato o latte alimentare pastorizzato	Salmonella spp (DPR 327/80)	2 IZS
Formaggi freschi, burro e panna a base di latte pastorizzato o latte alimentare pastorizzato	Listeria monocytogenes (qualitativa e quantitativa)	3 IZS
Latte crudo venduto tal quale al consumatore finale*	Staphylococcus aureus Listeria monocytogenes (qualitativa e quantitativa) Salmonella spp Escherichia coli O157 e STEC Campylobacter termotolleranti	3 IZS
totale		31

Gli esami saranno eseguiti dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta.

*La ricerca dei patogeni sul latte crudo venduto nei distributori automatici va effettuata, oltre che nell'ambito del controllo ufficiale, anche in autocontrollo in ottemperanza a quanto previsto dalla DGR N. 133/2007 e s.m.i.

3B3) MONITORAGGIO DI LISTERIA MONOCYTOGENES ALLA PRODUZIONE (vedere nota operativa in allegato)

I controlli per *Listeria monocytogenes* devono essere effettuati sui prodotti finiti, sugli ambienti di stoccaggio e sulle attrezzature che vengono a contatto con i prodotti alimentari.

Nella seguente tabella si riportano i controlli ambientali da eseguire e gli alimenti da campionare, i quali devono essere sottoposti a sequestro in attesa dell'esito analitico.

Tipologia di campionamento		Numero di campioni
Tamponi ambientali	Tavole d'appoggio magazzini maturazione formaggi a media o lunga stagionatura	2 IZS
	Pareti delle celle e superfici d'appoggio di salumifici	6 IZS
Prodotto finito	Salamini (saouseusse)	3 IZS

	Boudin	3 IZS
	Lardo o altri prodotti a base di carne non insaccati	2 IZS
Totale		16

A integrazione dei campioni sopra riportati verranno effettuati esami di controllo ufficiali previsti in ottemperanza alle note ministeriali relative all'export verso paesi terzi. Tali controlli, anche se non indicati nel PRIC, hanno valenza anche al fine della garanzia sulla sicurezza alimentare dei prodotti destinati al mercato interno.

Per i prodotti da consumarsi tal quali a base di carne occorre pretendere la predisposizione in azienda da parte dell'OSA di schede di prodotto, valutate in sede di controllo ufficiale, che consentono di inserire correttamente l'alimento in questione nella specifica categoria prevista dall'Allegato I del Reg. CE 2073/05 (criteri di sicurezza alimentare capitolo 1 punti 1.2 e 1.3) e affiancare alla ricerca di *Listeria monocytogenes* sul prodotto oggetto di campionamento ufficiale anche la valutazione della Aw e pH al fine di una corretta verifica della rispondenza del prodotto alla scheda tecnica predisposta dallo stabilimento di produzione per la valutazione della shelf life, prevedendo il campionamento di una aliquota suppletiva.

Gli esami saranno eseguiti dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta.

3B4) RICERCA RESIDUI DI ANTIPARASSITARI SU PRODOTTI ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE

Il rischio per la salute della popolazione generale, correlato con l'assunzione di prodotti fitosanitari attraverso la dieta, è problema di grande attualità e complessità.

Il controllo dei residui dei prodotti fitosanitari su matrici alimentari rappresenta, quindi, un importante strumento a disposizione delle strutture sanitarie per garantire il rispetto delle quantità massime consentite di residui di antiparassitari sui alcuni prodotti di origine animale.

Matrice	Determinazione analitica	N° campioni
Carne di pollame	Pesticidi	4 IZS
Fegato di bovini e altri ruminanti, suini e pollame	Pesticidi	4 IZS
Miele	Pesticidi	2 IZS
Totale		10

Il campionamento deve essere ufficiale. Le matrici da campionare sono descritte in tabella.

Le determinazioni analitiche da richiedere sono: pesticidi.

Il Laboratorio competente è IZS Piemonte Liguria e Valle d'Aosta.

La normativa di riferimento è la seguente:

- Regolamento CE 915/2010 sul programma comunitario coordinato di controllo pluriennale per il periodo 2011/2013,
- Regolamento CE 396/2005 sulla definizione di residui,
- Decreto del Ministro della Salute del 23/07/2003, recepimento della Direttiva 2002/63/CE della Commissione Europea

3B5) CONTROLLI PER LA RICERCA DI TRICHINELLA NELLE CARNI

I controlli per la ricerca di Trichinella nelle carni devono essere eseguiti secondo le indicazioni fornite dalle linee guida approvate dall'intesa ai sensi dell'art. 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano concernente la corretta applicazione del Regolamento CE 2075/2005 e s.m.i. che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di trichinella nelle carni.

Nella specifica realtà regionale si eseguono i campionamenti riportati nella seguente tabella.

Matrice	Determinazione analitica	N° campioni
Cinghiali cacciati	Trichinella spp	Secondo programma dei prelievi concordato ogni anno con la Direzione Flora, Fauna, Caccia e Pesca dell'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali IZS
Suini macellati ad uso domestico	Trichinella spp	Tutti i capi IZS

Gli esami saranno eseguiti dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta .

3B6) ALIMENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI

I principali riferimenti normativi in materia di irraggiamento degli alimenti e dei loro ingredienti sono rappresentati dal D.Lgs. 94/2001 con il quale sono state recepite due direttive europee, la direttiva 1999/2/CE e la direttiva 1999/3/CE e dal D.Lgs. 230/95.

Considerato che i controlli in materia devono essere indirizzati verso le importazioni da Paesi che praticano l'irraggiamento e comunque a livello di grandi magazzini di stoccaggio, considerato inoltre la difficoltà di esecuzione dei test di laboratorio si programma quanto segue:

Modalità di controllo:

Campionamenti da destinare ad esami di laboratorio, così come riportato nella seguente tabella.

Matrice	N° controlli
Cosce di rana, pollame o prodotti della pesca importati dall'Asia orientale	1 IZS

Per le modalità e istruzioni operative di campionamento si rimanda alla nota del Ministero della Salute N. 6992 del 27/02/13.

3B7) RICERCA RADIONUCLIDI IN ALIMENTI

Campioni alimentari per misure radiometriche

Matrice	Frequenza	Luogo prelievo	Quantitativo	N° campioni nell'anno
Latte crudo aziendale all'ingresso in caseificio	bimestrale	Produttori locali	1l	6 ARPA
Formaggi stagionati	trimestrale	Produttori locali	1 kg	4 ARPA
Carni bovine	trimestrale	Produttori locali	1 kg	4 ARPA
Cinghiali cacciati	mensile	Centri di lavorazione della selvaggina	40 g	80 ARPA
TOTALE				94

Nel Rapporto di prova, oltre alle informazioni relative ai radionuclidi artificiali alfa, beta e gamma (concentrazione di Cs137, Cs134, I131 minime conc. ril. di altri radionuclidi), verranno riportate anche le concentrazioni dei radionuclidi naturali (K40). Trattandosi di monitoraggio si prevede il campionamento di un'unica aliquota.

Le analisi sono espletate dall'ARPA Valle d'Aosta.

3B8) RICERCA PCB E DIOSSINE IN ALIMENTI

Il presente piano si prefigge di monitorare le emissioni convogliate (e diffuse) di PCDD/F e PCB per valutare l'effettivo rilascio di queste sostanze nell'ambiente in termini di quantità immessa e di prevenire la diffusione di alimenti contaminati da PCDD/F e PCB attraverso un controllo efficace delle produzioni alimentari di origine animale, nonché adottando livelli di azione regionali in base alla contaminazione "di fondo".

Matrice	Frequenza	Luogo prelievo	Quantitativo	N° campioni nell'anno
Latte crudo aziendale all'ingresso in caseificio	bimestrale	produttori locali	1l	6 IZS
Formaggi a media o lunga stagionatura prodotti con latte di aziende circostanti l'azienda siderurgica "C.A.S. (Cogne Acciai speciali)"	Annuale	produttori locali	1kg	1 IZS

Gli esami saranno eseguiti dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta. In tal caso occorre prevedere il prelievo di un'aliquota aggiuntiva per l'analisi di conferma.

3B9) ADDITIVI ALIMENTARI

Le tipologie e le quantità di prodotti di origine animale da campionare sono riportati nella seguente tabella.

Matrice	Determinazione analitica	N° campioni
Prodotti a base di carne	Nitriti/nitrati	4 IZS

Gli esami saranno eseguiti dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta .

3B10) MATERIALI ED OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI (MOCA)

L'attività di verifica sui materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA), a seguito della recente emanazione di norme comunitarie, assume particolare rilievo nell'ambito del controllo ufficiale. Tali norme hanno infatti esteso ai MOCA alcuni obblighi quali rintracciabilità, buone norme di fabbricazione, che peraltro già esistevano per la filiera alimentare, a dimostrazione del fatto che dal punto di vista della sicurezza alimentare essi vengono sempre più assimilati, dal legislatore, ad un "ingrediente" del prodotto alimentare finito.

Si procederà ad effettuare, mediante supporto di specifica lista di riscontro, n. 12 controlli documentali relativi alla verifica delle etichettature e delle dichiarazioni di conformità dei MOCA e del rispetto delle istruzioni da parte dell'utilizzatore degli stessi, in virtù di quanto previsto dalla normativa vigente.

3B11) PROVA DELLA FOSFATASI ALCALINA SU LATTE PASTORIZZATO

Quando il latte crudo o i prodotti lattiero-caseari sono sottoposti a trattamento termico, gli operatori del settore alimentare devono garantire che ciò avvenga nel rispetto dei requisiti di cui all'All. II, cap. XI, del Reg. CE n. 852/2004.

In particolare la pastorizzazione è ottenuta mediante un trattamento che comporti:

- 1) i) un'alta temperatura per un breve periodo (almeno 72°C per 15 secondi);
- 2) ii) una bassa temperatura per un periodo lungo (almeno 63°C per 30 minuti); oppure
- 3) iii) qualsiasi altra combinazione tempo/temperatura che consenta di ottenere un effetto equivalente;
- 4) in modo che, immediatamente dopo aver subito il trattamento, i prodotti reagiscano negativamente all'eventuale test della fosfatasi alcalina;

Le modalità di pastorizzazione dovranno essere verificate dall'autorità competente mediante campionamenti ufficiali, secondo quanto riportato nella successiva tabella.

Matrici	Analisi	N°
Latte di imprese alimentari che lo pastorizzano	Prova della Fosfatasi alcalina	6 IZS

Gli esami saranno eseguiti dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta .

3B12) PIANO PRODOTTI ITTICI

Il veterinario ufficiale verifica le modalità di conservazione dei prodotti acquatici ed esegue esami organolettici per garantire che siano rispettati i livelli minimi di freschezza, o di vitalità, nelle fasi di lavorazione e distribuzione. In caso di dubbi può procedere all'esecuzione di campioni per la ricerca dell'ABVT, del TMA-N o di altri esami specifici. Esso esegue, inoltre, controlli per la verifica dell'etichettatura.

L'autorità competente verifica la procedura di ricerca dei parassiti visibili nei prodotti acquatici a rischio messa a punto dagli operatori del settore, comprensiva di una valutazione in campo delle capacità tecniche di individuazione del parassita da parte dell'OSA; in caso di non conformità nel rispetto della norma l'autorità competente procede al campionamento, statisticamente significativo, per la ricerca dei parassiti visibili nelle specie acquatiche a rischio, secondo quanto riportato in tabella.

Matrice	Ricerca parassiti	N° industrie da verificare
Pesci a rischio parassiti (pesce sciabola, pesce San Pietro, melù, suro, molo, lanzardo, sgombro, gronco, nasello, boga, rane pescatrice, tracina, musdea, busbana, alice, sparaglione, gallinella, pagello, triglia, cefalo, cepola, sardina) alla distribuzione (pescherie), con particolare attenzione alle specie che possono essere consumate crude o praticamente crude.	Campionamento significativo e controllo presenza di parassiti visibili*	6

*Nel caso in cui l'autorità competente ritiene che gli eventuali parassiti rinvenuti possano essere responsabili di zoonosi dovrà inviare un campione all'IZS per il riconoscimento di specie.

3B13)PIANO DI MONITORAGGIO SU PREPARAZIONI E PRODOTTI A BASE DI CARNE BOVINA PER L'INDIVIDUAZIONE DI SPECIE

In attuazione della nota del Ministero della Salute del 19 febbraio 2013 recante “ Piano di controllo sulle carni equine- applicazione della raccomandazione comunitaria”, emanata a seguito dei recenti episodi di riscontro di prodotti alimentari contenenti carne equina non dichiarata in etichetta sono intensificati i controlli sulla tracciabilità della materia prima presso gli stabilimenti che lavorano e/o commercializzano prodotti o preparazioni a base di carne bovina che possono prestarsi ad eventuale utilizzo fraudolento di carni equine non dichiarate: carne macinata, hamburger refrigerati e/o congelati, sughi con carne macinata (tipo ragù), carne in scatola, tortellini/ravioli con carne, cannelloni e lasagne.

