

ASSESSORATO SANITA, SALUTE E POLITICHE SOCIALI

DIPARTIMENTO SANITA' E SALUTE

IGIENE E SANITA' PUBBLICA VETERINARIA

PROVVEDIMENTO DIRIGENZIALE

N. 2202 in data 17-04-2023

OGGETTO : APPROVAZIONE DEL PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE 2023-2027 SULLA SICUREZZA ALIMENTARE.

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. 1335 in data 9 dicembre 2020 concernente la revisione della Struttura organizzativa dell'Amministrazione regionale a decorrere dal 1° gennaio 2021, come modificata dalla successiva n. 1357 in data 14 dicembre 2020 e n. 110 in data 8 febbraio 2021;
- richiamata la deliberazione della Giunta regionale n. 588 in data 23 maggio 2022 recante il conferimento di incarico dirigenziale al sottoscritto;
- richiamata la deliberazione della Giunta regionale n. 1614 in data 28 dicembre 2022, concernente l'approvazione del documento tecnico di accompagnamento al bilancio e del bilancio finanziario gestionale per il triennio 2023/2025 e delle connesse disposizioni applicative;
- visto il regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuate per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari;

- richiamata l’Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, concernente il “Piano di controllo nazionale pluriennale 2023-2027” del 22 marzo 2023, ai sensi dell’art. 109 del Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 (Rep. atti n. 55/CSR);
- richiamata la deliberazione della Giunta regionale n. 347 dell’11 aprile 2023, recante “Recepimento dell’Intesa “Piano di controllo nazionale pluriennale 2023-2027” Rep. atti n. 55/CSR del 22 marzo 2023 e approvazione degli obiettivi strategici, delle direttive e dei settori nell’ambito dei quali effettuare i controlli ufficiali sulla sicurezza alimentare”;
- considerato che la DGR n. 347 dell’11 aprile 2023 demanda al dirigente della Struttura igiene e sanità pubblica e veterinaria dell’Assessorato sanità, salute e politiche sociali, l’adozione, attraverso apposito provvedimento dirigenziale, del piano di controllo regionale pluriennale sulla sicurezza alimentare per l’anno 2023 e suoi aggiornamenti per il successivo quadriennio 2024/2027 e l’approvazione della spesa complessiva necessaria per l’esecuzione delle attività di controllo regionale pluriennale 2023-2027 sulla sicurezza alimentare;
- richiamato il decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 32 recante “Disposizioni per l’adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell’articolo 12, comma 3, lettera g) della legge 4 ottobre 2019, n. 117”;
- evidenziato che, a seguito di ulteriori valutazioni effettuate dal dirigente della struttura Igiene e sanità pubblica e veterinaria dell’Assessorato sanità, salute e politiche sociali, competente in materia, la spesa necessaria per l’esecuzione delle attività di controllo regionale pluriennale 2023-2027 sulla sicurezza alimentare previste dalla suddetta deliberazione è a carico dell’AUSL della Valle d’Aosta e trova copertura nelle tariffe riscosse dall’Azienda sanitaria locale per i controlli e le altre attività ufficiali svolte, sulla base del decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 32 recante “Disposizioni per l’adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell’articolo 12, comma 3, lettera g) della legge 4 ottobre 2019, n. 117”;
- ritenuto di approvare il piano di controllo regionale pluriennale 2023 sulla sicurezza alimentare, tenuto anche conto delle specificità regionali;
- considerato che il piano di controllo regionale pluriennale sulla sicurezza alimentare per sua stessa natura è un documento tecnico in progressiva evoluzione, che occorre aggiornare annualmente in funzione della progressiva valutazione del rischio;
- considerato che il piano di controllo regionale in oggetto è stato condiviso con i Responsabili della SC Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, della SC Sanità animale, della SC Igiene degli Alimenti di Origine Animale, della SC Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche e della SC Prevenzione e Sicurezza nei Luoghi di Lavoro del Dipartimento di Prevenzione dell’Azienda USL della Valle d’Aosta e con i Responsabili dell’Agenzia Regionale per la Protezione dell’Ambiente (ARPA) Valle d’Aosta e delle SS.CC. dell’IZS del Piemonte, Liguria e Valle d’Aosta;
- considerato che la struttura regionale ha effettuato le verifiche di competenza,

D E C I D E

1. di approvare il piano di controllo regionale pluriennale 2023 sulla sicurezza alimentare, in attuazione dell’Intesa Stato Regioni Rep. atti n. 55/CSR del 22 marzo 2023, che in allegato costituisce parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

2. di dare atto che la spesa necessaria per l'esecuzione delle attività di controllo regionale pluriennale 2023-2027 sulla sicurezza alimentare previste dalla suddetta deliberazione è a carico dell'AUSL della Valle d'Aosta e trova copertura nelle tariffe riscosse dall'Azienda sanitaria locale per i controlli e le altre attività ufficiali svolte, sulla base del decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 32 recante "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, comma 3, lettera g) della legge 4 ottobre 2019, n. 117";
3. di dare atto che il presente atto non comporta oneri a carico del bilancio finanziario regionale;
4. 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;
5. di stabilire che il presente provvedimento sia pubblicato sul sito web della Regione Autonoma Valle d'Aosta, sezione *Sanità*.

L'estensore

- Marina Verthuy -

Il dirigente

- Mauro Ruffier -

Allegato al provvedimento dirigenziale n. del



**PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE
SULLA SICUREZZA ALIMENTARE 2023**

INDICE

INDICE	2
1) PIANO PER I CONTROLLI SUI PRODOTTI FITOSANITARI	8
1.1 PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO DEI RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI.....	10
1.2 PIANO COORDINATO DI CONTROLLO COMUNITARIO DELL'UNIONE EUROPEA PER LA VERIFICA DEI LIVELLI DI RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI (PCCC)	10
1.3 PIANO REGIONALE DI CONTROLLO DELL'USO DEI PRODOTTI FITOSANITARI EX REG. CE 1107/2009 (A168).	13
2) PIANI NAZIONALI DI MONITORAGGIO	15
2.A) PIANO NAZIONALE DI MONITORAGGIO DI CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSINE VEGETALI NATURALI IN ALIMENTI NON REGOLAMENTATI (A91_C).....	15
2.B) PIANO NAZIONALE DI MONITORAGGIO DI CONTAMINANTI AMBIENTALI E INDUSTRIALI IN ALIMENTI NON REGOLAMENTATI (A91_C).	15
2.C) PIANO DI MONITORAGGIO U.V.A.C - PROGRAMMAZIONE DEI CONTROLLI A CAMPIONE E NON DISCRIMINATORI NEGLI SCAMBI (A59_E)	17
3) COMPETENZE DELLA S.C. DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (SIAN)	20
3.A) PIANO DEI CONTROLLI NEGLI STABILIMENTI DI PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE, DISTRIBUZIONE E SOMMINISTRAZIONE.....	20
3.A.1) Categorizzazione degli stabilimenti	20
3.A.2) ATTIVITÀ DI CONTROLLO NEGLI STABILIMENTI DI PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE, DISTRIBUZIONE E SOMMINISTRAZIONE	21
3.A.3) CONTROLLO UFFICIALE – 2B5A	22
3.A.4) PROGRAMMAZIONE DEI CONTROLLI – 2B5B.....	22
3.B.1) PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE DI CONTAMINANTI NEGLI ALIMENTI (A91_A).....	25
3.B.2) RICERCA OGM - 2C4 (A101_A)	29
3.B.3) PIANO REGIONALE DI VIGILANZA SUGLI INTEGRATORI ALIMENTARI – 2C5.....	29
3.B.4) ALIMENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI	30
3.B.5) RICERCA RADIONUCLIDI IN ALIMENTI – 2C7 (A115)	31
3.B.6) CONTROLLI NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA – 2C8 (A99)	32
3.B.7) ALIMENTAZIONE PARTICOLARE E ALIMENTI ALLERGENICI – 2C9	33

3.B.8) CONTROLLI NEL VINO – 2C11 (A123_A).....	34
3.B.9) CONTROLLI NELL’OLIO DI FRIGGITRICE – 2C13 (A103_A).....	34
3.B.10) CONTROLLI NELLE ACQUEVITI E NEI DISTILLATI – 2C14 (A79_A).....	35
3.B.11) PIANO DI MONITORAGGIO DELLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO – Balneazione e acque minerali 2C15.....	35
3.B.12) ADDITIVI AROMI ENZIMI – 2C17 (A149_A).....	36
3.B.13) MATERIALI E OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI (MOCA).....	36
3.B.14) RICERCA DEL TENORE DI IODIO NEL SALE IODATO – 2C19 (A121_A).....	37
3.C) MICOLOGIA – 2C20.....	37
4) COMPETENZE DELLA S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (IAOA)	39
4.A) PIANO DI CONTROLLI SUGLI STABILIMENTI E ATTIVITA’ COMMERCIALI CHE TRATTANO PREVALENTEMENTE PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	39
4.A.1) CATEGORIZZAZIONE DEGLI STABILIMENTI.....	39
4.A.2) ATTIVITÀ DI CONTROLLO NEGLI STABILIMENTI E NELLE ATTIVITÀ COMMERCIALI DI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	43
4.A.3) PROGRAMMAZIONE DEI CONTROLLI.....	45
4.B) CAMPIONAMENTI DI CUI ALL'ALLEGATO 6 DELL'INTESA STATO REGIONI DEL 10 NOVEMBRE 2016..	52
4.B.1) PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE DI CONTAMINANTI NEGLI ALIMENTI (A91_A).....	55
4.B.2) CAMPIONAMENTI PER LA RICERCA DI GERMI INDICATORI DI IGIENE DEL PROCESSO (A93)	58
4.B.3) CAMPIONAMENTI PER LA RICERCA DI GERMI NELL'AMBITO DEI CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE (A97).	59
4.B.4) CAMPIONAMENTI IN OTTEMPERANZA A PIANI DI CONTROLLO NAZIONALI E REGIONALI	64
4.B.5) CONTROLLI PER LA RICERCA DI TRICHINELLA NELLE CARNI (A108_A).....	65
4.B.6) ALIMENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI (A57_A)	66
4.B.7) ADDITIVI ALIMENTARI (A74_A)	69
4.B.8) MATERIALI ED OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI (MOCA)	71
4.B.9) PROVA DELLA FOSFATASI ALCALINA SU LATTE PASTORIZZATO (A112_A).....	72
4.B.10) PIANO PRODOTTI ITTICI (A110_A)	72