In caso di sospetto si provvede al campionamento dei prodotti interessati da destinare all'analisi presso l'IZS del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta per la ricerca di presenza di carne equina utilizzando preferibilmente il/i metodo/i raccomandato/i dal laboratorio di riferimento dell'Unione europea per le proteine animali nei mangimi, al seguente indirizzo: <http://eurl.craw.eu/en/164/legal-sources-and-sops>.

3C) PIANO CONTROLLO SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

3C1) INDICAZIONI OPERATIVE ED ORGANIZZAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI VIGILANZA SUI SOTTOPRODOTTI DI O.A.

I controlli sono mirati a verificare la corretta gestione dei sottoprodotti di origine animale e rientrano nell'attività di controllo ufficiale dei prodotti alimentari. Tali verifiche completano i normali controlli in materia di requisiti igienico sanitari, strutturali, gestionali e di autocontrollo, svolti negli impianti all'ingrosso di produzione e commercializzazione di prodotti alimentari di origine animale o contenenti prodotti di origine animale (macelli, sezionamenti, laboratori di prodotti a base di carne, preparazioni, caseifici, depositi frigoriferi, ecc.). La frequenza minima dei controlli, procedure e check list è effettuata sulla base dell'analisi del rischio degli stabilimenti riconosciuti.

3C2) CONTROLLO DEI MATERIALI A RISCHIO SPECIFICO TSE

In materia si fa riferimento a quanto stabilito dal regolamento (CE) 1069/2009 Parlamento e del Consiglio dell'Unione europea 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) 1774/2002 e dal regolamento (CE) 142/2010 della Commissione, del 25 febbraio 2011, recante disposizioni di applicazione del Regolamento (CE) 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, dalla Direttiva 97/78/CE del Consiglio per quanto riguarda taluni campioni e articoli non sottoposti a controlli veterinari alla frontiera e dall'Accordo Stato-Regioni (Rep. Atti n. 20 CU del 07/02/2013) recante "Linee Guida per l'applicazione del Regolamento CE 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 1774/2002".

3D) PIANI DI SORVEGLIANZA MALATTIE INFETTIVE CONTAGIOSE AL MACELLO

3D1) PIANO SORVEGLIANZA MALATTIA VESCICOLARE SUINA E PESTE SUINA CLASSICA

Considerata la realtà suinicola regionale, ove non si riscontrano allevamenti di suini da riproduzione, ma solo da ingrasso e di piccolissime dimensioni, i prelievi previsti dalla Ordinanza ministeriale del 12 aprile 2008 (Misure sanitarie di eradicazione della malattia vescicolare del suino e della peste suina classica) verranno eseguiti al macello in misura di **12**

campioni circa per la sorveglianza della peste suina classica e sugli allevamenti da ingrasso secondo le indicazioni della ordinanza di cui sopra per la MVS, sempre al macello.

3D2) PIANO SORVEGLIANZA BLUE TONGUE

Saranno effettuati dei campionamenti di animali autoctoni condotti al macello nei vari macelli della Regione prelevando 10 campioni ogni 15 giorni a partire dal mese di Maggio al mese di Ottobre compresi, da sottoporre a controllo sierologico per blue tongue.

3D3) PIANO DI SORVEGLIANZA TSE

I controlli per la BSE devono essere eseguiti secondo le linee guida fornite dal Decreto Ministeriale 7 gennaio 2000: “Sistema nazionale di sorveglianza epidemiologica della encefalopatia spongiforme bovina (BSE)”.

Il prelievo dell'obex dovrà essere effettuato dai competenti veterinari Ufficiali dell'Azienda USL della Valle d'Aosta e le carcasse se commercializzate, nonché la testa degli animali campionati dovranno rimanere sotto vincolo fino alla emissione del rapporto di prova che testimonia l'esito negativo del test eseguito da IZS.

4) COMPETENZE DELLA S.C. SANITA' ANIMALE (SA)

4A) PROFILASSI OBBLIGATORIA DELLA TUBERCOLOSI BOVINA, DELLA BRUCELLOSI BOVINA ED OVI CAPRINA E DELLA LEUCOSI BOVINA ENZOOTICA

In materia di piani di profilassi obbligatoria si fa riferimento alla DGR n. 2542 del 28 dicembre 2012 “Approvazione del programma regionale 2013 di bonifica sanitaria del bestiame, prosecuzione dei piani straordinari di lavoro per l'eradicazione della tubercolosi (TBC) negli allevamenti. Impegno di spesa”, che viene rinnovata ogni anno.

4B) PIANO PER IL CONTROLLO SIEROLOGICO DELLA BLUE TONGUE

Il Piano per il controllo sierologico della BT a livello regionale viene formulato annualmente in base alle indicazioni ministeriali – Piano regionale di sorveglianza sierologica per il virus della febbre catarrale degli ovini (Bluetongue) nella Regione Autonoma Valle d'Aosta, trasmesso al Ministero della Salute.

In considerazione delle informazioni relative all'attuale situazione epidemiologica per BT nel Nord Italia si ritiene di mantenere un livello di attenzione pur tenendo conto della situazione particolare della Regione Valle d'Aosta.

Va tenuto conto in particolare del fatto che la Regione è oggetto di scambi di bestiame con l'esterno molto ridotti. Inoltre i risultati delle indagini sulla presenza del *culicoides* non sono allarmanti e la conformazione montagnosa con pascoli in alta quota dovrebbe limitare le possibilità di diffusione del vettore.

Definizione delle unità epidemiologiche di riferimento

La superficie complessiva è di Km² 3.263, ma la parte abitata e dove risiedono gli allevamenti è molto ridotta a causa della struttura geomorfologia della Regione caratterizzata da aree montagnose di alta quota e pendii boschivi. L'area dove risiedono le attività umane ivi compreso il traffico veicolare internazionale è rappresentata dal fondo Valle che si estende per circa 70 Km lungo un asse assai ristretto in media di 1 Km circa.

Alla luce delle considerazioni di cui sopra, si ritiene di individuare una sola cella che comprenda tutta l'area che si trova lungo il corso della Dora Baltea nella quale effettuare la sorveglianza.

Sorveglianza sierologica su animali sentinella

Gli allevamenti coinvolti saranno 10 per un totale di almeno 60 capi.

La frequenza dei prelievi sarà di due controlli al mese dal 15 marzo al 30 maggio 2013 con esclusione dei mesi di giugno, luglio, agosto e settembre, in quanto in questo periodo gli animali sono in alpeggio e non è possibile assicurare la cadenza quindicinale di prelievo, riprendendo nei mesi di ottobre, novembre e dicembre.

Sorveglianza sugli animali provenienti da paesi esteri.

Al fine di verificare le garanzie sanitarie fornite dal paese di origine, viene introdotto l'obbligo di controllo virologico per blue tongue mediante PCR su tutte le partite di animali di specie sensibili introdotte da paesi esteri indipendentemente dal loro status sanitario per blue tongue; è inoltre obbligatorio sulle stesse partite il controllo per TBC (IDT sopra i 42 gg di età) e BRC (RB sopra l'anno di età).

Sorveglianza del vettore

A partire dal mese di marzo e fino al 15 dicembre si procederà col posizionamento di trappole in prossimità di allevamenti per la cattura del vettore in due distinti punti dell'asse centrale della regione con controlli settimanali a cura del Servizio Veterinario e diagnosi della presenza del vettore a cura dell'IZS di Aosta. Considerato che la procedura inerente la sorveglianza entomologica della Blue Tongue per la gestione delle attività di cattura ed identificazione di vettori distribuita dal Centro Nazionale di Referenza per le Malattie Esotiche dell'IZS di Teramo prevede che queste abbiano una cadenza settimanale, si ritiene di aumentare il livello di attenzione verso tale malattia anche nella nostra regione in virtù della situazione epidemiologica e del rischio insito, predisponendo le catture nel periodo marzo-dicembre con periodicità ogni sette giorni.

4C) PIANO DI SORVEGLIANZA ANEMIA INFETTIVA EQUINA

L'Ordinanza Ministeriale 8 agosto 2010 "Piano di sorveglianza nazionale per l'anemia infettiva degli equidi" è scaduta il 19 settembre 2012 e il Ministero, con il supporto del Centro di riferimento nazionale per l'Anemia infettiva degli equidi, sta procedendo ad un'analisi dei dati al fine di predisporre una bozza di Piano di controllo efficace. Visto che nel frattempo il Ministero stesso invita gli organi competenti a garantire comunque un livello di sorveglianza e controllo adeguato alle prescrizioni della normativa vigente si ritiene di dare continuità al monitoraggio attuato negli anni passati effettuando un controllo su tutti i muli e sul 20% degli altri equidi di età superiore a sei mesi almeno una volta all'anno, ad esclusione dei capi allevati unicamente per la macellazione ai fini del consumo alimentare; tale esclusione, tuttavia, non si applica agli equidi DPA conviventi con equidi non allevati per fini alimentari e ai riproduttori.

Gli esiti e le date degli esami diagnostici devono essere riportati, a cura dei servizi veterinari, entro 10 giorni dall'emissione del rapporto di prova, sul documento di identificazione degli equidi.

Il test sierologico è eseguito dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta.

4D) PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO DELLE SALMONELLE NEI GRUPPI DI RIPRODUTTORI DELLA SPECIE GALLUS GALLUS, NELLE GALLINE OVAIOLE, NEI POLLI DA CARNE E NEI TACCHINI.

Dati il numero, la consistenza e le caratteristiche degli allevamenti siti sul territorio della Regione Autonoma Valle d'Aosta, di ridotto numero, consistenza inferiore a 100 capi e a carattere familiare, tali piani sono a carattere volontario o da effettuarsi in autocontrollo.

4E) PIANO DI MONITORAGGIO INFLUENZA AVIARIA 2013

Le linee guida da seguire a livello regionale, tenuto conto della conformazione orografica della Regione Valle d'Aosta, dell'assenza di allevamenti intensivi di volatili e della presenza di allevamenti a carattere rurale tutti al di sotto dei 250 capi, sono le seguenti:

Piano di monitoraggio nell'avifauna selvatica

Il monitoraggio sarà indirizzato alla sorveglianza passiva sui volatili rinvenuti morti e su quelli inseriti in piani di abbattimento selettivo in accordo con la Direzione Flora e Fauna dell'Assessorato all'Agricoltura e Risorse Naturali della Regione Valle d'Aosta.

Piano di monitoraggio sugli allevamenti di volatili

Considerando che la Regione Valle d'Aosta non è compresa tra le regioni ad alto rischio e considerata la tipologia di allevamenti esistenti sul territorio a carattere rurale, con meno di 250 capi, si ritiene utile dal punto di vista epidemiologico effettuare n. 6 campionamenti su quegli allevamenti censiti insistenti nelle adiacenze delle tre aree umide (Morgex, Brissogne e Pont Saint Martin), laddove il contatto domestico/selvatico è più probabile. Dovranno essere prelevati campioni di siero di sangue su 10 soggetti per allevamento. Si raccomanda anche la massima attenzione a tutti i casi di mortalità con sintomatologia sospetta. Il piano di monitoraggio dovrà essere concluso entro il 31/12/2013 e dovrà fare seguito da parte della S.C. di Sanità Animale dell'Azienda USL della Valle d'Aosta una relazione allegata alla relazione finale di rendicontazione entro il 31/01/2014 da inviare al SISPV.

4F) ATTIVITÀ DI MONITORAGGIO SULLO STATO SANITARIO DELLA SELVAGGINA

L'attività di monitoraggio consiste nell'esecuzione presso i Centri regionali di controllo sperimentale della fauna selvatica già istituiti di appropriati controlli con campionamenti sanitari su ungulati e carnivori selvatici oggetto di prelievo venatorio, abbattimento selettivo o decesso sul territorio. Essa viene realizzata attraverso una convenzione con l'IZS del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta con il coordinamento dei servizi veterinari dell'Azienda USL e la collaborazione della Direzione flora, fauna, caccia e pesca dell'Assessorato all'Agricoltura e Risorse Naturali.

La realizzazione di questa attività prevede la partecipazione ed informazione degli enti attivi sul territorio negli ambiti del controllo e gestione dell'ambiente e degli animali selvatici ed in particolare: Assessorato Agricoltura e Risorse Naturali e Comitato regionale per la gestione venatoria.