4.C) PIANO CONTROLLO SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	73
(Verifiche e Ispezioni: A171	73
4.C.1) INDICAZIONI OPERATIVE ED ORGANIZZAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI VIGILANZA SUI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE.....	73
4.C.2.) CONTROLLO DEI MATERIALI A RISCHIO SPECIFICO TSE (176_A).....	74
4.D) PIANI DI SORVEGLIANZA MALATTIE INFETTIVE CONTAGIOSE AL MACELLO (A176_A)	74
4.D.1) PIANO SORVEGLIANZA MALATTIA VESCICOLARE SUINA, PESTE SUINA CLASSICA E MALATTIA DI AUJESZKY	74
AUJESZKY n° 12 campioni al macello (A174_A).....	74
4.D.2) PIANO DI SORVEGLIANZA BLUE TONGUE (A172_A)	75
4.D.3) PIANO DI SORVEGLIANZA TSE (A176_A).....	75
4.D.4) RICERCA SALI AMMONIO QUATERNARIO (A120_A).....	76
4.D.5) ALLERGENI (A118_A).....	76
4.D.6) RICERCA RADIONUCLIDI IN ALIMENTI (A115).....	77
4.E) FREQUENZE DEI CONTROLLI.....	77
5) COMPETENZE DELLA S.C. SANITA' ANIMALE (SC SA)	85
5.A) PROFILASSI OBBLIGATORIA DELLA TUBERCOLOSI BOVINA, DELLA BRUCELLOSI BOVINA ED OVI CAPRINA E DELLA LEUCOSI BOVINA ENZOOTICA	85
5.B) PIANO PER IL CONTROLLO SIEROLOGICO DELLA BLUETONGUE (BT).....	85
5.C) PIANO DI SORVEGLIANZA ANEMIA INFETTIVA EQUINA E WEST NILE.....	86
5.D) PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO DELLE SALMONELLE NEI GRUPPI DI RIPRODUTTORI DELLA SPECIE GALLUS GALLUS, NELLE GALLINE OVAIOLE, NEI POLLI DA CARNE E NEI TACCHINI.	86
5.E) PIANO DI MONITORAGGIO INFLUENZA AVIARIA	87
5.F) ATTIVITÀ DI MONITORAGGIO SULLO STATO SANITARIO DELLA SELVAGGINA	87
5.G) RICERCA E.COLI O157 PRODUTTORI DI VEROCITOTOSSINA (VTEC) NELLE FECI DI BOVINI DESTINATI A PRODURRE LATTE CRUDO	87
5.H) PIANO DI ERADICAZIONE DELLA MALATTIA VIRALE RINOTRACHEITE BOVINA INFETTIVA (IBR).....	88
5.I) PIANO DI SORVEGLIANZA ENTOMOLOGICA SU ARTROPODI POTENZIALI VETTORI DI MALATTIE: GENERE AEDES E GENERE CULEX	89

5.J) CONTROLLO ANAGRAFICO ALLEVAMENTI OVICAPRINI.....	90
5.K) CONTROLLI IN ALPEGGIO	91
5.L) CONTROLLO ANAGRAFICO ANIMALI DA COMPAGNIA.....	91
5.M) CONTROLLI MINIMI DELL'ANAGRAFE DEL BESTIAME.....	91
5.N) PIANO MALATTIA DI AUJESZKY.....	92
5.O) PIANO DI SELEZIONE GENETICA NELLA POPOLAZIONE OVI-CAPRINA PER LA SCRAPIE	92
6) COMPETENZE DELLA S.C. IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE (SC IAPZ). 93	
6.A) PIANO REGIONALE RESIDUI	93
6.B) PIANO REGIONALE ALIMENTAZIONE ANIMALE	93
6.C) PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE NEGLI ALLEVAMENTI.....	94
6.D) SISTEMA CLASSYFARM.....	96
6.E) FARMACOSORVEGLIANZA	97
6.F) ISPEZIONI IN ALLEVAMENTI PRODUTTORI DI ALIMENTI	102
6.G) PIANO MASTITE	103
6.H) CONTROLLI PRESSO LE AZIENDE DI PRODUZIONE PRIMARIA DI LATTE CRUDO DESTINATO ALLA VENDITA DIRETTA.....	104
6.I) RIPRODUZIONE.....	104
6.L) ISPEZIONI PER L'ACCERTAMENTO DELLE CONDIZIONI DI BENESSERE ANIMALE AL TRASPORTO.....	105
6.M) SENSIBILIZZAZIONE CORRETTO RAPPORTO UOMO-ANIMALI AFFEZIONE-ISPEZIONE PER IL CONTROLLO DEL BENESSERE ANIMALE SU IMPIANTI DI ALLEVAMENTO/CUSTODIA/CENTRI DI ADDESTRAMENTO ANIMALI D'AFFEZIONE, EQUIDI E ANIMALI SELVATICI DETENUTI IN CATTIVITÀ	105
6.N) ANAGRAFE APISTICA, PIANO REGIONALE DI CONTROLLO DELLA VARROA DESTRUCTOR, PIANO DI CONTROLLO MORIE/SPOPOLAMENTO ALVEARI.	106
7) COMPETENZE INTERAREA.....	107
7.A) AUDIT CONGIUNTI	107
7.B) ISPEZIONI CONGIUNTE PER L'ACCERTAMENTO DELLE CONDIZIONI DI RINTRACCIABILITA', BENESSERE ANIMALE AL TRASPORTO E PROTEZIONE DURANTE L'ABBATTIMENTO	107
7.C) PIANO AFLATOSSINE: MISURE DI CONTROLLO DELLA PRESENZA DI AFLATOSSINA M1 NEL LATTE BOVINO.....	107

7.D) CONTROLLI CONDIZIONALITÀ.....	111
7.E) PIANO DI CONTROLLO DELLO SPOPOLAMENTO DEGLI ALVEARI CONNESSO ALL'UTILIZZO DI FITOFARMACI	111
7.F) LOTTA ALLE FRODI ALIMENTARI.....	111
8) ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SISTEMA DI AUDIT SULLE AUTORITÀ COMPETENTI AI SENSI DELL'ART. 6 DEL REGOLAMENTO (UE) 2017/625.....	112
9) PROTOCOLLO DI APPLICAZIONE DELL'ISTITUTO DELLA DIFFIDA.....	113
10) CONTROPERIZIA E CONTROVERSIA	121
11) RIFORMA CARTABIA	127
12) VERIFICA DI EFFICACIA DEI CONTROLLI UFFICIALI.....	130
13) INDICATORI DI EFFICACIA ED EFFICIENZA AI CUI DEVE TENDERE OGNI STRUTTURA COMPLESSA	131
14) SISTEMA INFORMATIVO	132

INTRODUZIONE

Il presente Piano dei Controlli Regionale Pluriennale (d'ora innanzi denominato PCRP) detta le norme per la pianificazione, programmazione, rendicontazione e pubblicizzazione dei controlli ufficiali effettuati in ambito regionale dalle Autorità Competenti a svolgere i controlli nelle materie elencate all'art. 1, punto 2 del Reg. UE 2017/625 sottoelencate:

- a) gli alimenti e la sicurezza alimentare, l'integrità e la salubrità, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti, comprese le norme volte a garantire pratiche commerciali leali e a tutelare gli interessi e l'informazione dei consumatori, la fabbricazione e l'uso di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti;
- b) l'emissione deliberata nell'ambiente di organismi geneticamente modificati (OGM) a fini di produzione di alimenti e mangimi;
- c) i mangimi e la sicurezza dei mangimi in qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, della distribuzione e dell'uso di mangimi, comprese le norme volte a garantire pratiche commerciali leali e a tutelare la salute, gli interessi e l'informazione dei consumatori;
- d) le prescrizioni in materia di salute animale;
- e) la prevenzione e la riduzione al minimo dei rischi sanitari per l'uomo e per gli animali derivanti da sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati;
- f) le prescrizioni in materia di benessere degli animali;
- g) le misure di protezione contro gli organismi nocivi per le piante;
- h) le prescrizioni per l'immissione in commercio e l'uso di prodotti fitosanitari e l'utilizzo sostenibile dei pesticidi, ad eccezione dell'attrezzatura per l'applicazione di pesticidi;
- i) la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici;
- j) l'uso e l'etichettatura delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite.

Il P.C.R.P., pertanto, è lo strumento fondamentale su cui si basa il Sistema di Gestione Integrato dei Controlli delle Autorità Competenti.

Obiettivi del Piano sono:

- la tutela del consumatore mediante il mantenimento di un elevato livello di protezione della salute umana, della salute degli animali, della sanità delle piante e della sicurezza alimentare con ulteriore attenzione verso l'e-commerce;
- contrasto alla frodi e agli illeciti a danno dei consumatori e degli operatori, anche nei settori del biologico e delle Indicazioni Geografiche registrate, attraverso la cooperazione e il coordinamento tra le diverse autorità competenti e gli organi di controllo.

1) PIANO PER I CONTROLLI SUI PRODOTTI FITOSANITARI

Nel presente piano sono comprese le competenze della Struttura Igiene alimenti e Nutrizione, della Struttura Igiene alimenti di Origine Animale e della Struttura di Prevenzione e Sicurezza sui luoghi di lavoro.

Esso si suddivide in:

1. Piano NAZIONALE di controllo dei residui di prodotti fitosanitari (D.M 23.12.1992);

Piano COORDINATO di CONTROLLO COMUNITARIO dell'Unione Europea per la verifica dei livelli di residui di prodotti fitosanitari (Reg. UE 585/2020 modificato dal regolamento UE N. 2041/2020);

2. Piano REGIONALE di controllo dell'uso dei prodotti fitosanitari ex Reg.CE 1107/2009

Gli indirizzi operativi per il piano nazionale e per il piano coordinato di controllo comunitario devono far riferimento alla circolare del Ministero della Salute prot. n. 0014241 del 6 aprile 2022 e, salvo successive modifiche, alla bozza di programma per i controlli dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti - indirizzi operativi per l'anno 2023 nota prot. 0002758 del 27/01/2023.

Si invitano le Strutture a prelevare, se possibile, prodotti provenienti da agricoltura biologica (certificati ed etichettati ai sensi dei Reg. CE 834/2007 e 889/2008).

Nel caso il laboratorio individuato non abbia tutti gli analiti previsti, si dovrà prevedere di campionare un'aliquota in più. Detta aliquota in più potrà essere analizzata da uno dei laboratori nazionali del controllo ufficiale accreditati, previo accordo tra Laboratori.

E' consentito, per le sostanze nuove, utilizzare un metodo solo validato.

Per ogni campione dichiarato non conforme dal Laboratorio, le misure prese e la possibile causa che può aver determinato il superamento del limite dovranno essere comunicate da parte dell'Autorità competente locale alla Regione utilizzando la seguente tabella:

Misure	Alimento	Valore riscontrato	Numero progressivo del campione	Cause del superamento
Notifica di allerta EU				
Notifica di allerta IT				
Sanzioni amministrative				
Richiamo del lotto dal mercato				
Distruzione del lotto non conforme				
Successivo sospetto campionamento di prodotti simili, campioni dello stesso produttore o della stessa origine (Follow-up)				
Prescrizione al responsabile operatore del				

Misure	Alimento	Valore riscontrato	Numero progressivo del campione	Cause del superamento
Notifica di allerta EU				
settore alimentare				
Altro tipo di successive controllo per identificare la ragione della non conformità dell'operatore del settore alimentare				
Altre azioni				

Elenco delle possibili cause da utilizzare per compilare la tabella nella quinta colonna

GAP Non rispettata: Uso di pesticida non autorizzato in EU ¹
GAP Non rispettata: Uso di pesticida non autorizzato su colture specifiche
GAP Non rispettata: Uso di pesticida autorizzato, ma dosaggio di applicazione, numero di trattamenti, metodo di applicazione o tempo di carenza non rispettato
Uso di pesticida in accordo alla GAP :ma bassa degradazione del residuo
Contaminazione crociata : trattamenti con dispersione a spruzzo o altro tipo di contaminazione
Contaminazione da precedente uso di un pesticida: assorbimento di residui dal suolo (es. pesticida persistente usato in passato)
Residuo risultante da altre origini di PPP (e.g. biocida, residui veterinari, Bio Fuel)
Ritrovamento natural (e.g. dithiocarbamates in turnips)
Cambi di MRL
Uso di pesticidi su un alimento importato da paesi terzi da cui nessuna tolleranza all'importazione è stabilita

I campioni per il piano nazionale e per il piano coordinato comunitario sono analizzati conformemente alle definizioni di residui di cui al regolamento (CE) 396/2005 e successive modifiche.