4G) RICERCA E.COLI O157 PRODUTTORE DI VEROCITOTOSSINA (VTEC) NELLE FECI DI BOVINI DESTINATI A PRODURRE LATTE CRUDO

Considerando la gravità delle infezioni provocate da tali microrganismi e la complessità epidemiologica che li caratterizza, si rende necessario monitorare puntualmente la presenza dei VTEC nelle feci di bovini destinati a produrre latte crudo.

La ricerca di tali microrganismi va effettuata, nell'ambito del controllo ufficiale (monitoraggio), su campioni fecali di un numero rappresentativo di animali (vedi tabella di numerosità campionaria del PNR 2011 riportata di seguito) destinati alla produzione di latte crudo venduto tal quale al consumatore finale.

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
>178	21

Gli esami saranno eseguiti dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta.

La medesima ricerca deve essere effettuata in autocontrollo, in ottemperanza a quanto previsto dall'Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome N. 5 del 25 gennaio 2007 su di un lotto di animali produttori ogniqualvolta tale lotto muta per l'introduzione di nuovi capi e comunque sulla base di una valutazione del rischio. L'operatore del settore alimentare predispone, e tiene aggiornato, un elenco delle vacche lattifere produttrici di latte crudo da destinare al consumo umano diretto, da consegnare alle SS.CC. Igiene degli Alimenti di Origine Animale (IAOA) e Igiene degli Allevamenti e Produzioni Zootecniche IAPZ).

Sia il campione eseguito nell'ambito del controllo ufficiale sia quello eseguito in autocontrollo possono essere costituiti, come monitoraggio iniziale, da un campione fecale unico derivante da un pool di un massimo di 10 animali da testare. In caso di positività nel pool si procede al monitoraggio dei campioni fecali dei singoli animali per individuare gli eliminatori, i quali non dovranno più essere destinati alla produzione di latte crudo da destinare al consumo umano diretto.

In caso di positività nell'ambito del controllo ufficiale il Veterinario che ha eseguito il campionamento comunica l'esito all'operatore del settore alimentare e, per conoscenza, alle SS.CC. IAOA e IAPZ.

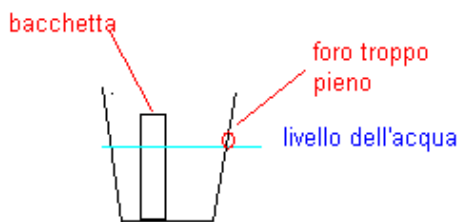
4H) PIANO DI ERADICAZIONE DELLA MALATTIA VIRALE RINOTRACHEITE BOVINA INFETTIVA (IBR)

Il piano di eradicazione del virus BHV-1 è stato disciplinato dalla L.R. 4/2012 ed è stato affidato alla gestione del servizio veterinario di sanità animale dell'Azienda USL della RAVA; è obbligatorio e prevede che negli allevamenti bovini tutti gli animali presenti di età superiore ai 9 mesi da riproduzione e/o produzione, esclusi gli allevamenti ad indirizzo esclusivo ingrasso, debbano essere sottoposti ad accertamenti diagnostici su campioni di sangue necessari per l'attribuzione della qualifica sanitaria di azienda indenne per IBR sulla base della decisione della Commissione CE del 21 agosto 2007 che modifica la decisione 2004/558/CE che stabilisce le modalità di applicazione della direttiva 64/432/CEE del Consiglio per quanto riguarda le garanzie complementari per gli scambi intracomunitari di animali della specie bovina in relazione alla rinotracheite bovina infettiva e l'approvazione dei programmi di eradicazione presentati da alcuni Stati membri. Negli allevamenti indenni il monitoraggio annuale per il mantenimento della qualifica va effettuato sui capi di età superiore ai 12 mesi.

4I) PIANO DI MONITORAGGIO DELLA ZANZARA TIGRE (AEDES ALBOPICTUS)

Consiste nelle seguenti azioni:

- a) Scopo: studio preliminare sulla presenza di *Aedes albopictus* (A. A.) in Valle d'Aosta e dei Culicidi in zone rappresentative dell'alta media e bassa Valle d'Aosta, unica zona non monitorata fino ad oggi secondo i dati dell'ISS (LINEE GUIDA PER IL CONTROLLO DEI CULICIDI POTENZIALI VETTORI DI ARBOVIRUS IN ITALIA - Romi et al. 2011);
- b) Metodo: posizionamento di ovitrappole: nel periodo aprile – ottobre 2013 si provvederà a valutare la presenza della zanzara tigre e di altre specie di Culicidi vettori di malattie di interesse sanitario con frequenza settimanale, per poter effettuare uno studio di popolazione dei Culicidi presenti in Valle d'Aosta;
- c) Obiettivo: la variabilità della numerosità di uova settimanalmente deposte in ovitrappole, può essere utilizzata per stimare la densità di popolazione di Culicidi ed in particolare di A.A., che di fatto, è il risultato dell' influenza di fattori ambientali, in particolare della temperatura e della disponibilità di siti di ovodeposizione. Affinché sia garantita la rispondenza nella rilevazione del dato per tutta l'area di studio, cioè il numero di uova settimanali, è necessario definire un protocollo di posizionamento delle ovitrappole che saranno utilizzate per questa finalità;
- d) Protocollo per posizionamento di ovitrappole: codificare e georeferenziare le trappole. Utilizzare per le ovitrappole contenitori di colore nero, della capienza max. di 1000 ml, con stecca di masonite di cm. 12 x cm 3. La quantità di acqua nel contenitore dovrà consentire ad un terzo circa della bacchetta di restare emersa (4 cm). Foro per il troppo pieno ad altezza tale da non consentire, in caso di pioggia, l'immersione del terzo apicale della bacchetta. Apporre sulla superficie dell'ovitrappola un retina a maglie larghe (1 cmx1cm) per evitare l'eventuale accesso di animali. La bacchetta di masonite va fissata al bordo dell'ovitrappola con un fermaglio.



Posizionare idealmente le trappole nel sito di monitoraggio, ad altezza suolo, evitando:

- le zone ventose;
- l'esposizione diretta ai raggi solari;
- la prossimità a strutture murarie che, avendo elevata capacità termica, accumulano e restituiscono calore;
- la presenza di siti naturali di ovo deposizione.

Contemporaneamente scegliere il sito di monitoraggio, preferendo:

- la presenza e numerosità di alberi di alto fusto;
- la presenza ed estensione di siepi;
- la presenza ed estensione di pratini.

e) Posizionamento ovitrappole sul territorio valdostano- aree proposte:

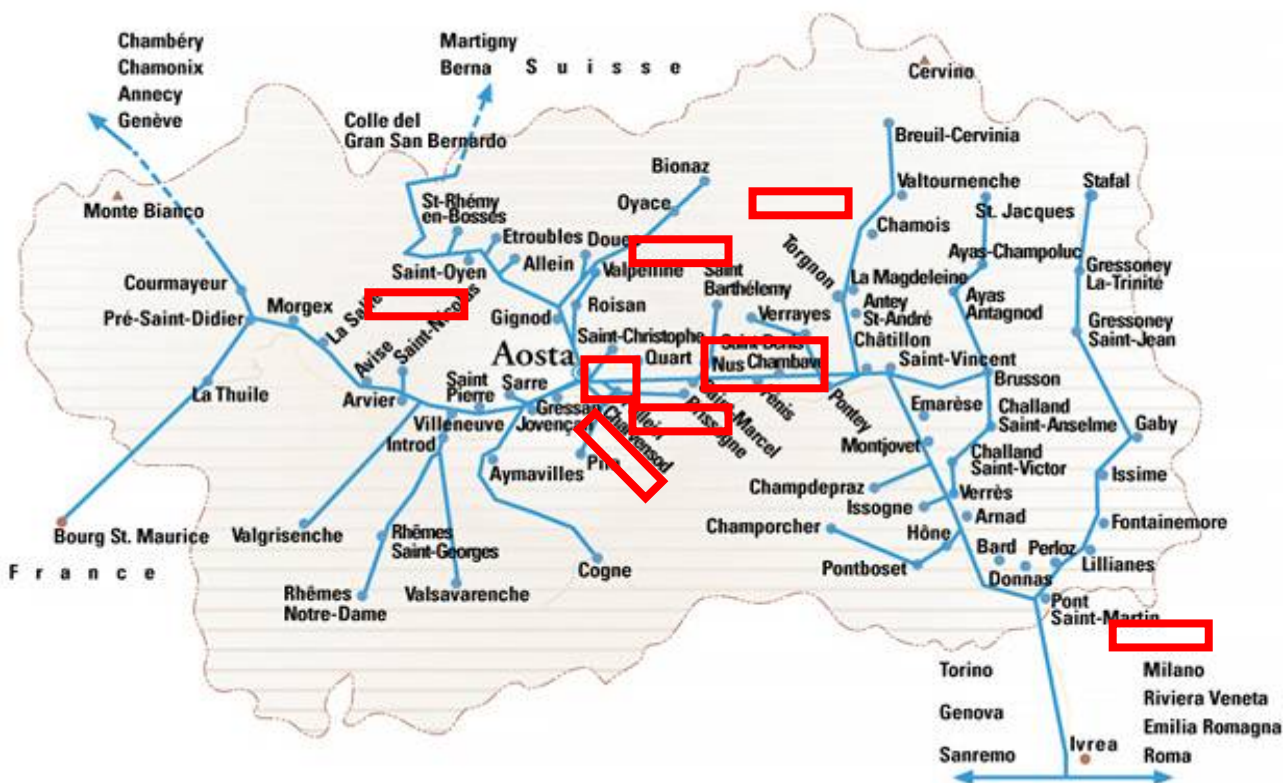
→ Posizionamento e raccolta a cura del S.C. Sanità Animale del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta, in concomitanza con Monitoraggio Culicoides:

- Pont Saint Martin
- Morgex

→ Posizionamento e raccolta a cura del Personale dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, SC Valle d'Aosta con annesso CERMAS:

- Bionaz (area privata)
- Aosta (area privata)
- Charvensod (area privata)
- Jovencan (area privata)
- Quart
- Etroubles

- f) Lettura della bacchetta con cadenza settimanale e conta delle uova sulla superficie della bacchetta;
- g) Inserimento dei dati raccolti in una scheda di accompagnamento campioni ovitrappole.



4J) PIANO DI MONITORAGGIO DELLA PARATUBERCOLOSI

La Paratubercolosi è una malattia che può colpire bovini ed ovicaprini. Causa danni nelle aziende colpite costrette alla riforma anticipata delle vacche malate. Interessa preferibilmente gli allevamenti da latte con diminuzione di produzione di latte, ma i cali produttivi si riflettono anche sulla produzione della carne. Ha un andamento subdolo: gli animali si infettano ed eliminano il germe molto prima che compaiano i sintomi.

E' una malattia per la quale sono previste forme di controllo obbligatorio e volontario. Tuttavia in alcuni contesti territoriali, per alcune produzioni specifiche, sono richieste garanzie supplementari commerciali (ad es. produzione seme).

Dovranno essere sottoposti a monitoraggio tutti i bovini di età superiore ai 24 mesi di tutti gli allevamenti da vita mediante un esame sul siero campionato contestualmente alle operazioni di risanamento primaverile.

4K) PIANO DI MONITORAGGIO DELLA DIARREA VIRALE BOVINA / MALATTIA DELLE MUCOSE (BVD)

E' una malattia infettiva del bovino causata da virus che provoca gravi danni economici: in particolare l'infezione in gravidanza può causare l'aborto o la nascita di vitelli che rimangono infetti per tutta la vita (P.I.), determinando la necessità di somministrazioni ripetute di farmaci e la riforma di capi. Il virus BVD si propaga facilmente da un bovino infetto ad uno sano tramite secreti ed escreti (saliva, lacrime, espettorato, urina e feci). Il seme di tori infetti è una fonte d'infezione importante; pertanto ai capi destinati alla produzione di seme sono richieste garanzie sanitarie specifiche (Decreto 19 luglio 2000, n. 403)

La BVD fa parte delle malattie indicate dall'OIE, Organizzazione Internazionale delle Epizootie, come infezioni con un significativa capacità di diffusione ed è inclusa nelle malattie degli

animali per cui negli Stati Membri UE, a norma della Direttiva 64/432/CEE, possono essere adottate misure di controllo ed eradicazione.

Dovranno essere sottoposti a monitoraggio tutti i bovini di età superiore ai 12 mesi di almeno il 20% degli allevamenti da vita, mediante il test diagnostico ELISA. Ac sul siero campionato contestualmente alle operazioni di risanamento primaverile.

In caso di positività anticorpali al primo screening descritto in precedenza, verrà fatta ulteriore diagnosi sui soggetti positivi per via diretta utilizzando il metodo ELISA attraverso la ricerca dell'antigene.

4L) CONTROLLO ANAGRAFICO AZIENDE DI ALLEVAMENTO SUINO

E' previsto un monitoraggio sulle aziende suinicole registrate, sulla base di un elenco fornito dall'Assessorato Salute e Politiche Sociali e nelle quali da diverso tempo non risultano movimentazioni di animali, ai fini di verificare se tali codici ministeriali sono ancora attivi. L'operazione deve essere eseguita con il supporto di una specifica check-list a cui è allegata una stampa della Banca dati nazionale riferita al codice in questione. Lo scopo è quello di ottenere un dato, il più possibile reale, di quella che è la situazione anagrafica degli allevamenti suinicoli della Regione.

4M) CONTROLLO ANAGRAFICO ALLEVAMENTI OVICAPRINI

E' previsto un controllo anagrafico, da effettuarsi in concomitanza con le operazioni di bonifica sanitaria primaverile, di tutti gli allevamenti caprini in coabitazione con i bovini e di quelli produttori di latte da destinare al consumo umano o alla trasformazione.

Inoltre, il medesimo controllo, deve essere effettuato su almeno il restante 10% di allevamenti ovicaprini da parte della S.C. Sanità Animale e sul rimanente effettivo da parte dell'AREV durante le operazioni correnti di identificazione.

A seguito di diverse riunioni effettuate con gli enti e gli organismi interessati dalle problematiche relative agli smarrimenti degli ovi-caprini e considerato l'elevato numero di smarrimenti che si verificano ogni anno, la S.C. Sanità Animale provvederà ad identificare, sulla base dei dati in possesso dei vari enti ed organismi interessati, gli allevamenti nei quali si verificano ripetuti smarrimenti e conseguentemente ad applicare a questi opportune misure di prevenzione e controllo.

4N) CONTROLLO ANAGRAFICO ANIMALI DA COMPAGNIA

E' previsto un controllo anagrafico mirato sulla popolazione di cani di almeno 15 Comuni, in collaborazione con la Polizia Municipale, il Corpo Forestale e il Canile Regionale, tenendo presente i dati contenuti nel DB-WEB Anagrafe Canina e le informazioni raccolte dagli enti preposti e dall'Ufficio Flora, Fauna, Caccia e Pesca in materia di violazione della normativa inerente gli animali d'affezione (identificazione, custodia, attacchi su animali zootecnici da cani vaganti, ecc.) al fine di sensibilizzare gli utenti proprietari di animali alla corretta prassi identificativa e alla risoluzione congiunta di eventuali situazioni di palese inottemperanza alla normativa in vigore.

A seguito di diverse riunioni effettuate con gli enti e gli organismi interessati dalle problematiche relative al randagismo ed ai fenomeni di predazione che si ripetono ogni anno a danno della

fauna selvatica e della popolazione ovi-caprina in alpeggio, la S.C. Sanità Animale provvederà ad identificare, sulla base dei dati in possesso dei vari enti ed organismi interessati, gli alpeggi e le zone nei quali si verificano maggiormente tali fenomeni di predazione e conseguentemente ad effettuare opportuni controlli congiuntamente al Corpo forestale valdostano.

5) COMPETENZE DELLA S.C. IGIENE ALLEVAMENTI E PRODUZIONI ZOOTECHNICHE

5A) PIANO REGIONALE RESIDUI

I controlli devono essere eseguiti in conformità al Piano Nazionale Residui (PNR) seguendo le indicazioni regionali fornite periodicamente. Apposita rendicontazione dovrà essere inviata al Servizio igiene e sanità pubblica e veterinaria dell'Assessorato Sanità, Salute e Politiche sociali entro il 31 gennaio 2014.

5B) PIANO REGIONALE ALIMENTAZIONE ANIMALE

I controlli devono essere eseguiti in conformità al Piano regionale Alimentazione Animale (PRAA) aggiornato periodicamente dall'Assessorato Sanità, Salute e Politiche sociali sulla base delle indicazioni previste dal piano nazionale di vigilanza e controllo sanitario sull'Alimentazione degli Animali (PNAA).

Apposita rendicontazione dovrà essere inviata al Servizio igiene e sanità pubblica e veterinaria dell'Assessorato Sanità, Salute e Politiche sociali entro il 31 luglio 2013 ed entro il 31 gennaio 2014.

5C) PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE NEGLI ALLEVAMENTI.

Occorre fare riferimento alla nota del Ministero della Salute prot. n. 27232 del 25 luglio 2006, concernente nota esplicativa sulle procedure per il controllo del benessere animale negli allevamenti di vitelli. Inoltre, va fatto riferimento ai seguenti decreti legislativi:

- D. Lgs. 26 marzo 2001, n. 146 “Protezione animali in allevamento” (Dir. 98/58/CE);
- Nota 2 marzo 2005 - procedure per il controllo del benessere animale negli allevamenti di suini – applicazione del decreto legislativo 20 febbraio 2004, n. 53;
- Nota esplicativa sulle procedure per la corretta applicazione del D.Lgs. 267/2003 per la protezione delle galline ovaiole - nuovi impianti di allevamento in gabbie modificate, del 31 ottobre 2006, in applicazione al D.lgs. n. 267 del 29 luglio 2003 “Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento”;
- D. Lgs. 01 settembre 1998, n. 33 (Dir. 93/119/CE “Protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento”);
- Reg. CE n. 1/2005 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 e il regolamento CE n. 1255/97;
- Decreto legislativo 07 luglio 2011 , n. 122: “Attuazione della direttiva 2008/120/CE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini”;
- Decreto legislativo 07 luglio 2011 , n. 126, recante attuazione della direttiva 2008/119/CE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli.

Dovrà essere ispezionato, utilizzando le apposite check-list ministeriali, almeno il 15% degli allevamenti con più di 50 capi bovini (con vitelli) e ovi-caprini. Entro il 31 gennaio 2014 la SC Igiene Allevamenti dell'Azienda USL della Valle d'Aosta renderà conto al Servizio

igiene e sanità pubblica e veterinaria dell'Assessorato Sanità, Salute e Politiche sociali l'attività espletata e le relative conclusioni utilizzando le apposite check-list ministeriali di rendicontazione.

5D) PIANO STRAORDINARIO DI CONTROLLO ISONIAZIDE DELL'ACIDO ISONICOTINICO NEL LATTE DI MASSA E CORTISONICI NELLE URINE

Il piano straordinario è stato approvato con la deliberazione della Giunta Regionale n. 2541 del 28/12/2012 “Approvazione del programma regionale 2013 di bonifica sanitaria del bestiame, prosecuzione dei piani straordinari di lavoro per l'eradicazione della tubercolosi (TBC) negli allevamenti.

5E) MONITORAGGIO DEI LIVELLI DI CONTAMINAZIONE DA PCB E DIOSSINE NEL LATTE BOVINO

Le ricerche saranno indirizzate a valutare le contaminazioni da PCB e diossine del latte bovino prodotto nelle aziende di allevamento circostanti l'azienda siderurgica “C.A.S. (COGNE ACCIAI SPECIALI)”.

Il piano prevederà il campionamento in allevamento di 6 campioni in due aliquote di latte bovino da consegnare alla sezione di Aosta dell'IZS Piemonte Liguria e Valle d'Aosta, la quale provvederà all'invio dei campioni per l'analisi all'IZS competente per la ricerca .

6) COMPETENZE INTERAREA

6A) AUDIT CONGIUNTI

Per l'anno 2013 sono previsti i seguenti audit congiunti fra diversi servizi:

- n.1 audit congiunto tra il S.C. di igiene degli alimenti e della nutrizione (S.C. IAN) e la S.C. Igiene degli alimenti di origine animale (S.C. IAOA) presso industrie alimentari produttrici e/o distributrici di alimenti di origine vegetale e animale.
- n. 3 audit congiunti tra le SS.CC di Sanità Animale e Igiene Allevamenti e Produzioni Zootecniche in allevamento di bovine da latte

6B) ISPEZIONI CONGIUNTE SUI TRASPORTI ANIMALI

Dovranno essere predisposti i seguenti piani di controllo finalizzati alla verifica dei requisiti autorizzativi e strutturali dei mezzi di trasporto ed all'accertamento del rispetto delle condizioni di benessere nel trasporto:

- piano di controllo interarea tra le SS.CC di Sanità Animale e Igiene Allevamenti e Produzioni Zootecniche, per i trasporti inferiori alle 8 ore, con un numero di almeno 10 ispezioni;
- piano di controllo congiunto tra le SS.CC di Sanità Animale e Igiene Allevamenti e Produzioni Zootecniche, l'UVAC e le forze dell'ordine, consistente in 10 ispezioni serali o notturne sui trasporti internazionali nei giorni di mercoledì, giovedì e venerdì.

6C) ISPEZIONI CONGIUNTE NEGLI ALPEGGI

I controlli negli alpeggi saranno espletati interarea tra la SC di Sanità Animale e la SC di Igiene Allevamenti e Produzioni Zootecniche con un numero di almeno 10 ispezioni congiunte.

6D) PIANO FARMACOSORVEGLIANZA SUL CORRETTO IMPIEGO DEI FARMACI

Il fenomeno della farmacoresistenza è un problema di enorme rilevanza.

E', quindi, istituito un piano farmacosorveglianza da effettuarsi congiuntamente tra le SS.CC Igiene Allevamenti e Igiene Alimenti di Origine Animale, che prevede il controllo presso le strutture di macellazione di tutti i Mod 4 di provenienza e di destinazione degli animali campionati in ambito di PNR per la ricerca di contaminanti diversi dai contaminanti ambientali con la verifica puntuale delle dichiarazioni di scorta per la macellazione e della loro corrispondenza a quanto registrato in allevamento sui registri dei trattamenti terapeutici. Inoltre nel mese di agosto 2013 è previsto un controllo sul 10 % degli apiari registrati per la verifica dei trattamenti obbligatori antivarroa e loro registrazione.

Apposita relazione sarà inviata entro il 31 gennaio 2014 al Servizio igiene e sanità pubblica e veterinaria dell'Assessorato Sanità, Salute e Politiche sociali.

6E) PIANO AFLATOSSINE

In seguito alla situazione di alto rischio di contaminazione di aflatossine nel mais prodotto nella campagna 2012, a seguito delle condizioni climatiche verificatesi, e in attuazione di diverse circolari ministeriali (tra cui quella del 14/09/2012 prot. n. 0016765) la Regione Valle d'Aosta ha adottato, già nell'ottobre 2012, un proprio piano di gestione del rischio aflatossine, tarato sulla specifica realtà regionale, che prevede una serie di attività a cavallo degli anni 2012 e 2013 e che sarà eventualmente rimodulato sulla base delle non conformità emerse.

Si riporta di seguito il Piano, di competenza delle SS.CC. IAN, IAOA E IAPZ.

Si rende necessario adottare per la Regione Valle d'Aosta un piano specifico di gestione del rischio aflatossine nel mais destinato al consumo umano ed animale e nel latte, che preveda delle azioni diversificate per modalità e tempistica a seconda del settore interessato, tenuto conto anche delle caratteristiche relative alla realtà produttiva lattiero-casearia della regione stessa, che si concentra da dicembre a maggio, e che comprende le seguenti attività:

- verifica in via prioritaria della corretta applicazione dei piani di autocontrollo aziendali da parte degli operatori di tutti i settori interessati e della loro efficacia nella gestione del rischio aflatossine,
- intensificazione del controllo ufficiale sul latte,
- intensificazione del controllo ufficiale sul mangime a base di mais destinato in particolare alle vacche da latte,
- intensificazione del controllo ufficiale sulle farine a base di mais destinate al consumo umano,
- informazione sulla corretta adozione delle misure di buone prassi igienico-sanitarie a livello di produzione primaria,
- intensificazione delle azioni di autocontrollo da parte degli operatori del settore dei mangimi,
- intensificazione delle attività di monitoraggio da parte degli operatori del settore lattiero-caseario.

Tali attività verranno effettuate, secondo la tempistica e frequenza seguenti, dalle strutture competenti del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta e dalle Associazioni di categoria, che dovranno informare i propri associati sulle responsabilità degli operatori in merito alla sicurezza dei mangimi, ed in collaborazione con i servizi di assistenza del dipartimento agricoltura dell'Assessorato all'Agricoltura e Risorse Naturali:

1. **Verifica in via prioritaria dell'efficacia e della corretta applicazione dei piani di autocontrollo aziendali nella gestione del rischio aflatossine in tutti i settori interessati:**
 - a) presso tutti i distributori di mangime ed i produttori di mangime, anche per autoconsumo: tale attività dovrà essere espletata da ottobre a dicembre 2012, e dovrà riguardare le modalità di accettazione del mangime composto o della materia prima:
 - presenza ed idoneità del cartellino o del documento di trasporto o fattura commerciale,
 - registrazione e/o riconoscimento del fornitore,
 - dichiarazione da parte del fornitore di rispondenza sanitaria per l' assenza di agenti patogeni e micotossine,

- certificazione di analisi di lotto o per lotti omogenei di fornitura con frequenza variabile a seconda delle origini e del grado di affidabilità del fornitore e dei mezzi di trasporto utilizzati,
 - caratteristiche organolettiche (aspetto, colore, odore, etc...),
 - corrispondenza fra ordine, quanto riportato nei documenti di accompagnamento delle merci e quanto effettivamente consegnato.
- b) presso i caseifici di piano: tale attività dovrà essere effettuata da dicembre 2012 a maggio 2013 in 22 caseifici (15%) come attività di sorveglianza.