Il lotto da sottoporre a campionamento deve essere scelto in maniera casuale e dovrà essere preso sul mercato.

Al modello di verbale di prelievo dei campioni dovrà essere aggiunto, anche, un modello aggiuntivo che contiene elementi importanti al fine di rendere disponibili ai laboratori le informazioni utili per la trasmissione dei risultati dei controlli del 2023 all'EFSA.

All'indirizzo web che segue, sono reperibili le linee guida (compreso il modello) e le anagrafiche del flusso informatico VIG2 aggiornati utili per la compilazione dell'allegato al verbale di prelevamento:

<https://zenodo.org/communities/vig2/?page=1&size=20>

1.1 PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO DEI RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI

Codice Ministeriale: K005A

Gli indirizzi operativi nonché le matrici da prelevare per l'anno 2023 fanno riferimento **alla circolare del Ministero della salute sul programma per i controlli dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti - indirizzi operativi per l'anno 2023, prot. n. 0002758-27/01/2023-DGISAN-MDS-P.**

I campionamenti sui prodotti di origine vegetale dovranno essere effettuati dalla Struttura complessa di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta e le analisi dovranno essere effettuate secondo tabella.

Prodotti di origine vegetale da sottoporre a campionamento (A166-B):

Per i prodotti di origine vegetale da sottoporre a campionamento si fa riferimento al documento SANCO/12745/2013 22-23 Novembre 2021 rev. 14(5).

Tabella 1

Alimento di origine vegetale e animale	Numero di campioni
Frutta	4
Cereali	1
Olio	5
Vino	10
Carni	6
Latte e derivati	10
Pesci	5
Uova	5

Si intendono qui recepite le indicazioni presenti nel suddetto decreto con flessibilità per quanto riguarda la scelta dell'origine dei campioni regionali o extraregionali (campioni prodotti in un'altra regione, in un altro paese Europeo o in un paese Terzo).

I campionamenti sui prodotti di origine animale e l'olio dovranno essere effettuati dalla Struttura complessa di igiene alimenti di origine animale del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta e le analisi dovranno essere effettuati presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta.

1.2 PIANO COORDINATO DI CONTROLLO COMUNITARIO DELL'UNIONE EUROPEA PER LA VERIFICA DEI LIVELLI DI RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI (PCCC)

Codice Ministeriale: K009A

Le stesse matrici del piano coordinato, di alimenti non trasformati o congelati, potranno essere prelevate sia per il piano nazionale che per il piano coordinato. Per ogni tipologia di alimento sarà previsto, ove disponibile, un campione di origine biologica.

Il programma coordinato comunitario per l'anno 2023 prevede i campionamenti e le analisi da effettuare sui prodotti di origine vegetale riportati nella tabella 2 per la ricerca dei residui di prodotti fitosanitari indicati dal Reg. UE 585/2020 modificato dal regolamento UE N. 2041/2020.

I campionamenti sui prodotti di origine vegetale dovranno essere effettuati dalla Struttura complessa di igiene degli alimenti e della nutrizione (SIAN) del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta e le analisi dovranno essere effettuate presso ARPA VDA.

Prodotti di origine vegetale da sottoporre a campionamento (A164_B):

Tabella 2

Alimento di origine vegetale*	Numero di campioni
Arance	2
Pere	2
Kiwi	2
Cavolfiori	2
Cipolle	2
Carote	2
Patate	2
Fagioli secchi	2
Chicchi di segale	2
Riso bruno	2
Formule per lattanti e formule di proseguimento	2

NOTA: Se lo stesso prodotto vegetale compare nel programma di entrambi i piani di campionamento (Nazionale e PCCC) si deve prelevare una sola volta e considerarlo come campione sia per il Piano nazionale sia per il piano Coordinato Comunitario.

Programma Ministeriale progType=K018A*

*La ripartizione dei campioni tra le regioni è stata effettuata tenendo in considerazione i dati delle produzioni agricole Istat produzione raccolta 2021 e per il riso tenendo in considerazione la media del 2018-2019-2020 della produzione raccolta e, tenendo in considerazione il minimale previsto per ogni tipologia di alimento dal regolamento UE 741/2022 e smi e le osservazioni delle Regioni.

Il programma coordinato comunitario per l'anno 2023 prevede i campionamenti e le analisi da effettuare sui prodotti di origine animale riportati nella **tabella 3** per la ricerca dei residui di prodotti fitosanitari indicati nell'allegato 1 del Regolamento di esecuzione (UE) 585/2020 della Commissione, del 27 aprile 2020, relativo a un programma coordinato di controllo pluriennale dell'Unione per il 2021, il 2022 e il 2023,

destinato a garantire il rispetto dei livelli massimi di residui di antiparassitari e a valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari nei e sui prodotti alimentari di origine vegetale e animale, modificato dal regolamento UE N. 2041/2020.

I campionamenti sui prodotti di origine animale dovranno essere effettuati dalla Struttura complessa di igiene alimenti di origine animale del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta e le analisi dovranno essere effettuati presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta.

Si precisa che sui campioni di grasso bovino e grasso di pollame andranno effettuate sia le ricerche del piano di controllo comunitario sia di quello nazionale.

Tabella 3

Produzione extraregionale di origine animale*	Numero di campioni
Grasso di pollame	2
Fegato di bovino	2

*La ripartizione per la nostra Regione è stata effettuata tenendo in considerazione le osservazioni dall'Assessorato alla sanità della Regione Valle d'Aosta

CAMPIONAMENTI DEL PIANO NAZIONALE

Alimenti di origine vegetale

Frutta	Ortaggi	Cereali	Olio	Vino
4	0	1	5	10

Alimenti di origine animale

Carni	Latte e derivati	Pesci	Uova
6	10	5	5

1.3 PIANO REGIONALE DI CONTROLLO DELL'USO DEI PRODOTTI FITOSANITARI EX REG. CE 1107/2009 (A168).

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 ciascuna delle seguenti matrici:

Terreno

Il campionamento del terreno sarà effettuato in appezzamenti in stato di riposo nei mesi invernali o inizio primavera, novembre/febbraio. Saranno eseguiti 1 campioni.

Frutto

Per frutta, per ortaggi a frutto, a bulbo, a radice o a tubero, saranno effettuati 1 campioni a inizio raccolta.

Parte arborea

Per ortaggi a foglia, a baccello, a stelo, saranno effettuati 1 campioni nei mesi da maggio a settembre.

Matrice	Numero campionamenti (A168-A)
Terreno	1
Frutto	1
Parte arborea	1

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

I controlli sugli alimenti dovranno essere effettuati dalla Struttura complessa di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) e dalla Struttura complessa di Prevenzione e Sicurezza nei Luoghi di Lavoro, per ciò che concerne gli aspetti di sicurezza dei prodotti e dell'attrezzatura, del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta e le analisi dovranno essere effettuate dall'ARPA Valle d'Aosta.

Controllo sull'ambiente effettuato da ARPA:

Dovranno essere effettuate delle campagne di controllo sulle acque superficiali per la ricerca dei residui dei prodotti fitosanitari su tutti i punti di prelievo (15) dislocati lungo il corso della Dora Baltea già previsti per i controlli di qualità delle acque superficiali stabiliti dal decreto legislativo 152/2006 e successivi decreti attuativi.

INDIRIZZI GENERALI PER LE ATTIVITA' DI CONTROLLO SUI PRODOTTI FITOSANITARI

Esecuzione dei controlli

Occorre far riferimento alla nota del Ministero della salute DGSAN, prot. n. 0044154 in data 31 ottobre 2022.

Controlli dei fitosanitari in commercio

Al fine di una pianificazione efficace del controllo dei fitosanitari dovranno essere presi in considerazione i seguenti criteri:

I controlli saranno effettuati presso le rivendite o depositi di fitosanitari, i grossisti e o distributori. I controlli avverranno in modo coordinato. Il Ministero della salute, una volta ricevute le notifiche d'importazione per l'anno corrente, dopo aver valutato la documentazione pervenuta, notificherà alle Regioni/P.A. coinvolte l'importazione in modo che siano organizzati i controlli a destino.

Durante i controlli sarà inoltre necessario verificare quanto riportato nell'Allegato 2, che riporta i requisiti di verifica per i prodotti fitosanitari in commercio previsti dalla normativa vigente nazionale ed europea, suddivisi per tipologia di operatore soggetto al controllo stesso.

a) Controlli nelle rivendite, grossisti, distributori e allo stoccaggio

I requisiti da verificare presso le rivendite, i locali di stoccaggio, i grossisti e o i distributori sono riportati nella Tabella 1 dell'allegato 2 della nota del Ministero della salute DGSAN, prot. n. 0044154 in data 31 ottobre 2022.

Il numero di ispezioni presso le rivendite e presso i locali di stoccaggio e presso i grossisti e o distributori dovranno essere non inferiori al 25%. Questa percentuale sarà modificata tra 4 anni in modo da verificare tutti i locali in 4 anni.

Le rivendite saranno scelte preferibilmente tra quelle che vendono: prodotti per uso professionale, prodotti più pericolosi secondo la classificazione del Regolamento (CE) n. 1272/2008, grossi volumi di fitosanitari, che sono risultate non controllate o riscontrate irregolari nell'anno precedente che hanno più addetti alla vendita.

L'elenco delle rivendite deve essere inoltrato al Ministero insieme alle attività di controllo.

Controlli prodotti fitosanitari all'utilizzazione

I sopralluoghi finalizzati alla realizzazione delle attività di controllo sull'utilizzo avverranno presso:

- aziende agricole produttrici di alimenti e che utilizzano mezzi di difesa fitosanitaria;
- aziende agricole che utilizzano i conto terzi che utilizzano i fitosanitari ;

Si dovranno effettuare lo **0,1 %** dei controlli delle aziende agricole che insistono sul territorio.

I criteri di priorità saranno basati sulla categorizzazione del rischio per il consumatore.

Durante i controlli sarà necessario verificare quanto riportato nell'**Allegato 3** della nota del Ministero della salute DGSAN, prot. n. 0044154 in data 31 ottobre 2022.

Controlli analitici

Il controllo analitico in numero di **1** sarà effettuato tenendo in considerazione le indicazioni contenute nell'Allegato 4 della nota del Ministero della salute DGSAN, prot. n. 0044154 in data 31 ottobre 2022

Controlli delle etichette

Il controllo di due etichette avverrà presso tutti gli operatori.

Il contenuto delle etichette sarà verificato attraverso l'uso dell'Open Data della banca dati dei prodotti fitosanitari autorizzati in Italia del Ministero della salute, attraverso il controllo dello stato autorizzativo dei prodotti presenti presso le rivendite e attraverso il collegamento online per la consultazione delle etichette autorizzate. Sarà necessario quindi consultare un PC o tablet o smartphone o iphone con connessione ad internet in modo da verificare l'intero contenuto delle etichette.

Trasmissione dati sulla commercializzazione e utilizzo dei prodotti fitosanitari

I risultati del controllo ufficiale sull'immissione in commercio e l'utilizzazione dei prodotti fitosanitari, devono essere trasmessi **entro il 31 marzo 2024**.