Si dovranno concentrare gli sforzi sulla verifica della corretta conduzione di aziende e stabilimenti di trasformazione con riferimento ai seguenti parametri:

- Reg. 178/2002, art. 18: **rintracciabilità** di alimenti e mangimi in ingresso ed in uscita;
- Reg. 178/2002, art. 19: **ritiro/riciamo** dell'alimento ritenuto non conforme ai requisiti di sicurezza ed informazione delle autorità competenti;
- Reg. 852/2004, art. 4 e allegato I, parte A - produzione primaria: rispetto delle disposizioni legislative relative al **controllo dei rischi** nella produzione primaria, comprese, tra l'altro, le contaminazioni derivanti dai mangimi; le **registrazioni** di natura e origine degli alimenti somministrati agli animali e delle misure adottate per il controllo dei pericoli;
- Reg. 852/2004, art. 5 - produzione post-primaria: analisi dei pericoli e punti critici di controllo - **procedure HACCP**;
- Reg. 183, art.5: settore dei mangimi - obblighi specifici per gli operatori,
- Reg. 183, art. 6: settore dei mangimi - produzione post primaria - procedure HACCP.

Si rammenta che l'attività di autocontrollo negli stabilimenti di prima trasformazione è prevista anche dal D.Lgs. 158/2006, art. 14.

Esito dell'attività ispettiva e disposizioni in caso di non conformità.

Nel corso dei controlli i Servizi Veterinari pongono particolare attenzione alla verifica dei protocolli di autocontrollo, alle registrazioni effettuate dagli operatori e agli esiti analitici ottenuti.

Ove necessario, si chiederà agli operatori di aggiornare/migliorare il piano di autocontrollo. Le non conformità riscontrate devono essere formalmente segnalate agli operatori con l'indicazione del termine entro il quale si deve provvedere alla loro risoluzione.

Per le violazioni degli obblighi derivanti dall'art. 18 del Reg. CE 178/2002 si applica la disciplina sanzionatoria prevista dal D.Lgs 5 aprile 2006, n.190, art. 2.

2. **Intensificazione del controllo ufficiale sul latte:** il piano prevede che da dicembre 2012 a febbraio 2013 venga attuato da parte della struttura di Igiene Alimenti di Origine Animale dell'Azienda USL un controllo intensificato del parametro aflatossina M1 nel latte. Tale controllo, che ha lo scopo di verificare l'autocontrollo messo in atto dagli operatori ed è effettuato in assenza di sospetto e quindi senza vincolo del prodotto, in considerazione dell'aumentato rischio viene eseguito tramite campionamenti in 4/5 aliquote, utilizzando il verbale previsto dal PNR 2012 e classificando i campioni del 2012 come Extra Piano mirato e quelli del 2013 come piano straordinario aflatossine 2013:
 - stabilimenti per il trattamento del latte ad uso alimentare: nel mese di dicembre 2012 dovrà essere effettuato almeno 1 campione su tutte le strutture esistenti sul territorio regionale,

- caseifici di prodotti a base di latte freschi e stagionati: da gennaio a febbraio 2013 dovranno essere effettuati 20 campioni su singolo conferitore in altrettanti stabilimenti scelti in maniera casuale o in corrispondenza di un campionamento di mangime non conforme,
- Controllo latte crudo dei distributori automatici per la vendita diretta: considerato l'elevato rischio per consumatore, nel periodo dovrà essere campionato il latte per il controllo del Aflatossina M1 di tutti gli allevamenti che destinano il proprio prodotto alla vendita diretta.

Nel caso in cui venga applicato il blocco ufficiale della partita di latte campionata il tempo di attesa dell'esito analitico deve essere ridotto al minimo.

E' altresì possibile che il latte campionato venga avviato alla trasformazione, purché sia garantito che i prodotti da esso derivati verranno immessi sul mercato esclusivamente a seguito dell'esito favorevole dell'analisi effettuata.

A seguito di non conformità in un campione ufficiale si applicano le procedure previste dalla normativa vigente. In particolare, si rammenta che il latte crudo in stabilimento ed il latte trattato non conformi, così come i prodotti a base di latte fabbricati a partire da latte non conforme, sono sottoprodotti di categoria 1 e sono destinati alla distruzione, ai sensi del Reg. CE 1069/2009.

Parimenti il latte contaminato a livello di azienda primaria deve essere destinato alla distruzione come materiale di categoria 1, ai sensi dell'art. 8 lettera d) e dell' art. 12 del regolamento CE n. 1069/2009. In alternativa, il latte può essere smaltito con i reflui zootecnici e tale smaltimento deve essere registrato nel verbale del veterinario ufficiale o di un pubblico ufficiale, mentre non è possibile il suo destino all'alimentazione animale.

3. **Intensificazione del controllo ufficiale sul mangime a base di mais destinato in particolare alle vacche da latte:** tale attività dovrà essere espletata nel trimestre dicembre 2012/febbraio 2013 e consiste nel prelievo ufficiale di 30 campioni di mangime, classificando i campioni del 2012 come Extra Piano PNAA mirato di sorveglianza e quelli del 2013 come Piano PNAA mirato di sorveglianza, da effettuarsi presso i distributori o produttori di mangimi o presso gli allevamenti da latte scelti in maniera casuale o in corrispondenza di un campionamento di latte non conforme.
4. **Intensificazione del controllo ufficiale sulle farine a base di mais destinate al consumo umano:** in tale caso si prevedono 4 campionamenti ufficiali nel trimestre ottobre/dicembre 2012, classificandoli come piano straordinario aflatossine, per la ricerca di micotossine nei prodotti vegetali e derivati compreso il mais in granella e farina destinati all'alimentazione umana e ad alimenti per un'alimentazione particolare e provenienti dalla campagna 2012.
5. **Informazione sulla corretta adozione delle misure di buone prassi igienico-sanitarie a livello di produzione primaria:** tale attività si richiede che venga effettuata da ottobre a dicembre 2012 dalle Associazioni di categoria, che dovranno consigliare l'allevatore, che si fornisce di prodotti per l' alimentazione del bestiame di provenienza extra aziendale, ad accertarsi dell' avvenuta registrazione e/o riconoscimento dell' azienda fornitrice ai sensi del Reg. CE 183/2005 allegato I e II e sul fatto che può richiedere in caso di forniture alla rinfusa il campione in contraddittorio per opportune verifiche e analisi (Legge 281/63 art. 18 comma 7): "Al momento dello scarico dei suddetti mangimi, trasportati a mezzo di carri silos, il vettore e il destinatario, ove quest'ultimo ne faccia richiesta, provvederanno al prelevamento in contraddittorio di cinque aliquote per ogni mangime nel caso, sia necessario prevedere un campione anche per l'allevatore, tre da consegnare al laboratorio di prima istanza e 1 da destinare al produttore/importatore, (linee guida del Ministero della Salute sul controllo ufficiale dei mangimi per l'applicazione del Reg. CE 152/2009), apponendo a

ciascuno di essi sigilli di entrambi le parti, e facendo specifica menzione dell'avvenuto campionamento nel documento di trasporto. Uno dei cinque campioni deve essere ritirato dal vettore e gli altri conservati dal ricevitore della merce”.

Per gli alimenti acquistati, oltre alla conservazione di tutti i documenti di acquisto, deve essere consigliato un controllo in accettazione (D.lgs 149/04) sui seguenti aspetti:

- . presenza ed idoneità del cartellino,
- . dichiarazione da parte del fornitore di rispondenza sanitaria per l' assenza di agenti patogeni e micotossine,
certificazione di analisi di lotto o per lotti omogenei di fornitura con frequenza variabile a seconda delle origini e del grado di affidabilità del fornitore e dei mezzi di trasporto utilizzati,
- . caratteristiche organolettiche (aspetto, colore, odore, etc...),
- . corrispondenza fra ordine, quanto riportato nei documenti di accompagnamento delle merci e quanto effettivamente consegnato.

Si raccomandi che è comunque essenziale che il mangime sia immagazzinato in condizioni opportunamente controllate allo scopo di ridurre il rischio di infestazioni o contaminazioni. In tale ottica sono opportune una pulitura preliminare dei silos (prepulitura) al fine di rimuovere polvere, fango, pietre, pula, etc. e all'uopo le fumigazioni che devono essere effettuate da professionisti addestrati e certificati.

6. **Intensificazione delle azioni di autocontrollo da parte degli operatori del settore dei mangimi:** anche tale attività si richiede che venga effettuata da ottobre a dicembre 2012 dalle Associazioni di categoria, che dovranno consigliare ai produttori di mangime per autoconsumo che la frequenza delle analisi nei piani di autocontrollo sia tale da garantire la gestione del rischio aflatossine.
7. **Intensificazione delle attività di monitoraggio da parte degli operatori del settore lattiero-caseario:** in considerazione della situazione di alto rischio, si sottolinea l'opportunità di intensificare da dicembre 2012 a maggio 2013 la frequenza dei campionamenti nell'ambito delle attività di monitoraggio sulle aflatossine nel latte portandoli a 1 campione /mese. I prelievi di tali campioni da analizzare presso il laboratorio del Servizio Sviluppo Produzioni Agro-alimentari dell'Assessorato Agricoltura e Risorse Naturali saranno effettuati dai tecnici dello stesso laboratorio nell'ambito della normale attività di routine per i caseifici che già usufruiscono di questo servizio mentre per i restanti produttori le analisi saranno eseguite su campioni conferiti al sopraccitato laboratorio direttamente dagli stessi. Si andrà a prevedere anche il controllo dei singoli conferenti nel caso in cui i campioni di caldaia superino il valore indicato di 30 ppt (0.03 ppb) e l'obbligo di comunicare tempestivamente e formalmente gli esiti analitici sfavorevoli alla struttura di Igiene Alimenti di Origine Animale dell'Azienda USL e all'azienda stessa affinché possano essere messe in atto le azioni correttive oltre alla immediata sospensione della commercializzazione del latte per il consumo umano. Si chiarisce che nessun campionamento ufficiale dovrà essere attuato qualora l'azienda abbia sospeso il conferimento del latte per il consumo umano. La struttura di Igiene Alimenti di Origine Animale dell'Azienda USL dovrà prescrivere all'azienda di comunicare il ripristino della conformità della produzione ed la ripresa del conferimento del latte esibendo un esito analitico favorevole in autocontrollo. Entro sette giorni dal ricevimento della comunicazione e dell'esito favorevole di un campione in autocontrollo, effettuato da parte dell'OSA o suo delegato per l'autocontrollo presso un laboratorio privato, la struttura di Igiene Allevamenti e Produzioni Zootecniche dell'Azienda USL effettua una verifica attraverso un campionamento ufficiale in allevamento, il quale è soggetto a

pagamento da parte dell'Azienda di produzione in quanto eseguito a seguito di positività in autocontrollo.

I campioni dovranno essere prelevati ed analizzati nel rispetto delle modalità previste dalla normativa vigente (Reg. CE 152/2009 del 29 gennaio 2009 per i mangimi; Reg. 401/2006 e Reg. 466/2001 per il latte).

Flussi informativi.

Al fine di raccogliere le informazioni richieste dal Ministero con la nota prot. 0016765 del 14/09/2012 sopracitata, nel periodo di attuazione del presente piano si chiede ai servizi competenti dell'Azienda USL di compilare ogni 15 giorni la tabella delle attività effettuate riportata di seguito e inviarla alla struttura di igiene e sanità pubblica e veterinaria dell'Assessorato alla sanità per l'aggregazione dei dati.

SCHEDA DI ATTIVITA' AFLATOSSINE 2013

Periodo

dal _____ al _____

REGIONE

.....

Settore/prodotto	n° strutture ispezionate	n° strutture nc	tipo di nc*	campioni ufficiali			prescrizioni /sanzioni
				materiale prelevato	numero campioni	esito analitico	
Mais alimentare per uso umano e trasformati							
Aziende zootecniche/latte							
Centri di raccolta latte							
Stabilimenti di trattamento termico latte							
Stabilimenti produzione e trasformazione lattiero-caseari							
Altro _____							

* per inadeguatezza del piano HACCP o analitica

Le indicazioni operative sopra riportate potranno essere rimodulate sulla base delle risultanze che via via si produrranno e i campioni previsti sono da considerare non aggiuntivi rispetto alla programmazione ordinaria ma integrativi.