2) PIANI NAZIONALI DI MONITORAGGIO

2.A) PIANO NAZIONALE DI MONITORAGGIO DI CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSINE VEGETALI NATURALI IN ALIMENTI NON REGOLAMENTATI (A91_C)

Tale piano fornisce indicazioni alle Autorità delle regioni e delle province autonome relative al controllo dei contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali e/o alimenti non compresi nel regolamento CE 1881/2006 e nel relativo regolamento di abrogazione in vigore nei primi mesi del 2023.

Nello specifico, il piano fornisce indicazioni per la ricerca di sostanze chimiche in alimenti per i quali si sono riscontrati, negli scorsi anni, livelli di concentrazione da evidenziare potenziali rischi. I dati raccolti saranno elaborati dall'Istituto Superiore di Sanità per la valutazione sui rischi di esposizione e le risultanze diffuse a livello territoriale.

Il piano prevede programmi di campionamento di contaminanti agricoli (micotossine, nitrati, tossine vegetali) e di alimenti non compresi nel regolamento CE 1881/2006 e nel relativo e futuro regolamento di abrogazione. Sulla base del regolamento delegato (UE) 2022/931 della Commissione, le micotossine (tossine T-2/HT-2; tossine *Alternaria* spp) e le tossine vegetali (glicoalcaloidi) con livelli di azione sono incluse nel piano nazionale di controllo ufficiale di contaminanti e tossine vegetali e rendicontate nel flusso NSIS Radisan, MON.

Le indicazioni, per l'inserimento dei dati, sono presenti nei documenti guida del sistema NSIS Radisan e di EFSA, pubblicati annualmente, e nell'allegato 3 del piano nazionale di monitoraggio di contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali in alimenti non regolamentati.

Ricerca	Matrice	Numero campioni
metaboliti del deossinivalenolo	Pizza, focaccia, piadina	3
	Cereali da colazione	3
Nitrati	Biete, cavolo verza (o cavolo cappuccio), scarola, valeriana	1
Totale		7

2.B) PIANO NAZIONALE DI MONITORAGGIO DI CONTAMINANTI AMBIENTALI E INDUSTRIALI IN ALIMENTI NON REGOLAMENTATI (A91_C).

Il Piano fornisce indicazioni sulla pianificazione di attività sistematiche di ricerca, raccolta, confronto e analisi di informazioni e dati, ai fini dell'individuazione di rischi emergenti dovuti a contaminanti, in particolare quelli individuati da Raccomandazioni dell'UE. Nello specifico, il piano fornisce indicazioni anche

per sostanze chimiche in alimenti per i quali si sono evidenziati, negli scorsi anni, livelli di concentrazione tali da rappresentare potenziali rischi.

Per quanto riguarda i prodotti alimentari da campionare e i contaminanti da analizzare per il 2023, il MDS si è basato sulle seguenti raccomandazioni per ciascuna delle quali, ha deciso di indirizzare il campionamento ad **una specifica matrice alimentare** in modo da concentrare i dati raccolti su coppie di contaminanti/matrici alimentari prestabilite e di particolare interesse al momento a livello nazionale ed europeo:

- Raccomandazione (UE) 2022/1342 sul monitoraggio del mercurio nei pesci, nei crostacei e nei molluschi
- Raccomandazione (UE) 2019/1888 sul monitoraggio della presenza di acrilammide in determinati alimenti
- Raccomandazione (UE) 2018/464 relativa al monitoraggio di metalli e dello iodio nelle alghe marine, nelle alofite e nei prodotti a base di alghe marine
- Raccomandazione (UE) 2016/1111 relativa al monitoraggio del nichel negli alimenti
- Raccomandazione (UE) 2014/118 sul monitoraggio di tracce di ritardanti di fiamma bromurati negli alimenti
- Raccomandazione 2013/711/UE sulla riduzione della presenza di diossine, furani e PCB nei mangimi e negli alimenti

Secondo indicazione della circolare del Ministero della salute prot. n. 0013812 del 05/04/2023, il numero minimo di campioni raccolti in seguito all'applicazione del presente piano di monitoraggio sarà pari a 10 campioni per ciascuna Regione/PA (vd Tabella seguente).

Raccomandazione	Analita	Matrice	Numero campioni
2022/1342/UE	MERCURIO e METILMERCURIO	Tonno/Pesce Spada ¹	1
2019/1888/UE	ACRILAMMIDE	Chips vegetali	1
		Frutta a guscio tostata	1
2018/464/UE	IODIO	Alghe marine ²	1
2016/1111/UE	NICHEL	Cioccolata ³	1
		Cereali mais	1
		Cereali avena	1
2014/118/UE	PBDE	Alici/accughe ¹	1
		Erbe aromatiche essiccate ⁴	1
2013/711/UE	DIOSSINE/PCB	Argille vendute come Integratore alimentare	1

¹ Campionare esclusivamente il prodotto fresco e/o congelato (non campionare il prodotto trasformato).

² Precisare la specie e se trattasi di prodotto fresco, essiccato o trasformato.

³ Precisare la percentuale di cacao.

⁴ Limitatamente a rosmarino, origano, salvia, timo e basilico.

I campioni verranno analizzati da IZSPLV.

2.C) PIANO DI MONITORAGGIO U.V.A.C - PROGRAMMAZIONE DEI CONTROLLI A CAMPIONE E NON DISCRIMINATORI NEGLI SCAMBI (A59_E)

Il presente Piano, elaborato ai sensi dell'articolo 3, comma 1, del decreto legislativo 2 febbraio 2021 n. 23, è finalizzato alla verifica, secondo modalità a campione e non discriminatorie, della conformità alla normativa dell'Unione europea degli animali, ivi comprese le disposizioni in materia di benessere animale, del materiale germinale, dei prodotti di origine animale, dei sottoprodotti e dei prodotti derivati di origine animale provenienti da altri Stati membri.

Le merci controllate, campionate secondo le disposizioni del decreto legislativo 2 febbraio 2021 n. 27 e s.m. e della Nota prot.19604 dell'Uff. 2 - DGISAN del 11 maggio 2021, concernente le "Indicazioni per l'esecuzione delle attività di campionamento e analisi di matrici afferenti agli ambiti di cui all'articolo 2, comma 1 del decreto legislativo n. 27 del 2 febbraio 2021 nell'ambito dei controlli ufficiali di cui al regolamento (UE) 2017/625, in relazione alle disposizioni previste dal Decreto legge 22 marzo 2021 n. 42", potranno essere destinate alla commercializzazione prima che siano resi disponibili i risultati di laboratorio, avendo cura di documentarne la tracciabilità.

Le partite ispezionate, individuate nel sistema S.INTE.S.I.S.-scambi, dovranno essere aggiornate con l'inserimento del controllo, selezionando come "motivo" la voce "controlli programmati".

Sempre a cura dei Servizi veterinari interessati è la rendicontazione, nel programma informatico citato, degli esiti dei controlli effettuati. Inoltre, per gli animali vivi e i prodotti di origine animale scortati da certificato sanitario sottoposti a controllo, codesti servizi dovranno anche compilare, sulla piattaforma IMSOC-TRACES, la parte III (Controlli) del certificato INTRA che accompagna la merce. In caso di riscontro di non conformità, concernente errori meramente formali del certificato, che non incidono pertanto sullo stato sanitario della partita, prima di ricorrere alla sua rispeditura, è consentita la regolarizzazione; a tal fine, si invita a compilare la richiesta di regolarizzazione del certificato da inoltrare alle Autorità dello Stato membro interessato, anche nella lingua inglese.

Le non conformità conseguenti ai controlli previsti dall'articolo 1, comma 1 del decreto legislativo n. 23/2021, che evidenzino un qualsiasi rischio diretto o indiretto per la salute umana connesso ad alimenti o un grave rischio per la salute degli animali connesso ai mangimi, compresi i mangimi per gli animali non destinati alla produzione di alimenti, verranno gestite dall'Ufficio scrivente nell'ambito della rete del sistema di allarme rapido per gli alimenti ed i mangimi (RASFF).

Tabella programmazione dei controlli di laboratorio disposti dagli UVAC sugli alimenti di origine animale provenienti dai paesi dell'UE per l'anno 2023:

Data Acquisizione	01/01/2023	01/01/2023	01/01/2023	01/01/2023
Paese UE	FRANCIA	OLANDA	SPAGNA	SPAGNA

Ufficio Veterinario	AZIENDA U.S.L. VALLE D'AOSTA	AZIENDA U.S.L. VALLE D'AOSTA	AZIENDA U.S.L. VALLE D'AOSTA	AZIENDA U.S.L. VALLE D'AOSTA
Area territoriale	USL Valle d'Aosta	USL Valle d'Aosta	USL Valle d'Aosta	USL Valle d'Aosta
Tipologia Controllo	Programmato	Programmato	Programmato	Programmato
Macro Voce Merceologica	Formaggi e latticini	Carni di animali della specie bovina, fresche o refrigerate	Latte e crema di latte, non concentrati e senza aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti	Molluschi, anche separati dalla loro conchiglia, vivi, freschi, refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia; molluschi affumicati, anche separati dalla loro conchiglia, anche cotti prima o durante l'affumicatura; farine, polveri e agglomerati in forma di pellet di molluschi, atti all'alimentazione umana
Voce Merceologica				
Stato	Publicato Attivo	Publicato Attivo	Publicato Attivo	Publicato Attivo
Note				
Partite Programmate	1	1	1	1
Partite Associate a Contr. Progr.	0	0	0	0
Soglia	Non superata	Non superata	Non superata	Non superata
Cartolare eseguiti con esito	0	0	0	0
Identità eseguiti con esito	0	0	0	0
Fis./Mat. eseguiti con esito	0	0	0	0
Benessere eseguiti con esito	0	0	0	0
Laborat. eseguiti con esito	0	0	0	0
Partite scelte solo da UVAC				
Analisi Proposte	Listeria monocytogenes Salmonella spp. Staphylococcus aureus enterotoxinogenic	antibiotics sulfamides/sulfonamides	aflatoxins	cadmiumleadmercury

	shigatoxin- producing Escherichia coli			
--	--	--	--	--

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

3.A) PIANO DEI CONTROLLI NEGLI STABILIMENTI DI PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE, DISTRIBUZIONE E SOMMINISTRAZIONE.

Premessa: le frequenze minime dei controlli ufficiali sono stabilite per le diverse tipologie di attività in base alla valutazione del rischio. Si è quindi provveduto ad una classificazione del rischio che privilegi i controlli in aziende a rischio e con storia di NC gravi recenti, ma il numero di controlli permane elevato, per cui, con il personale a disposizione, non è possibile garantire il raggiungimento del numero di controlli previsti.