7) MODALITA' DI REALIZZAZIONE DI AUDIT SULLE AUTORITA' COMPETENTI AI SENSI DEL REG. (CE) N. 882/2004, ART. 4

Tra i meccanismi posti in essere per garantire l'efficacia e la pertinenza dei controlli ufficiali, l'art. 4 par. 6 del Regolamento 882/2004 prevede che le autorità competenti effettuino o facciano effettuare audit interni o esterni.

In particolare, l'Autorità Competente della Regione Autonoma Valle D'Aosta procede a audit interni presso la Struttura Igiene e Sanità pubblica e Veterinaria (SISPV) dell'Assessorato Sanità, Salute e Politiche sociali e ad audit presso l'Azienda USL della Valle D'Aosta per verificare che si stiano raggiungendo gli obiettivi definiti nel Regolamento CE 882/2004 e successive rettifiche e modifiche. Alla luce dei risultati emersi nel corso delle attività di audit le Autorità Competenti sopra menzionate prendono le misure appropriate.

Gli audit possono essere generali o di settore. Gli audit di settore possono essere condotti nell'ambito di un audit generale.

Tutti gli audit sono soggetti ad un esame indipendente e sono svolti in modo trasparente.

Il programma di audit viene definito ogni due anni entro il mese di gennaio.

Gli audit generali e di settore possono essere svolti solo da auditor in possesso della adeguata competenza.

Il programma di audit nel 2013 prevede:

- un audit interno presso la struttura di Igiene e Sanità Pubblica e Veterinaria (SISPV) della Regione Autonoma Valle D'Aosta – Via De Tillier 30, 11100 Aosta;
- un audit generale presso il Servizio di igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche (SIAPZ);
- un audit generale presso la Struttura complessa di Sanità Animale (SSA);
- un audit generale presso la Struttura complessa di igiene degli alimenti di origine animale (SIAOA);
- un audit generale presso la Struttura complessa di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN).

8) AGGIORNAMENTO E REVISIONE DEL PIANO

Il Piano dovrà essere aggiornato annualmente in funzione di :

- gerarchizzazione e valutazione del rischio degli alimenti, dei contaminanti e delle tecnologie di produzione;
- categorizzazione del rischio per gli stabilimenti e per le industrie alimentari;
- epidemiosorveglianza e valutazione del rischio in sanità animale;
- relazione annuale ai sensi dell'art. 41 del Reg. CE 882/2004.

Si prevedono:

- verifica tra i Servizi dell'Azienda USL della Valle d'Aosta (Veterinari e SIAN), ARPA, IZS, coordinata dalla struttura di Igiene e Sanità Pubblica e Veterinaria (SISPV) dell'Assessorato

Sanità, Salute e Politiche Sociali, di quanto attuato al 31 dicembre di ogni anno: entro gennaio dell'anno successivo;

- verifiche a cadenza semestrale: entro luglio e gennaio di ogni anno;
- revisione del piano entro marzo di ogni anno.

9) FORMAZIONE

Si rimanda alla deliberazione di Giunta regionale che approva il contratto di programma fra la Regione e l'Azienda USL della Valle d'Aosta dove viene annualmente approvato anche il piano di aggiornamento del personale dipendente dell'Azienda definito con Deliberazione del Direttore generale della USL.

10) FLUSSI INFORMATIVI

Il piano prevede che:

- l'ARPA Valle d'Aosta e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta trasmettano di volta in volta, secondo la rispettiva competenza, il rapporto di prova al Servizio dell'Azienda USL della Valle d'Aosta che ha disposto il campionamento, segnalando altresì immediatamente al servizio USL interessato i sospetti e le positività riscontrate;
- l'ARPA Valle d'Aosta e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta comunichino di volta in volta, secondo la rispettiva competenza, al Servizio dell'Azienda USL della Valle d'Aosta interessato i campioni non idonei;
- per quanto attiene alle rendicontazioni periodiche dei vari piani di controllo vengono aggiornate le modalità di rendicontazione e tempistiche in relazione allo specifico flusso nell'allegato B al presente provvedimento dirigenziale, rispetto a quanto previsto dalla DGR n. 3562 del 24 novembre 2006 "Approvazione delle disposizioni regionali relative all'organizzazione dei flussi informativi del settore veterinario e degli alimenti", mentre entro il 31 gennaio di ogni anno dovrà essere inviata una relazione al Servizio igiene e sanità pubblica e veterinaria dell'Assessorato Sanità, Salute e Politiche sociali sui controlli effettuati, sulle non conformità rilevate e sulle eventuali criticità del piano.
La Struttura di Igiene e Sanità pubblica e Veterinaria dell'Assessorato regionale Sanità, Salute e Politiche sociali trasmette al Ministero della Salute il Piano regionale integrato dei controlli sulla sicurezza alimentare 2011 – 2014 approvato, nonché, annualmente l'aggiornamento del medesimo piano, unitamente alla rendicontazione dei piani a carattere regionale e delle attività straordinarie (tipologia 5 e 6 del PNI), secondo le modalità previste nell'allegato ELENCO DELLE ATTIVITA' DI CONTROLLO ed entro le scadenze previste e comunque non oltre il 30 marzo di ogni anno;
- per le attività ispettive e di audit sugli impianti riconosciuti la rendicontazione avverrà tramite le schede allegate :
 - Registro annuale delle attività ispettive/audit su impianti riconosciuti
 - Registro annuale delle non conformità riscontrate in impianti riconosciuti

11) ALLEGATI AL PIANO

11A) TABELLE RENDICONTAZIONE LATTE CRUDO

Regione	N°aziende registrate per la vendita di latte crudo	N°distributori automatici registrati	Sopralluoghi aziende	Sopralluoghi erogatori	N°campioni ufficiali	N° camp. Sfavorevoli	Sospensioni	Revoche

Tipologia di controllo	Numero campioni eseguiti	Numero positivi ai criteri Intesa 25/1/97
Campylobacter termotolleranti		
Listeria monocytogenes		
Salmonella spp		
E.coli verocitotossico		
Stafilococchi coagulasi positivi		
Aflatossina M1		

11B) REGISTRO ANNUALE DELLE ATTIVITÀ ISPETTIVE / AUDIT SU IMPIANTI RICONOSCIUTI

Tipologia di stabilimento	N° Stabilimenti o ASL	N° accessi agli stabilimenti	N° ispezioni	N° non conformità riscontrate	N° Audit sugli OSA	N° Audit delle Regioni/Province sulle ASL	N° Ispezioni Ministeriali
Depositi frigoriferi e impianti di riconfezionamento							
Macelli e sezionamenti carni rosse							
Macelli e sezionamenti carni bianche							
Macelli e sezionamenti grande selvaggina allevata e ratiti							
Centri grande selvaggina cacciata							
Carni macinate, preparazioni di carni e CSM							
Prodotti a base di carne							
Molluschi bivalvi vivi							
Prodotti della pesca							
Latte e prodotti a base di latte							
Uova e ovoprodotti							
Cosce di rana e lumache							
Grassi animali fusi							
Stomaci, vesciche e intestini trattati							
Gelatine							
Collagene							
TOTALI							
ASL							

Ad ogni singolo accesso possono corrispondere una o più ispezioni

Nel caso di stabilimenti con diversa tipologia di attività, lo stabilimento deve essere conteggiato una sola volta per l'attività principale e deve essere associato alla tipologia prevalente

11C) REGISTRO NUMERICO ANNUALE DELLE PRINCIPALI NON CONFORMITA' RISCONTRATE IN IMPIANTI RICONOSCIUTI

REGIONE/PROVINCIA _____ ANNO _____

Tipologia di stabilimento	Condizioni strutturali e attrezzature	Gestione dei prerequisiti (lotta agli infestanti, formazione personale, potabilità acqua utilizzata, ecc.)	Piano HACCP	Gestione sottoprodotti e SRM	Igiene lavorazioni e personale	Tracciabilità rintracciabilità	Condizioni pulizia e sanificazione	Mat. prime, semilavorati e prodotti finiti
Depositi frigoriferi e impianti di riconfezionamento								
Macelli e sezionamenti carni rosse								
Macelli e sezionamenti carni bianche								
Macelli e sezionamenti grande selvaggina allevata e ratiti								
Centri grande selvaggina cacciata								
Carni macinate, preparazioni di carni e CSM								
Prodotti a base di carne								
Molluschi bivalvi vivi								
Prodotti della pesca								
Latte e prodotti a base di latte								
Uova e ovoprodotti								
Cosce di rana e lumache								
Grassi animali fusi								
Stomaci, vesciche e intestini trattati								
Gelatine								
Collagene								
TOTALI								

11D) Nota operativa relativa al cap. 3B3) “Monitoraggio *L. monocytogenes* alla produzione”

CAMPIONAMENTO LISTERIA MONOCYTOGENES AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE 2073/2005 E S.M.I.

In seguito alle allerte attivate all'interno del sistema RASFF 2010 relative alla presenza di *L. monocytogenes* la ricerca di *L. monocytogenes* viene effettuata come segue:

- **punto 1.3 “Alimenti pronti che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di *L. monocytogenes*”** (nota 4 e nota 8 del Reg. CE 1441/2007)

Sono automaticamente considerati appartenenti a questa categoria i prodotti con $\text{pH} \leq 4,4$ o $\text{Aw} \leq 0,92$, prodotti con $\text{pH} \leq 5,0$ e $\text{Aw} \leq 0,94$ o con periodo di conservabilità inferiore a 5 giorni; altri tipi prodotti possono rientrare in questa categoria purché vi sia una giustificazione scientifica fornita dall'OSA che dimostri la mancata crescita di *Listeria monocytogenes* nell'alimento in questione ed il rispetto del presente criterio di sicurezza per tutta la vita commerciale.

La classificazione di un alimento in questa categoria può essere effettuata al momento del prelievo se il prelevatore ha a disposizione le informazioni necessarie e dichiarandolo sul verbale di prelievo; in mancanza di tali dati il prelevatore richiederà al laboratorio la determinazione di pH e Aw per permetterne la corretta classificazione.

Poiché per questa tipologia di alimenti il valore massimo accettabile è sempre 100 ufc/g (o mL) si effettuerà l'analisi di tipo **quantitativo** (Conteggio ufc). Il campione è considerato non conforme solo se viene superato il limite di 100 ufc/g (o mL); in tal caso la ripetizione del parametro difforme sarà effettuata con analisi di tipo **quantitativo** (conteggio ufc).

- **punto 1.2 “Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di *L. monocytogenes*”**

Sono considerati appartenenti a questa categoria i prodotti che per durata della vita commerciale o per caratteristiche chimico-fisiche non rientrano nel punto 1.3.

Per gli alimenti inseriti in questa categoria il limite è subordinato alla capacità del produttore di dimostrare mediante studi (effettuati secondo quanto previsto dall'Allegato II del Reg 2073/2005 e secondo le indicazioni della Nota Ministeriale n°0030773-P-29/10/2008), che le caratteristiche dell'alimento consentono allo stesso di non superare il limite di 100 ufc/g nel corso della sua shelf life (nota 5 e nota 7 dell'Allegato I del Reg. CE 1441/2007). Tali studi devono essere verificati e accettati dalla A.C.

Poiché non risulta facile ottenere in tempi rapidi tali informazioni si ritiene di procedere come segue:

- Prodotti immessi sul mercato: si effettuerà contemporaneamente l'analisi di tipo qualitativo (Presenza/assenza in 25 g) e di tipo quantitativo (Conteggio ufc).
- Prelievo prima che l'alimento non sia più sotto il controllo diretto dell'OSA che li produce: si effettuerà contemporaneamente l'analisi di tipo qualitativo (Presenza/assenza in 25 g) e di tipo quantitativo (Conteggio ufc).

Saranno considerati **conformi** i campioni con esito negativo all'esame qualitativo (assenza in 25 g o mL) e con conteggio < 10 ufc/g (o mL) all'esame quantitativo.

Saranno considerati **non conformi** i campioni con esito > 100 ufc/g o mL all'analisi quantitativa.

Per i campioni risultati positivi per *Listeria monocytogenes* ad anche uno solo dei due metodi, il laboratorio darà comunicazione all'A.C. via fax della positività ed effettuerà la ripetizione di entrambe le prove sulla seconda aliquota. In questo modo sarà possibile per l'A.C. effettuare le valutazioni sul

produttore previste dalle sopraccitate note n. 5 e 7, al fine di una corretta interpretazione e gestione del dato analitico.

In caso di analisi unica ed irripetibile si effettuerà contemporaneamente l'analisi di tipo qualitativo (Presenza/assenza in 25 g) e di tipo quantitativo (Conteggio ufc) e la verifica dei dati a disposizione dell'OSA sarà effettuata in seguito a eventuale comunicazione di positività per *Listeria monocytogenes*.

Si precisa tuttavia che, se al momento del prelievo il prelevatore ha la possibilità di verificare con soddisfazione quanto richiesto dalle note 5 e 7, lo dovrà indicare sul verbale di prelievo, richiedendo al Laboratorio in modo chiaro e preciso l'analisi di tipo quantitativo.

Si inserisce la tabella sottostante a titolo riassuntivo per gli alimenti di categoria 1.2:

Analisi qualitativa	Analisi quantitativa	Esito	Azione
Presenza in 25 g (o mL)	< 10 ufc/g (o mL)	Positivo	Ripetizione del parametro N.C. con entrambi i metodi
Presenza in 25 g (o mL)	< 100 ufc/g (o mL)	Positivo	Ripetizione del parametro N.C. con entrambi i metodi
Presenza in 25 g (o mL)	> 100 ufc/g (o mL)	Positivo	Ripetizione del parametro N.C. con entrambi i metodi
Assenza in 25 g (o mL)	< 10 ufc/g (o mL)	Conforme	-
Assenza in 25 g (o mL)	10-100 ufc/g (o mL)	Positivo	Ripetizione del parametro N.C. con entrambi i metodi
Assenza in 25 g (o mL)	> 100 ufc/g (o mL)	Positivo	Ripetizione del parametro N.C. con entrambi i metodi

Si ricorda che per i prodotti da consumarsi previa cottura si applicano i criteri previsti dall'O.M. 7/12/93.

11E) ALLEGATO PER LA RENDICONTAZIONE DELLE ATTIVITA' A CARATTERE REGIONALE E DELLE ATTIVITA' STRAORDINARIE

ELENCO DELLE ATTIVITA' DI CONTROLLO riportate nel PNI 2011-2014 (Intesa 16 dicembre 2010)
per rendicontazione diretta da parte delle Regioni e PP.AA.

**ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE A CARATTERE REGIONALE (tipologia 5)
descritte nel PNI 2011-2014**

Regione <u>Valle d'Aosta</u>	Attività
IAPZ	Piano straordinario di controllo residui cortisonici nelle urine e di isoniazide dell'acido isonicotinico nel latte di massa
SIAN E IAOA	Controllo microbiologico dei criteri di igiene del processo
SIAN E IAOA	Controllo microbiologico dei criteri di sicurezza alimentare
SIAN	Programmazione dei controlli
IAOA	Piano prodotti ittici
SA	Ricerca E.coli o157 produttore di verocitotossina (vtec) nelle feci di bovini destinati a produrre latte crudo
SA	Piano di monitoraggio della zanzara tigre
SA	Controllo anagrafico animali da compagnia
IAPZ	Monitoraggio dei livelli di contaminazione da PCB e diossine nel latte bovino
IAPZ	Piano farmacosorveglianza sul corretto impiego dei farmaci

MODELLO 2AOR di rendicontazione delle attività a carattere regionale:

MACROAREA*..... **SETTORE***.....

NOME DELL'ATTIVITA'*.....

* Inserire la denominazione dell'attività e la sua classificazione, secondo l'impostazione della sezione regionale del PNI 2011-2014

Capitolo 1 - L'attività svolta

(Allegato alla Dec. 2008/654/CE punto 9.1.)

L'attività svolta deve essere quantificata, per quanto applicabile, in riferimento a:

- procedimenti di autorizzazione, registrazione, riconoscimento, ecc.;

- attività di monitoraggio, sorveglianza e verifica effettuate;
- ispezioni e audit sugli operatori;
- verifiche documentali;
- campionamenti e analisi di laboratorio.

Il contributo deve fornire: una illustrazione breve e schematica dell'attività svolta nel 2012 con chiaro riferimento a tabelle, grafici e immagini eventualmente allegati.

Capitolo 2 - Le non conformità

(Allegato alla Dec. 2008/654/CE punto 9.2.)

Per *non conformità* si intende la mancata conformità alla normativa in materia di mangimi o alimenti e alle norme per la tutela della salute e del benessere degli animali. Nel caso in cui l'attività preveda analisi di laboratorio e test diagnostici, coerentemente con il dettato del Reg. (CE) n. 882/2004, art. 2, punto 11, il dato sulle non conformità deve far riferimento ai risultati di tali indagini.

Pertanto, nel contributo devono essere quantificate ed illustrate in modo schematico le non conformità rilevate nel 2012 nel corso dell'attività descritta al capitolo 1. Il testo deve far chiaro riferimento a tabelle, grafici e immagini eventualmente allegati.

Inoltre, deve essere fornita un'analisi critica dei risultati ottenuti, con particolare riferimento a:

- frequenza e distribuzione (geografica e/o in relazione al livello della filiera o al settore produttivo) delle non conformità;
- gravità delle non conformità ed eventuali conseguenze rilevate o potenziali sulla salute umana, degli animali o delle piante;
- causa/e all'origine delle non conformità, con particolare riferimento alle eventuali responsabilità degli operatori del settore e/o agli operatori del controllo ufficiale;
- andamento delle non conformità in riferimento agli ultimi 3 anni.

Capitolo 3A - Azioni nei confronti degli operatori a seguito di non conformità

(Allegato alla Dec. 2008/654/CE punto 9.4.1.)

Esporre in modo schematico il numero di provvedimenti adottati nel 2012 a seguito del riscontro delle non conformità illustrate al capitolo 2. Il testo deve far chiaro riferimento a tabelle, grafici e immagini eventualmente allegati.

Quantificare, in particolare:

- imposizioni, misure di sospensione dell'attività, chiusura dell'attività, sospensione o revoca del riconoscimento;
- sanzioni amministrative;
- restrizioni o divieti di messa in commercio, importazione, esportazione o uso di alimenti, mangimi o animali;
- azioni penali;
- ritiro e/o richiamo di alimenti o mangimi;
- sequestri dopo l'immissione in commercio;
- vincolo a destino per alimenti o mangimi;
- distruzione di alimenti o mangimi o animali.

Capitolo 3B - Le azioni tese al miglioramento del sistema dei controlli ufficiali

(Allegato alla Dec. 2008/654/CE punto 9.4.2.)

Quantificare e illustrare in modo schematico le attività svolte nel 2012 al fine di migliorare l'efficacia della specifica attività di controllo.

Ove del caso, deve essere fatto esplicito riferimento alle attività di audit o ispezione sulle autorità competenti e sugli organismi delegati di controllo che abbiano motivato l'adozione delle azioni descritte.

In particolare, per quanto applicabile, deve essere fatto riferimento a:

- ❖ adozione di nuove disposizioni giuridiche e predisposizione, aggiornamento o revisione di procedure, check list, linee guida, orientamenti, ecc., indicandone:
 - nome e riferimenti di pubblicazione/diffusione;
 - destinatari;
 - ambito di applicazione;
 - scopo;
- ❖ modifica dell'organizzazione o della gestione delle autorità competenti;
- ❖ attività per il miglioramento della collaborazione e del coordinamento tra amministrazioni coinvolte;
- ❖ attività di formazione/informazione svolte a beneficio degli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti e/o delle relative associazioni di categoria;
- ❖ specifica destinazione di risorse e fondi per lo svolgimento delle attività.

Capitolo 5 - Autovalutazione e Analisi Critica

(Allegato alla Dec. 2008/654/CE punto 9.5.)

Sulla base dei dati e delle informazioni descritti nei capitoli precedenti fornire una valutazione complessiva dell'attività di controllo ufficiale svolta e dei risultati conseguiti.

L'analisi deve comprendere, per quanto possibile, i seguenti fattori:

- ❖ adeguatezza dei sistemi di anagrafe di riferimento e del sistema di categorizzazione del rischio adottato per la pianificazione dei controlli;
- ❖ valutazione dei controlli ufficiali effettuati e loro adeguatezza ai fini del conseguimento degli obiettivi e della conformità alla normativa specifica, con particolare riferimento a:
 - indicatori di prestazione (indicatori di efficacia, ecc.);
 - eventuali criticità che hanno influenzato lo svolgimento dell'attività;
 - coordinamento tra le amministrazioni coinvolte;
- ❖ la misurazione e l'analisi dell'attività svolta, con particolare riferimento a:
 - pianificazione / programmazione, inclusa la definizione di indicatori di prestazione pertinenti (indicatori di efficacia, stato di avanzamento, ecc.);
 - analisi delle criticità riscontrate in fase di attuazione, anche utilizzando lo strumento dell'andamento dei *trend* temporali in riferimento agli ultimi 3 anni (variazioni significative devono essere motivate);

e deve fornire le seguenti informazioni:

- ❖ indicazioni utili per l'adozione di strategie di controllo in funzione del rischio;
- ❖ conclusioni generali, anche in riferimento ad eventuali esigenze di modifica del sistema di controllo.

ATTIVITÀ STRAORDINARIE DI CONTROLLO UFFICIALE A CARATTERE REGIONALE:

MODELLO 4_AS di rendicontazione:

MACROAREA* **SETTORE***

NOME DELL'ATTIVITA' AD HOC*

* Macroarea e settore devono essere individuati in analogia con l'impostazione del capitolo 3 del PNI 2011-2014

Capitolo 1 - L'attività svolta

(Allegato alla Dec. 2008/654/CE punto 9.1.)

Il contributo deve fornire:

- a) una descrizione breve e schematica dell'attività di controllo con particolare riferimento a:
 - a. obiettivi;
 - b. amministrazioni coinvolte e rispettivi ruoli;
 - c. criteri di riferimento (oggetto del controllo, frequenza, luogo e momento del controllo, metodi e tecniche, modalità di registrazione e rendicontazione dell'attività, *feedback*);
 - d. specifica destinazione di risorse e fondi per lo svolgimento delle attività;
- b) la rendicontazione dell'attività svolta quantificando, per quanto applicabile:
 - a. campionamenti e analisi di laboratorio;
 - b. ispezioni e audit sugli operatori;
 - c. attività di monitoraggio, sorveglianza e verifica effettuate.

Capitolo 2 - Le non conformità

(Allegato alla Dec. 2008/654/CE punto 9.2.)

Per *non conformità* si intende la mancata conformità alla normativa in materia di mangimi o alimenti e alle norme per la tutela della salute e del benessere degli animali. Nel caso in cui l'attività preveda analisi di laboratorio e test diagnostici, coerentemente con il dettato del Reg. (CE) n. 882/2004, art. 2, punto 11, il dato sulle non conformità deve far riferimento ai risultati di tali indagini.

Pertanto, nel contributo devono essere quantificate ed illustrate in modo schematico le non conformità rilevate nel 2011 nel corso dell'attività descritta al capitolo 1. Il testo deve far chiaro riferimento a tabelle, grafici e immagini eventualmente allegati.

Inoltre, deve essere fornita un'analisi critica dei risultati ottenuti, con particolare riferimento a:

- frequenza e distribuzione (geografica e/o in relazione al livello della filiera o al settore produttivo) delle non conformità;
- gravità delle non conformità ed eventuali conseguenze rilevate o potenziali sulla salute umana, degli animali o delle piante;
- causa/e all'origine delle non conformità, con particolare riferimento alle eventuali responsabilità degli operatori del settore e/o agli operatori del controllo ufficiale;
- indicatori pertinenti (ad esempio: indicatori di prevalenza, di positività, ecc.);

Capitolo 3A - Azioni nei confronti degli operatori a seguito di non conformità

(Allegato alla Dec. 2008/654/CE punto 9.4.1.)

Esporre in modo schematico il numero di provvedimenti adottati nel 2011 a seguito del riscontro delle non conformità illustrate al capitolo 2. Il testo deve far chiaro riferimento a tabelle, grafici e immagini eventualmente allegati.

Devono essere quantificate, in particolare:

- imposizioni, misure di sospensione dell'attività, chiusura dell'attività, sospensione o revoca del riconoscimento;
- sanzioni amministrative;
- restrizioni o divieti di messa in commercio, importazione, esportazione o uso di alimenti, mangimi o animali;
- azioni penali;
- ritiro e/o richiamo di alimenti o mangimi;
- sequestri dopo l'immissione in commercio;
- vincolo a destino per alimenti o mangimi;
- distruzione di alimenti o mangimi o animali.

Capitolo 5 - Autovalutazione e Analisi Critica

(Allegato alla Dec. 2008/654/CE punto 9.5.)