3.A.1) 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 di esercizio	Rischio basso	Rischio medio	Rischio alto
Agricoltore	6	1	64
Agriturismo	18	1	33
Albergo	217	94	24
Alimentari	184	20	662
Alimentari frutta e verdura	22	2	19
Aziende vitivinicole	16	4	45
BAR Tipologia I e II	246	67	74
Bed & Breakfast	17	/	16
Campeggio	15	5	6
Depositi alimentari ingrosso	7	/	28
Discoteca	/	/	1
Distillerie	2	1	5
Erboristeria	3	/	12
Farmacia	7	1	44

Tipologia di esercizio	Rischio basso	Rischio medio	Rischio alto
Gastronomie	21	7	24
Gelaterie	19	10	8
Mense	85	55	109
Panifici	10	/	14
Pasticcerie	23	11	10
Pastifici	5	/	/
Pizza al taglio	26	5	5
Pizzerie	13	2	3
Produttori alimentari	5	/	61
Prolece			±
Residenza turistico-alberghiera	77	12	52
Rifugio alpino	45	3	14
Ristorante Tipologia III e IV	417	200	125
Torrefazione	2	/	/
Vendita prodotti fitosanitari	/	/	17
TOTALE	1508	501	1475

3.A.2) ATTIVITÀ DI CONTROLLO NEGLI STABILIMENTI DI PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE, DISTRIBUZIONE E SOMMINISTRAZIONE

Il SIAN aggiornerà la categorizzazione degli stabilimenti sulla base di controlli ufficiali e con l'ausilio di apposite schede di valutazione del coefficiente di rischio che consentano di attribuire alla singola impresa controllata un punteggio complessivo che comporti l'inserimento della stessa in una delle categorie di rischio specifico (alto, medio, basso). A tal fine si farà riferimento all'allegato 2 di definizione dei criteri per la classificazione delle imprese degli OSA in base al criterio di rischio delle Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE/882/2004 e CE/854/2004 e agli allegati delle stesse Linee guida. L'elenco aggiornato degli stabilimenti suddivisi per graduazione di rischio dovrà essere inviato entro il mese di dicembre 2023 alla struttura Igiene e Sanità Pubblica e Veterinaria della Regione Autonoma Valle d'Aosta.

3.A.3) CONTROLLO UFFICIALE – 2B5A

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".

3.A.4) PROGRAMMAZIONE DEI CONTROLLI – 2B5B

Nella tabella sottostante si riporta la frequenza e la tipologia dei controlli da effettuare su base annua:

Tipologia di stabilimento	Ispezioni (A135-A)	Audit
Produttori post-primari (vegetali)	15	1 di settore fitosanitario
Distribuzione ingrosso	15	1 (A5)
Distribuzione dettaglio	30 (di cui 5 ambulanti)	2 (A4)
Ristorazione pubblica	300	4 (A2)
Ristorazione collettiva	50	2 (A2)
TOTALE	410	10*

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

VERIFICHE E ISPEZIONI

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

Ad ogni controllo deve corrispondere la redazione di una relazione di controllo ufficiale.

PLANNING ANALISI MICROBIOLOGICHE 2023

CRITERI DI IGIENE DEL PROCESSO E DI SICUREZZA ALIMENTARE

				A93	A97	
MACROCATEGORIA	MATRICE	DETERMINAZIONI	N.	PROC.	SICUR.	LABOR.
PESCI E PRODOTTI DELLA PESCA, ANFIBI, RETTILI ED INVERTEBRATI	Pesce da consumarsi crudo	Listeria monocytogenes (All. 7)	2		2 (A97_T)	IZS
		Vibrio patogeni				
		Salmonella spp (Reg. CE 2073)				
		Bacillus cereus (preparazioni di riso)				
LATTE IN POLVERE E SIERO DI LATTE IN POLVERE	Latte in polvere e siero di latte in polvere	Salmonella spp (Reg. CE 2073)	1		1	ARPA
GELATI E DESSERT A BASE DI LATTE CONGELATI	Gelati	Salmonella spp (Reg. CE 2073)	5		5	ARPA
		Listeria monocytogenes (All. 7)				
PRODOTTI A BASE DI LATTE LIQUIDI O GELIFICATI	Base gelato	Enterobacteriaceae (All. 7)	5	5		ARPA
VEGETALI FRESCHI E TRASFORMATI	Vegetali terza gamma (surgelati)	Listeria monocytogenes (All. 7)	1		1	ARPA
	Vegetali quarta gamma (RTE)	Salmonella spp (Reg. CE 2073)	2		2	ARPA
		Listeria monocytogenes (Reg. CE 2073)				
		Escherichia coli (Reg. CE 2073)				
		Virus Epatite A (All. 7)				
	Semi e semi germogliati	Salmonella spp (Reg. CE 2073)	1		1	ARPA
Escherichia coli STEC (Reg. CE 2073)						
FRUTTA FRESCA E TRASFORMATA	Frutta terza gamma	Virus Epatite A (All. 7)	3		3	ARPA
		Norovirus GI e GII (All. 7)				
		Listeria monocytogenes (All. 7)				
	Frutta quarta gamma	Salmonella spp (Reg. CE 2073)	3		3	ARPA
		Listeria monocytogenes (Reg. CE 2073)				
		Escherichia coli (Reg. CE 2073)				
		Stafilococchi coag. Positivi (All. 7)				
		Virus Epatite A (All. 7)				
	Succhi e nettari di frutta/vegetali misti (esami microbiologici previsti dal Reg. CE 2073/2005 solo per i non pastorizzati)	Escherichia coli (Reg. CE 2073)	2		2	ARPA
		Escherichia coli STEC (All. 7)				
Listeria monocytogenes (Reg. CE 2073)						
Salmonella spp (Reg. CE 2073)						
CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI	Cereali e prodotti a base di cereali	Escherichia coli (All. 7)	2		2	ARPA
		Salmonella spp (All. 7)				
	Pane, pizza, piadina, impasti e assimilabili	Muffe (pane e prodotti di panetteria) (All. 7)	1		1	ARPA

	Pasta fresca, secca, congelata, surgelata	Stafilococchi coag. Positivi (All. 7)	3	3		ARPA
		Bacillus cereus presunto (All. 7)				
		Clostridium perfringens (All. 7)				
		Listeria monocytogenes (All. 7)				
	Prodotti da forno	Muffe (All. 7)	2		2	ARPA
ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO, DESSERT NON A BASE DI LATTE	Cioccolato e prodotti a base di cioccolato	Salmonella spp (All. 7)	1		1	ARPA
	Confetteria, caramelle, pasticceria	Escherichia coli (All. 7)	3	3		ARPA
		Stafilococchi coag. Positivi (All. 7)				
		Muffe (All. 7)				
		Bacillus cereus presunto (All. 7)				
	Listeria monocytogenes (All. 7)					
CIBI PRONTI IN GENERE	Alimenti che costituiscono terreno fertile alla crescita di L. Monocytogenes	Listeria monocytogenes (Reg. CE 2073)	5		5	ARPA
	Alimenti che non costituiscono terreno fertile alla crescita di L. Monocytogenes	Listeria monocytogenes (Reg. CE 2073)	5		5	ARPA
	Alimenti pronti per il consumo contenenti uova crude	Salmonella spp (Reg. CE 2073)	5		5	ARPA
	Piatti etnici	Salmonella spp (Reg. CE 2073)	4		4	ARPA
		Escherichia coli (All. 7)				
		Stafilococchi coag. Positivi (All. 7)				
		Bacillus cereus presunto (All. 7)				
Clostridium perfringens (All. 7)						
	Listeria monocytogenes (Reg. CE 2073)					
	Enterobacteriaceae (All. 7)					
CONSERVE, SEMICONSERVE E REPFED	Conserven, semiconserven e repfed	Clostridi produttori di tossine botuliniche (All. 7)	3		3	IZS
SPEZIE E ERBE AROMATICHE	Spezie e erbe aromatiche	Escherichia coli (All. 7)	2		2	ARPA
		Salmonella spp (All. 7)				
		Bacillus cereus presunto (All. 7)				
		Clostridium perfringens (All. 7)				
		Listeria monocytogenes (Reg. CE 2073)				
PRODOTTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI, INTEGRATORI ALIMENTARI	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere ai fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai 6 mesi	Salmonella spp (All. 7)	1		1 (A97_V)	IZS
		Cronobacter sakazakii				
TOTALE				62	11	51

PLANNING ANALISI CHIMICHE 2023 (A59)

3.B.1) PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE DI CONTAMINANTI NEGLI ALIMENTI (A91_A).

Al fine di organizzare un sistema di controllo efficace, lungo tutta la filiera agroalimentare e a garanzia della sicurezza dei prodotti alimentari, è definito il piano nazionale di campionamento ufficiale per la ricerca dei contaminanti e delle tossine vegetali.

Per quanto riguarda le importazioni, la programmazione riguarda solo gli alimenti di origine animale.

Nello specifico, il piano è volto al controllo di:

- 1) **contaminanti e tossine vegetali** nei prodotti alimentari di cui al regolamento (CE) 1881/2006 e successive modifiche (di seguito “regolamento”) per i quali sono definiti i limiti massimi. A partire da quest’anno, comprende anche i controlli sui contaminanti chimici (metalli, diossine e PCB, micotossine) previsti in precedenza dal Piano Nazionale Residui delle sostanze farmacologicamente attive (PNR) in attuazione della direttiva 96/23/CE abrogata dal regolamento UE n. 625/2017;
- 2) **acido erucico (tossina vegetale)** nelle formule per lattanti e di proseguimento di cui al par. 5.3 dell’allegato I del regolamento delegato (UE) 2016/127 della Commissione;
- 3) **tossine vegetali naturali e di micotossine** per le quali, in alcune raccomandazioni della Commissione (raccomandazione della Commissione *relativa alla presenza di tossine T-2 e HT-2 nei cereali e nei prodotti a base di cereali* (2013/165/UE) ; raccomandazione (UE) 2022/553 della Commissione *relativa al monitoraggio della presenza di tossine dell'Alternaria negli alimenti*; raccomandazione (UE) 2022/561 della Commissione *relativa al monitoraggio della presenza di glicocalcoloidi nelle patate e nei prodotti derivati dalle patate*) sono definiti i livelli di azioni;
- 4) **altri contaminanti** per i quali, tramite regolamenti/raccomandazioni della Commissione, sono stabiliti livelli di riferimento (regolamento UE 2158/2017 *che istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti*; raccomandazione (UE) 2022/495 della Commissione *relativa al monitoraggio della presenza di furano e di alchil furani negli alimenti*; raccomandazione (UE) 2022/1431 della Commissione *relativa al monitoraggio delle sostanze perfluoroalchiliche negli alimenti*), direttiva 2001/110/CE del Consiglio, concernente la determinazione della sostanza idrossimetilfurfurale (HMF) nel miele.

Tale piano costituisce parte integrante del piano nazionale di controllo pluriennale (PCNP) di cui all’articolo 109 del regolamento UE 2017/625 ed è stato definito sulla base dell’articolo 4 del regolamento di esecuzione (UE) 2022/932 della Commissione, di seguito “regolamento di esecuzione” e del regolamento delegato (UE) 2022/931 della Commissione, di seguito “regolamento delegato”.

Al fine di organizzare un sistema di controllo efficace, lungo tutta la filiera agroalimentare e a garanzia della sicurezza dei prodotti alimentari, è definito il presente piano di campionamento ufficiale per la ricerca dei contaminanti agricoli e delle tossine vegetali da attuare sia sul territorio nazionale che ai confini per i prodotti importati.