Descrivere i motivi che hanno determinato lo svolgimento dell'attività di controllo *ad hoc* con particolare riferimento, ove del caso, ai seguenti fattori:

9. l'introduzione di modifiche normative;
10. il manifestarsi di nuove malattie o altri rischi per la salute;
11. i risultati dei controlli ufficiali effettuati dagli Stati membri;
12. i risultati degli audit comunitari o effettuati da un paese terzo;
13. risultati scientifici che abbiano avuto un impatto pratico sullo svolgimento o sull'assetto organizzativo dei controlli;
14. innovazioni introdotte nel settore della produzione agroalimentare;
15. il risultato degli audit sulle autorità competenti.

Sulla base dei dati e delle informazioni descritti nei capitoli precedenti fornire una valutazione complessiva dell'attività di controllo ufficiale svolta e dei risultati conseguiti.

L'analisi deve comprendere, per quanto possibile, i seguenti fattori:

- ❖ adeguatezza dei sistemi di anagrafe di riferimento;
- ❖ valutazione dei controlli effettuati e loro adeguatezza ai fini del conseguimento degli obiettivi e della conformità alla normativa specifica, con particolare riferimento a:
 - indicatori di prestazione (indicatori di efficacia, ecc.);
 - eventuali criticità che hanno influenzato lo svolgimento dell'attività;
 - coordinamento tra le amministrazioni coinvolte;
- ❖ analisi delle criticità riscontrate in fase di attuazione;

e deve fornire le seguenti informazioni:

- ❖ indicazioni utili per l'adozione di strategie di controllo in funzione del rischio;
- ❖ conclusioni generali, anche in riferimento ad eventuali esigenze di modifica del sistema di controllo.

Contributi per il Capitolo 3 (Audit sulle Autorità competenti e sugli Organismi delegati allo svolgimento di controlli ufficiali)

Il punto 9.3. dell'Allegato alla Dec. 2008/654/CE prevede che nella Relazione annuale al PNI siano presenti informazioni sullo svolgimento di attività di audit sulle autorità competenti e sugli Organismi delegati allo svolgimento di controlli ufficiali e sugli esiti di tali audit.

Per quanto riguarda gli audit sulle autorità competenti, ai sensi del Reg. (CE) n. 882/2004, art. 4 (6), in base alle disposizioni di cui alla decisione 2006/677/CE, la descrizione deve comprendere:

- ✓ la misura in cui sono stati rispettati il programma di audit e le modalità previste per la sua realizzazione;
- ✓ le conclusioni sull'efficienza generale dei controlli ufficiali effettuati dalle autorità competenti e sull'adeguatezza generale dei sistemi di controllo ufficiale per conseguire gli obiettivi prefissati.

Per quanto riguarda gli audit e le ispezioni effettuati sugli Organismi delegati allo svolgimento di controlli ufficiali, ai sensi dell'art. 5 (3) del Reg. (CE) n. 882/2004, deve essere descritta la misura in cui è stato rispettato il programma di audit o di ispezione e devono essere riassunti gli esiti di tali attività.

11F) INDICATORI DI EFFICACIA ED EFFICIENZA AI CUI DEVE TENDERE OGNI STRUTTURA COMPLESSA

Indicatore di efficacia:

$$\frac{\text{n° campionamenti e audit effettuati}}{\text{n° campionamenti e audit attesi}} \geq 0,90$$

Indicatore di efficienza:

$$\frac{\text{n° non conformità anno 2013}}{\text{n° non conformità anno 2012}} > 1$$

Allegato B) al Provvedimento dirigenziale n. del

FLUSSI E MODALITA' DI RENDICONTAZIONE

Numero Flusso	Descrizione Flusso Informativo	Modalità di rendicontazione	Scadenze temporali di invio al Ministero	Note
1	Flusso vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande (sostituisce Modello B)	A partire dal 2012 inserimento dati, secondo tracciato xml, nel Nuovo Sistema Informativo Sanitario (NSIS) (Prot. DGSAN-VIII/40589 del 21/12/2011)	Annuale: 28/02	Il Ministero della Salute con nota n. 1323 del 15/01/13 accetta l'invio dei dati anno 2012 con le vecchie modalità (file xls) da parte delle regioni entro il 28/02.
2	Flusso vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande (Modello A SIAN e SV)	Tabelle xls	Annuale: 28/02	
3	Piano Nazionale Alimentazione Animale (PNAA)	Relazione (anno) e tabelle xls (semestre)	- 28 febbraio (relazione attività annuale svolta) - 31 agosto (tabelle xls attività semestrale svolta)	
4	Piano Nazionale Residui	Inserimento dati nel Nuovo Sistema Informativo Sanitario (NSIS) – PNR Tracciati condivisi con IIZZSS	Annuale: 28/02	

5	Monitoraggio agenti zoonotici	Alimentazione del Sistema Informativo Nazionale delle Zoonosi (SINZOO)	Annuale: 15/04	L'inserimento dei dati da parte dell'IZSPLV deve garantire la validazione degli stessi da parte delle Regioni entro il 31 marzo.
6	Controllo di alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti	Tabelle xls	Annuale: 15/03	Le tabelle saranno inviate in accordo con il modello 2011.
7	Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti	Caricamento dati sul sistema applicativo web del Centro di Referenza Nazionale per la ricerca di OGM (CROGM) c/o IZS LT	Annuale: 28/02	
8	Influenza Aviaria	Tabelle xls	Trimestrale: 15/01 – 15/04 - 15/07 – 15/10	
9	Piano latte crudo secondo Intesa Stato Regioni del 25 gennaio 2007.	Tabelle xls	Annuale: 28/02	Le tabelle saranno inviate in accordo con il modello 2011.
10	Controllo sostanze allergeniche	Tabelle xls	Annuale: 28/02	Le tabelle saranno inviate in accordo con il modello 2011.

11	Ricerca Acrilammide negli alimenti	Inserimento dati, secondo tracciato xml, nel Nuovo Sistema Informativo Sanitario (NSIS) – Flusso Monitoraggio Contaminanti	Annuale: 31/03	L'inserimento dei dati in NSIS deve garantire la validazione degli stessi da parte delle Regioni entro il 31 marzo (vedere documento consultabile sul sito del Ministero delle Salute "Tempi e modalità d'invio versione 1.0 maggio 2011 pag. 6 capitolo 2 punto 3).
12	Flusso pesticidi (controllo di residui di prodotti fitosanitari in alimenti)	Inserimento dati, secondo tracciato xml, nel Nuovo Sistema Informativo Sanitario (NSIS) – Flusso Pesticidi	Annuale: 31/03	Nel sistema NSIS devono essere inseriti: a) i dati relativi ai campioni prelevati nell'ambito del programma coordinato di controllo pluriennale previsto dal Reg. 1274/2011/UE. b) i campioni di origine vegetale prelevati secondo DM 23/12/92. L'inserimento dei dati in NSIS deve garantire la validazione degli stessi da parte delle Regioni entro il 31 marzo.
13	Allegato 3 reg. CE 882/2004 Alimenti	Tabelle xls	Annuale: 28/02	Le tabelle saranno inviare in accordo con il modello 2011.

14	Rendicontazione somme riscosse e costi sostenuti D. Lgs. 194/08	Tabelle xls	Trimestrale: 31/01 – 30/04 – 31/07 – 31/10	
15	Country Profile (dati risorse umane dedicate a Sicurezza alimentare e Sanità Animale)	Tabelle xls	Annuale: 30/09	
16	Piani di profilassi ed eradicazione TBC, BRC, LEB, IBR	Tabelle xls	- 01/03 (relazione finale) - 01/07 (relazione intermedia) Le scadenze possono variare secondo le esigenze del Ministero della Salute	L'eventuale rendicontazione richiesta al 31 agosto per le previsioni di spesa si riferisce al periodo gennaio-agosto e pertanto non dovrebbe essere fatta prima del 15/09.
17	Bluetongue	Tabelle xls	- 01/03 (relazione finale) - 01/07 (relazione intermedia) Le scadenze possono variare secondo le esigenze del Ministero della Salute	L'eventuale rendicontazione richiesta al 31 agosto per le previsioni di spesa si riferisce al periodo gennaio-agosto e pertanto non dovrebbe essere fatta prima del 15/09.

18	Controllo della Malattia di Aujeszky	Tabelle xls	- 01/03 (relazione finale) - 01/07 (relazione intermedia) Le scadenze possono variare secondo le esigenze del Ministero della Salute	L'eventuale rendicontazione richiesta al 31 agosto per le previsioni di spesa si riferisce al periodo gennaio-agosto e pertanto non dovrebbe essere fatta prima del 15/09
19	Malattia Vescicolare del Suino e Peste suina Classica	Tabelle xls	- 01/03 (relazione finale) - 01/07 (relazione intermedia) Le scadenze possono variare secondo le esigenze del Ministero della Salute	L'eventuale rendicontazione richiesta al 31 agosto per le previsioni di spesa si riferisce al periodo gennaio-agosto e pertanto non dovrebbe essere fatta prima del 15/09

20	Piano nazionale di controllo, sorveglianza ed eradicazione della BSE	Tabelle xls	- 01/03 (relazione finale) - 01/07 (relazione intermedia) Le scadenze possono variare secondo le esigenze del Ministero della Salute	In quanto l'IZS PLV è sede del CdR per le TSE, le rendicontazioni e le previsioni relative ai test rapidi effettuati dai laboratori degli II.ZZ.SS. vengono dal BEAR inserite tramite upload in RENDICONTANZIONI con le seguenti scadenze: - 15 luglio (rendicontazione 1° semestre e previsioni 2° semestre); - 31 marzo (rendicontazione finale anno precedente).
----	--	-------------	--	--

21	Piano di sorveglianza sulle TSE ovi-caprine	Tabelle xls	- 01/03 (relazione finale) - 01/07 (relazione intermedia) Le scadenze possono variare secondo le esigenze del Ministero della Salute	In quanto l'IZS PLV è sede del CdR per le TSE, le rendicontazioni e le previsioni relative ai test rapidi effettuati dai laboratori degli II.ZZ.SS. vengono dal BEAR inserite tramite upload in RENDICONTAZIONI con le seguenti scadenze: - 15 luglio (rendicontazione 1° semestre e previsioni 2° semestre); - 31 marzo (rendicontazione finale anno precedente).
----	---	-------------	--	---

22	Piano di selezione genetica nella popolazione ovina per la Scrapie	Tabelle xls	- 30/04 (gennaio-marzo) - 31/07 (gennaio-giugno) - 31/10 (gennaio-settembre) - 31/03 report annuale	In quanto l'IZS PLV è sede del CdR per le TSE, le rendicontazioni e le previsioni relative ai test di genotipizzazione effettuati dai laboratori degli II.ZZ.SS. vengono comunicate dal BEAR al Ministero della Salute con le seguenti scadenze: - 15 luglio (rendicontazione 1° semestre e previsioni 2° semestre); - 31 marzo (rendicontazione finale anno precedente).
23	Piano di sorveglianza nazionale per l'Anemia Infettiva degli Equidi (AIE)	Tabelle xls	- entro 31/01 report annuale - 31/07 (report semestrale)	L'IZS PLV trasmette mensilmente al CdR (IZS LT) i dati di laboratorio.
24	Arterite virale equina	Tabelle xls	Annuale: entro 31/01	L'IZS trasmette mensilmente al CdR (IZS LT) i dati di

25	Campionamenti regionali sul latte crudo destinato alla vendita diretta	Tabella doc	Annuale: entro 28/02	
26	Flusso informativo SOA e MSR (Reg. CE 1069/2009)	Tabella xls e doc parte descrittiva	Annuale: entro 28/02	
27	Relazione annuale trichinella	Tabelle xls	Annuale: entro 15/03	
28	Relazione annuale al PNI/MANCP	modello 2 AOR.DOC e modello 4 AS.doc	Annuale: entro 31/03	
29	Rilevazione attività di farmacosorveglianza per MANCP	Tabella xls	Annuale: entro 31/03	
30	Relazione attività di controllo benessere animale nel trasporto	Tabella xls	Annuale: entro 28/02	
31	Relazione attività di controllo benessere animale in allevamento	Tabelle doc	Annuale: entro 28/02	
32	Relazione attività di controllo benessere animale al macello	Tabella doc	Annuale: entro 28/02	

IL COMPILATORE

Marina VERTHUY

MAURO RUFFIER

Struttura gestione spese - Ufficio impegni

Codice creditore/debitore

Descrizione / Motivazione

Atto non soggetto a visto regolarità contabile

IL DIRIGENTE

REFERTO PUBBLICAZIONE

Il sottoscritto certifica che copia del presente provvedimento è in pubblicazione all'albo dell'Amministrazione regionale dal 22/03/2013 per quindici giorni consecutivi.

IL SEGRETARIO REFERTO