La circolare del Ministero della salute prot. n. 006781 del 24/02/2023 prevede i seguenti campioni:

TABELLA CAMPIONAMENTI PER LA RICERCA DI CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSINE VEGETALI NEGLI ALIMENTI

Ricerca	Matrice	Numero campioni
Aflatossina B1 e totali (AFB1 e AFs) (A91_B).	Farina di mais per polenta, bramata e fioretto	4
	Alimenti per la prima infanzia e alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia	2
Ocratossina A (OTA) (A91_B).	Semi (di girasole, semi di zucca, semi di cocomero e di melone, semi di canapa, semi di soia)	3
	Prodotti da forno, merende a base di cereali e cereali da colazione: — prodotti non contenenti semi oleosi, frutta a guscio o frutta secca — prodotti contenenti almeno il 20 % di uve secche e/o fichi secchi — altri prodotti contenenti semi oleosi, frutta a guscio e/o frutta secca	3
Deossinivalenolo (DON) (9) (A91_B).	Pane, prodotti della pasticceria, biscotteria, merende a base di cereali e cereali da colazione	3
Zearalenone (ZEN) (A91_B).	Farina di granturco non immessa sul mercato per il consumatore finale con almeno il 90 %, misurato in peso, delle particelle del prodotto di macinazione presenta dimensioni $\leq 500 \mu\text{m}$ Altri prodotti di macinazione del granturco non immessi sul mercato per il consumatore finale con meno del 90 %, misurato in peso, delle particelle del prodotto di macinazione presenta dimensioni $\leq 500 \mu\text{m}$	3
Fumonisine (FBs, somma di FB1+FB2) (A91_B).	Alimenti per la prima infanzia contenenti granturco e alimenti trasformati a base di granturco destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia	3
	2023_Tot campioni MICOTOSSINE	21
Nitrati(A91_A).	Rucola/lattuga/spinaci	1

	Alimenti per la prima infanzia contenenti granturco e alimenti trasformati a base di granturco destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia	1
	2023_Tot campioni NITRATI	2

Le analisi verranno eseguite presso IZSPLV.

TABELLA CAMPIONAMENTI DI ALIMENTI PER LA RICERCA DI CONTAMINANTI DI ORIGINE AMBIENTALE E INDUSTRIALE/PER MATRICE.

Matrice	Determinazioni						Numero campioni
Bevande alcoliche (A59_A)	Piombo	/	/	/	/	/	1
Preparazioni alimentari composite/miste (Alimenti composti) (A59_A)	Piombo	Cadmio	/	/	/	/	1
Frutta e prodotti a base di frutta (A59_A)	Piombo	Cadmio	/	/	/	/	1
Bevande (e creme) a base di frutta/verdura e prodotti affini (A59_A)	Piombo	Cadmio	/	/	/	/	1
Ortaggi e derivati (A59_A)	Piombo	Cadmio	/	/	/	/	1
Legumi e derivati (A59_A)	Piombo	Cadmio	/	/	/	/	1
Cereali e prodotti a base di cereali	/	/	/	/	/	Altri contaminanti (o combinazioni) non menzionati nell'Allegato I del Regolamento delegato (EU) 2022/931 - Acrilammide (reg UE 2158/2017)	1

Spezie ed erbe aromatiche (A59_C)	/	/	/	/	/	Contaminanti da processo (IPA, GE, 3-MCPD) - Idrocarburi policiclici aromatici	1
Preparati per infusione e caffè (A59_C)	/	/	/	/	/	Contaminanti da processo (IPA, GE, 3-MCPD) - Idrocarburi policiclici aromatici	1
Condimenti e salse (solo sale) ¹ (A59_A)	Piombo	Cadmio	Mercurio	Arsenico	/	/	1
Acqua, bevande a base di acqua e relativi ingredienti ² (A59_A)	/	/	/	/	Stagno	/	1
TOTALE							11

¹ Per la presente categoria nell'anno 2023 il campionamento dovrà riguardare esclusivamente il sale.

² Per la presente categoria nell'anno 2023 il campionamento dovrà riguardare esclusivamente le bevande analcoliche in lattina.

Le analisi verranno eseguite presso IZSPLV.

TABELLA CAMPIONAMENTI DI ALIMENTI PER LA RICERCA DI CONTAMINANTI DI ORIGINE AMBIENTALE E INDUSTRIALE/PER CONTAMINANTE

CONTAMINANTE	NUMERO CAMPIONI/MATRICI
Piombo	7
Cadmio	6
Mercurio	1
Arsenico	1
Stagno	1
Contaminanti da processo (IPA, GE, 3-MCPD) - Idrocarburi policiclici aromatici	2
Altri contaminanti (o combinazioni) non menzionati nell'Allegato I del Regolamento delegato (EU)	1

2022/931 - Acrilammide (reg UE 2158/2017)	
Totale	19

3.B.2) RICERCA OGM - 2C4 (A101_A)

Il Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti rappresenta fin dal 2006 la realizzazione di una pianificazione unitaria e armonizzata dei controlli per questo specifico settore sia sul territorio che all'importazione. Le basi normative da cui scaturisce la predisposizione di tale piano sono i due Regolamenti quadro (CE) nn. 1829/2003 e 1830/2003 e il Regolamento UE 625/2017, in quanto parte integrante del Piano di controllo nazionale pluriennale (PCNP) previsto dall'art. 109 di quest'ultimo regolamento.

In applicazione del **“Piano Nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti - anni 2023-2027”** trasmesso con nota del Ministero della Salute prot. n. 0005689 del 17/02/2023 , si prevede il seguente Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza degli OGM negli alimenti.

Il Laboratorio attualmente deputato al controllo ufficiale e incaricato dell'esecuzione delle analisi è l'IZS del Piemonte, Liguria e Valle D'Aosta (IZS-PLV) - Laboratorio di Referenza: Struttura Complessa (SC) Biotecnologie - Via Bologna 148, Torino— Responsabile Dr.ssa Mariella Gorla tel.:011.2686.263; email: mariella.gorla@izsto.it; izsto@legalmail.it.

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

Materie prime e intermedi di produzione	Prodotti finiti	Totale
6	4	10

Si chiede di:

- utilizzare il modello di verbale previsto dai rispettivi Piani Nazionali per la ricerca di OGM in campioni di alimenti e di mangimi;
- compilare accuratamente il verbale, soprattutto nelle parti previste per la descrizione delle attività svolte per il campionamento;
- allegare sempre etichetta o documenti commerciali per la verifica degli ingredienti e delle diciture di legge.

3.B.3) PIANO REGIONALE DI VIGILANZA SUGLI INTEGRATORI ALIMENTARI – 2C5

A87_A – Campionamenti

A155 – Verifiche

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

L'attività di controllo deve essere effettuata, con specifiche verifiche ispettive, presso erboristerie, farmacie, parafarmacie, 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 sostanze e preparati vegetali non contengano le piante o le relative parti non ammesse dal Ministero della Salute, non inserite nell'Allegato I del Decreto Ministeriale 10 agosto 2018 e s.m.i.

L'attività di controllo deve essere svolta dall'Azienda USL della Valle d'Aosta su un numero minimo di 10 strutture, in particolare palestre e centri fitness.

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 controllate	Numero di prodotti contenenti piante non ammesse	Pianta riscontrata non ammessa	Dati del prodotto che la contiene (nome e azienda)

(1) specificare se erboristeria, farmacia, parafarmacia, 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).

Nella tabella seguente è indicato il numero di campioni da effettuare:

Matrice	Determinazione analitica (a seconda della tipologia del campione)	N° campioni
Integratori alimentari di provenienza comunitaria o extra UE	Residui di prodotti fitosanitari o Metalli pesanti (Pb, Cd, Hg)	5 IZS
Totale		5

3.B.4) ALIMENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI

A57_A – Campionamenti

A151 – Verifiche

Nell'effettuazione delle attività di campionamento ed ispezione si raccomanda di tenere conto di quanto riportato nel Piano nazionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti 2023-2027.

Gli atti normativi di riferimento sono la Direttiva 1999/2/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 febbraio 1999, relativa al “*Ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti*” e la Direttiva 1999/3/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 febbraio 1999 “*che stabilisce un elenco di alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti*”.

Le due direttive europee sono state recepite in Italia con il Decreto Legislativo 30 gennaio 2001, n. 94, che reca gli obblighi relativi ai prodotti alimentari autorizzati all’irraggiamento, alle condizioni di impiego del trattamento, alle sorgenti e alle dosi di irradiazione consentite, ai provvedimenti autorizzativi per l’impiego delle radiazioni ionizzanti e alle sanzioni applicabili in caso di violazione degli obblighi previsti.

Il campionamento per il controllo ufficiale degli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti deve avvenire secondo le modalità e le norme di prelevamento indicate nel D.P.R. 327/80 e, per le attività di controllo ufficiale, deve inoltre rispettare quanto previsto dall’Allegato 1 del decreto legislativo n. 27 del 2 febbraio 2021 e s.m.i. come il D.Legge n. 42 del 22 marzo 2021.

Modalità di controllo:

a) L’alimento così trattato deve recare la dicitura “irradiato” in etichetta.

Le matrici da controllare sono riportate nella tabella seguente:

Categoria alimentare/alimento	Ripartizione % dei campioni (*)	Numero campioni da fare
Funghi essiccati	15%	1
Erbe aromatiche e spezie	40%	1
Legumi secchi	10%	1
Frutta secca	15%	1
Frutta fresca	15%	1
Aglione e cipolle	5%	0
Totale	100%	5

Gli esami saranno eseguiti dall’IZS PLV.

3.B.5) RICERCA RADIONUCLIDI IN ALIMENTI – 2C7 (A115)

Campioni alimentari per misure radiometriche:

Matrice	Luogo prelievo	Quantitativo	N° campioni
Mele	Produttori locali	1 Kg	2
Insalata a foglia larga	distribuzione	0,5 Kg	2
Patate o pomodori o cavolfiori	distribuzione	1 Kg	2
Dieta	mense aziendali, scolastiche, di	1 pasto completo così	8

	comunità...	come servito	
Frutti di bosco	distribuzione	0,5 kg	3
Frutti di bosco - derivati	distribuzione	0,5 kg	2
Funghi spontanei commercializzati	distribuzione	0,5 kg	3
			22 ARPA

Nel rapporto di prova, oltre alle informazioni relative ai radionuclidi artificiali 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.

3.B.6) CONTROLLI NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA – 2C8 (A99)

Progetto Mense Scolastiche – Apporto Calorico pasti completi

PRODOTTI	TIPOLOGIA CONTROLLO*	TOTALI
Pasti Completi	Enterobacteriaceae (A99_A)	30 ARPA
	Escherichia Coli (A99_A)	
	Stafilococchi coag. Positivi (A99_A)	
	Bacillus cereus presunto (A99_A)	
	Clostridium perfringens (A99_A)	
	Valutazione nutrizionale (A99_B)	
Pane, ortaggi e frutta, eventualmente trasformati, utilizzati per comporre pasti	Pesticidi (A99_C)	4 ARPA
Totale		34 ARPA

Si prevede inoltre di effettuare nuovamente un monitoraggio sull'utilizzo del sale iodato nelle mense scolastiche nel 2023, da effettuarsi presso l'IZS.

* per quanto concerne le analisi microbiologiche, nel caso in cui nel pasto completo vi siano categorie di alimenti non riconducibili alle preparazioni alimentari/gastronomiche pronte per il consumo, i parametri da ricercare sono quelli previsti dall'Allegato 7 – Criteri microbiologici dell'Intesa 212/CSR del 10/11/2016 e s.m.i., ad esclusione dei criteri di sicurezza alimentare previsti dal Regolamento (CE) n. 2073/2005.

3.B.7) ALIMENTAZIONE PARTICOLARE E ALIMENTI ALLERGENICI – 2C9

A97_V– Campionamenti

A153_A – Verifiche

Il controllo su questo comparto dovrà essere particolarmente centrato sulla verifica dell'etichettatura, effettuando 4 verifiche.

E' previsto un (01) campionamento per il controllo degli alimenti senza glutine (glutine < 20 ppm) ai sensi del Regolamento (CE) n. 41/2009. Nelle attività che pubblicizzano la preparazione di pasti o pizze per celiaci, si procederà alla verifica delle procedure di autocontrollo.

Nella seguente tabella si riassumono le matrici da cui effettuare i campionamenti previsti in numero totale di 5. Sono da prediligere nell'ordine: alimenti per l'infanzia, gelati, prodotti da forno, cioccolato, pasta.

Allergeni	Alimenti
Arachidi	Alimenti
Nocciola	Cioccolato, biscotti, cereali, prodotti da forno e gelato
Ovoproteine	Pasta, condimenti per insalate, salsicce, vino, preparati per torte o pane e gelato
Caseine	Bevande, cioccolato, prodotti per l'infanzia, prodotti da forno, preparazioni e prodotti a base di carne, vino, preparati per torte o pane e gelato
Beta lattoglobuline	Prodotti da forno, cereali, alimenti pronti al consumo, preparazioni e prodotti a base di carne, succo di frutta, prodotti a base di soia e cioccolato.
Soia	Alimenti
Glutine	Le farine (grano saraceno, riso, mais, avena, teff), pasta spezie prodotti pronti, prodotti da forno, preparazioni e prodotti a base di carne, bevande e gelati.
Crostacei/molluschi	Pesce e prodotti a base di pesce

Anidride solforosa e suoi Sali solfiti	Alimenti fare aliquota aggiuntiva
Lattosio	Alimenti
Anacardi	Prodotti a base di carne, cioccolato, gelato, prodotti da forno, prodotti pronti (es sughi) fare aliquota aggiuntiva
Noci comuni	Cioccolato, gelato, prodotti da forno, prodotti pronti (sughi, risotti ecc) fare aliquota aggiuntiva
Noci pecan	Cioccolato, gelato, prodotti da forno, prodotti pronti (sughi, risotti ecc) fare aliquota aggiuntiva
Mandorla	Alimenti
Sedano	Alimenti

Gli esami saranno eseguiti dall'IZS del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta sede di Torino.

3.B.8) CONTROLLI NEL VINO – 2C11 (A123_A)

Tipologia di campionamento: 4/5 aliquote.

Matrici da campionare: vino (preferibilmente da pasto).

Determinazioni analitiche: anidride solforosa, antiparassitari, grado alcolico.

Laboratorio di analisi: IZS PLV.

Numero di campioni: 3

3.B.9) CONTROLLI NELL'OLIO DI FRIGGITRICE – 2C13 (A103_A)

Tipologia di campionamento da prevedere nel secondo semestre 2023.

Determinazioni analitiche: Metodo resistivo

Laboratorio di analisi: IZS

Numero di campioni: 2

3.B.10) CONTROLLI NELLE ACQUEVITI E NEI DISTILLATI – 2C14 (A79_A)

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: IZS.

Numero di campioni: 1

3.B.11) PIANO DI MONITORAGGIO DELLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO – Balneazione e acque minerali 2C15

Dovranno essere eseguiti i campionamenti previsti nella tabella di seguito riportata:

Matrici	Parametri da ricercare	N°
Acque potabili (A65)	Controllo microbiologico e chimico	961 ARPA
Acque di piscine (A61)*	Controllo microbiologico e chimico	70 ARPA
Acque minerali presso rivendite (A69) (A69_A microbiologico; A69_B Chimico)	Carica batterica a 22°C; Carica batterica a 37°C; Coliformi; Streptococchi fecali; Pseudomonas aeruginosa; Stafilococco aureo; Spore di clostridi solfito-riduttori. Chimico (controllo etichetta)	10 ARPA
Acque minerali somministrate per cure idropiniche o inalazione (A71) (A71_A microbiologico; A71_B chimico)	Escherichia coli; Enterococchi; Pseudomonas aeruginosa; Conteggio delle colonie a 22°C; Conteggio delle colonie a 37°C; Coliformi totali, controllo chimico	1 ARPA
Acqua minerale alla produzione (A67) (A67_A microbiologico; A67_B chimico)	Controllo microbiologico e chimico	48 ARPA
Acqua microfiltrata/gassificata (A63) (A63_A microbiologico)	Controllo microbiologico	20 ARPA
Acque private (casere d'alpeggio) (A73) (A73_A microbiologico)	Controllo microbiologico	5 ARPA

*Campionamenti eseguiti da S.C. di Igiene e Sanità Pubblica

Non saranno accreditati odore e sapore perché attualmente è impossibile l'accreditamento. L'operatore deve essere validato e formato come assaggiatore

Non sono previsti i cianuri. A tal proposito, si rende opportuna la consegna dei campioni del protocollo di verifica dei pozzi e delle piscine concentrati in periodi definiti da concordare con ARPA, in modo da

ottimizzare le procedure di analisi dei campioni, di garantire la riproducibilità e la ripetibilità delle prove in fase di validazione, di razionalizzare i consumi dei reattivi.

PISCINE (di competenza della S.C. Igiene e Sanità Pubblica).

Verrà ricercato il Cloro combinato nel caso in cui il Cloro libero rispetti i limiti di legge. Se il Cloro libero è non conforme non è necessario effettuare il Cloro combinato perché la sua ricerca non dà nessuna informazione aggiuntiva.

RADON

Il D.lgs. 28/2016 di recepimento della Dir. 2013/51 stabilisce i requisiti per la tutela della salute della popolazione relativamente alle sostanze radioattive presenti nelle acque destinate al consumo umano. Sono previsti a tale fine, per le misure di concentrazione di radon nelle acque potabili, l'effettuazione di **n. 2 campioni mensili**, le cui modalità di campionamento saranno da concordare preliminarmente con ARPA.

Gli esami saranno eseguiti dall'ARPA Valle d'Aosta. Alcune aliquote dei campioni pervenuti potranno essere utilizzate per analisi radiometriche per la valutazione del livello di screening per l'attività alfa totale e beta totale ai sensi del d.lgs. 28/2016.

3.B.12) ADDITIVI AROMI ENZIMI – 2C17 (A149_A)

Non sono presenti imprese di produzione o confezionamento di additivi, aromi, enzimi; negli stabilimenti ove si utilizzano additivi si prevede una verifica sul loro corretto utilizzo.

Saranno eseguite 3 verifiche in prodotti che contengono AA.

3.B.13) MATERIALI E OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI (MOCA)

Campionamento (A89_A)

Verifica (A159_A)

Nella seguente tabella sono riportati i campionamenti previsti:

Matrici	N°
Ceramica	2
Acciaio Inox	2
Plastica	4
Vetro	1
MOCA di plastica contenenti bambù	1
TOTALE	10

Gli esami saranno eseguiti da IZS PLV.

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.

Nello svolgimento delle attività di controllo ufficiale si dovrà tener conto delle linee guida orientative ed operative trasmesse dal Ministero della Salute con nota prot. n. 0050394 del 28/12/2022 tenendo conto del fatto che esse si applicano al campionamento di MOCA non ancora entrati in contatto con l'alimento e non ad alimenti confezionati.

3.B.14) RICERCA DEL TENORE DI IODIO NEL SALE IODATO – 2C19 (A121_A)

Si dispone un piano finalizzato all'esecuzione di controlli ufficiali volti alla ricerca del tenore di iodio nel sale iodato, attraverso la presenza o meno della locandina informativa per sensibilizzare il consumatore all'acquisto del sale iodato nel caso di campionamento presso la GDO e numero 1 campioni da analizzare presso l'IZS.

3.C) MICOLOGIA – 2C20

Controllo, certificazione, determinazione (A127_A)

Per l'anno 2023 gli Ispettorati micologici dovranno garantire l'effettuazione delle attività sotto indicate:

- determinazione delle specie fungine presentate dai privati cittadini/raccoglitori e/o diretti consumatori garantendo orari e sedi sul territorio soprattutto nei mesi di maggior crescita fungina;
- certificazione e vendita dei funghi epigei freschi spontanei destinati al commercio su richiesta dell'O.S.A. garantendo orari e sedi sul territorio;
- controllo ufficiale dei funghi posti in commercio, con particolare attenzione alle procedure di validazione dei fornitori (prioritariamente presso aziende che importano/commercializzano all'ingrosso) ed a quelle di valutazione della commestibilità dei funghi anche in relazione alle contaminazioni entomologiche;
- controllo della corretta certificazione dei funghi, delle modalità di certificazione e formazione dei micologi convenzionati;
- consulenza ad ospedali e strutture di emergenza in occasione di sospetta intossicazione da funghi prevedendo eventuali modalità di pronta disponibilità anche a livello di più aziende sanitarie;
- informazione ed educazione sanitaria rivolte alla popolazione ed a gruppi di interesse attraverso incontri, mostre micologiche, predisposizione di materiale informativo sui rischi derivanti da un consumo non consapevole dei funghi.

Campionamento (A83_A)

L'attività di campionamento dovrà essere condotta previa verifica documentale inerente la tracciabilità del prodotto e la correttezza dell'etichettatura.

I campioni dovranno essere a norma di legge, costituiti da aliquote dal peso non inferiore a 100 gr.

Per la conservazione ed il trasporto devono essere garantite le seguenti condizioni:

- funghi freschi e refrigerati: mantenimento della temperatura di refrigerazione, i campioni per la ricerca parassitologica non devono essere congelati;
- funghi congelati e/o surgelati: mantenimento della temperatura.

Identificazione di specie ed eventuale ricerca parassitologica

I campioni in numero di **3** dovranno essere effettuati su funghi essiccati o comunque conservati (es.: sott'olio, sott'aceto, surgelati, quali ingredienti in conserve alimentari ecc.) al fine di verificare la corretta denominazione di specie. Potrà essere richiesto, se del caso, l'esame parassitologico.

A verbale dovrà essere indicato: analisi micologica macro e microscopica e se del caso anche ricerca parassiti e corpi estranei e i campioni inviati all'IZSPLV sede di Torino laboratorio controllo alimenti.

Si chiarisce che per identificazione della specie e valutazione qualitativa (D.M. 9 ottobre 1998 – DPR 14 Luglio 1995 n. 376) si effettuerà campione ufficiale, per la valutazione parassitologia è previsto il campione conoscitivo con finalità di monitoraggio.

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

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

4.A.1) CATEGORIZZAZIONE DEGLI STABILIMENTI

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.

La SC IAOA è tenuta ad aggiornare, sulla base di controlli ufficiali e con l'ausilio di apposite check-list di categorizzazione del rischio, ed ad inviare i nuovi dati entro il mese di dicembre 2023 alla struttura igiene, sanità pubblica e veterinaria dell'Assessorato regionale sanità, salute e politiche sociali l'elenco degli stabilimenti suddivisi per graduazione di rischio.

Flessibilità nella frequenza dei controlli

Come nel 2022, per l'anno 2023 la programmazione del CU verrà fatta sulla base delle frequenze ai sensi del Reg. CE 625/2017 e 627/2019 e di cui alle Linee guida per il controllo ufficiale approvate con Intesa Stato Regioni 212/CSR del 10 novembre 2016. Le frequenze ivi indicate saranno tuttavia oggetto di flessibilità attraverso l'adattamento delle frequenze di controllo ufficiale relative agli stabilimenti che non sono operativi per l'intero arco dell'anno. In questi stabilimenti e per le attività ivi esercitate le frequenze di controllo ufficiale minime saranno in funzione dei mesi di operatività e quindi ridotte di un fattore x mesi/12. Per la nostra realtà regionale tale flessibilità si applica essenzialmente agli stabilimenti di trasformazione latte siti in piano che sono attivi da dicembre a maggio (6 mesi) prima della salita all'alpe delle mandrie e per i caseifici di alpeggio che sono attivi da metà giugno a metà fine settembre (3-4 mesi).

Applicazione routinaria del gestionale GISA

L'effettiva applicazione sistematica dell'applicativo GISA nella realtà quotidiana sta ancora concretamente impegnando tutti i dirigenti veterinari per renderlo fruibile al massimo ma risultano ancora presenti dei margini di miglioramento ed ottimizzazione; sono momentaneamente presenti delle criticità nell'attribuzione del corretto livello di rischio dei non allineamenti tra le tipologie degli stabilimenti indicati e la loro reale consistenza numerica.

La classificazione delle attività soggette a registrazione ai sensi del Reg. 852/2004 va effettuata in funzione della classificazione di cui all'allegato alla deliberazione della Giunta regionale n. 506 del 23 aprile 2018 e in relazione alla classificazione di cui all'Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome 212/CSR del 10/11/16.

Per le attività riconosciute ai sensi del Reg. CE 853/04 la classificazione delle attività è presente sul sistema S.Inte.S.I.S.-Strutture.

L'analisi del rischio operata sui vari stabilimenti e attività che trattano prevalentemente prodotti di origine animale permette di effettuare la seguente classificazione degli stessi in base alla tipologia di attività, al numero e alla tipologia del rischio (aggiornato al 31/12/2022).

a) Attività diverse dal settore latte di competenza della SC IAOA

Attività registrate

		Numero di attività		
		Basso	Medio	Alto
Tipologia di rischio		Basso	Medio	Alto
Prodotti di origine animale	Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura	1	0	0
	Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole	4	2	0
	Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carne in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi	39	61	0
	Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi	2	6	0
	Raccolta* e lavorazione di prodotti dell'apiario *inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria	62	0	0
Ristorazione e commercio	Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	2	0	0
	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	108	74	3
	Commercio ambulante	10	7	0
	Deposito conto terzi di alimenti non soggetti a riconoscimento			
	Piattaforma di distribuzione alimenti			
	Deposito funzionalmente, ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti	1	2	0
	Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	4	0	0

Attività riconosciute

SEZIONE	Attività – Codice SANCO	Numero di attività		
		Basso	Medio	Alto
	Tipologia di rischio			
0 Attività generali	Deposito frigorifero autonomo- CS	11	8	2
	Impianto autonomo di riconfezionamento - RW	5	4	1
I Carni di ungulati domestici	Macelli – SH bovini, suini, ovini, caprimi, equini, ratiti	6	4	0
	Laboratorio di sezionamento - CP	3	6	1
	Laboratorio di sezionamento - CP	0	1	0
III Carni di selvaggina allevata	Macello -SH	1	0	0
	Laboratorio di sezionamento - CP	2	1	0
IV Carni di selvaggina cacciata	Laboratorio di sezionamento – CP	1	2	0
	Centro di lavorazione della selvaggina - GHE	1	0	0
V Carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente	Carni macinate – MM	2	5	0
	Preparazioni di carni – MP	1	5	0
VI Prodotti a base di carne	Impianto di lavorazione – PP	6	9	0
VII Prodotti della pesca	Impianto di trasformazione – PP	0	3	0
X uova e ovoprodotti	Centro di imballaggio - EPC	2	0	0

b) Attività del settore latte ad utilizzo non stagionale di competenza SC IAOA

Attività registrate

	Numero di attività		
	Basso	Medio	Alto
Produzione di prodotti a base di latte (impianti non riconosciuti)	19	8	0

Attività riconosciute

SEZIONE	Attività – Codice SANCO	Numero di attività		
		Basso	Medio	Alto
	Tipologia di rischio			
IX latte e prodotti a base di	Centro di raccolta - CC	0	0	0

latte	Centro di standardizzazione - PP	0	0	0
	Trattamento termico - PP	6	7	1
	Stabilimento di trasformazione - PP	24	13	1
	Stagionatura - PP	33	3	1

c) Attività del settore latte ad utilizzo stagionale di competenza SC IAOA

Attività registrate

	Numero di attività		
	Basso	Medio	Alto
Produzione di prodotti a base di latte (impianti non riconosciuti)	1	1	0

Attività riconosciute

SEZIONE	Attività – Codice SANCO	Numero di attività		
Tipologia di rischio		Basso	Medio	Alto
IX latte e prodotti a base di latte	Centro di raccolta - CC	1	0	0
	Centro di standardizzazione - PP	0	0	0
	Trattamento termico - PP	1	2	0
	Stabilimento di trasformazione - PP	57	9	0
	Stagionatura - PP	4	0	0

A questi vanno aggiunti 10 spacci registrati ai sensi dell'art 5 comma 3 della LR 16/16.

d) Attività del settore dei sottoprodotti di competenza SC IAOA

		Numero di attività		
Reg. 1069/09	Tipologia impianto	Basso	Medio	Alto
Art. 24 (d)	Uso come combustibile cat. 3	1	0	0
Art. 24 (h)	Magazzinaggio con manipolazione (dopo raccolta) cat. 3	0	1	0

Art. 24 (h)	Magazzinaggio con manipolazione (dopo raccolta) cat. 1	0	1	0
-------------	--	---	---	---

4.A.2) 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/625/2017, si rende necessario definirne preliminarmente i contenuti operativi.

Pertanto, tralasciando al momento le attività di "screening" e "screening mirato" 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 generali in materia d'igiene, l'ispezione dei requisiti specifici in materia d'igiene, HACCP, presentazione e conformità prodotti, rintracciabilità.

Altre tipologie di Ispezioni sono : programmate dal PRIC, motivate da sospetti o motivazioni contingenti, supplementari o per follow up, per allerta, su richiesta dell'OSA o dell'OSM, su esposto o segnalazione.

Codici GISA :

Ispezione supplementare/follow-up A129

Ispezione ad hoc A131

Ispezione per allerta A133

Ispezione programmata dal PRIC A135

Ispezione su esposto/segnalazione A137

Ispezione su richiesta OSA/OSM A139

Le ispezioni sono eseguite dai Veterinari Ufficiali, preferibilmente in coppia con un collega; veterinari LP convenzionati potranno partecipare alle stesse ispezioni, così come alle altre attività ufficiali, sempre insieme ad un Veterinario Ufficiale; entrambi firmeranno il verbale ed i relativi documenti connessi.

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 liste di riscontro già attualmente in uso o all'uopo predisposte dai competenti servizi o definite a livello di Conferenza Stato Regioni.

Le frequenze indicate, anche sulla base di quanto sopra indicato, 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.

L'ispezione dei requisiti generali in materia d'igiene e l'ispezione dei requisiti specifici in materia d'igiene, HACCP, presentazione e conformità prodotti, rintracciabilità 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.

Verifiche

La definizione di verifica discende dal Regolamento (CE) 625/2017: "il controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici", e rientra tra quelle previste dal Regolamento 627/2019.

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 al Reg. UE/2019/627, 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 specifiche tutti gli altri controlli di "routine", effettuati di norma, dal veterinario che vigila abitualmente sull'impianto. Le stesse ispezioni si articolano e sono declinate in verifiche di requisiti generali e specifici.

Oggi l'Intesa del 2016 e i documenti correlati provenienti dal Ministero raggruppano ulteriormente, al fine della rendicontazione dell'attività, gli ambiti di verifica dei requisiti secondo la tabella successiva.

Nel 2023 sarà implementato ulteriormente l'allineamento fra la classificazione delle verifiche dei requisiti come indicati nel PCRP precedente, la classificazione di cui all'Intesa del 2016 e le modalità di programmazione e rendicontazione presenti sul sistema GISA al fine di armonizzare la programmazione, effettuazione e rendicontazione dell'attività.

Le varie verifiche dovranno essere effettuate all'interno di attività di ispezioni o audit in modo da coprire il controllo di ogni aspetto in un adeguato lasso di tempo.

Rimane il fatto che ad ogni controllo deve corrispondere la redazione di una relazione di controllo ufficiale.

Casistica REQUISITI controllati durante le ISPEZIONI	
Denominazione	
R	Riconoscimento/registrazione
A	Condizioni strutturali ed attrezzature
B	Approvvigionamento idrico
C	Lotta agli infestanti
D	Igiene del personale e delle lavorazioni
E	Condizioni di pulizia e sanificazione

F	Materie prime, semilavorati e prodotti finiti	
G	Etichettatura	
H	Rintracciabilità, ritiro/riciamo	
I	HACCP	
L	Criteri microbiologici ai sensi de Reg. (CE) 2073/2005	
M	Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine animale	
N	Sistema di stoccaggio e trasporto	
O₁	Benessere animale (A191)	Formazione del personale
O₂		Strutture e attrezzature
O₃		Manutenzione degli strumenti per la immobilizzazione e lo stordimento

Verifiche specifiche da attuarsi in talune tipologie di stabilimenti.

Verifiche pre-operative (A187)

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 pre-operative 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:

- Macelli
- Stabilimenti di sezionamento
- 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 in ogni caso l'effettuazione della verifica preoperativa.

4.A.3) PROGRAMMAZIONE DEI CONTROLLI

VERIFICHE E ISPEZIONI

Le frequenze con cui devono essere effettuate i controlli negli impianti, in funzione della classificazione del rischio del singolo impianto e delle attività dell'impianto stesso, sono riassunte nelle tabelle "Programmazione verifiche e ispezioni SC IAOA", riportate nel paragrafo 3E-Frequenze dei controlli.

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 al Reg. CE/2019/627, 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) siano conformi ai criteri microbiologici stabiliti ai sensi della normativa comunitaria;
- b) siano conformi alla normativa comunitaria su residui, contaminanti e sostanze proibite;
- c) non presentino pericoli fisici quali corpi estranei.

Nel caso in cui, 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;
- 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;
- il rapporto 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.

Diversamente dal passato le linee guida di cui all'Intesa 212/CSR del 2016 definiscono anche le frequenze con cui vanno eseguiti gli audit sugli stabilimenti e in particolare sulle loro attività. Essi sono definiti in percentuale sul numero di controlli da eseguirsi sugli stabilimenti di un determinato rischio che effettuano una determinata attività e il loro numero dunque è già indicato nelle tabelle riportate nel paragrafo 3.E).

Particolare rimane il **controllo ufficiale in alpeggio**, anche alla luce delle Linee Guida di cui all'Intesa Stato-Regioni del 2016 e delle misure di flessibilità per la sua applicazione in Regione come sopra richiamato. Infatti applicando le frequenze di Controllo Ufficiale dell'Intesa alla realtà dell'alpeggio, ma applicando le sopra richiamate misure di flessibilità (riduzione delle frequenze di controllo di un fattore pari a 3/12) il numero di controlli ufficiale da effettuare ogni anno è pari a 40 ispezioni e 10 audit.

Considerato che **l'audit in alpeggio (A37F)**, anche se effettuato con modalità semplificate, ha consentito di ottenere buoni risultati nella verifica della conformità alla normativa vigente e sostanzialmente di concludere l'attività di revisione dei riconoscimenti CE avviata negli anni passati, si ritiene opportuno privilegiare ancora tale strumento prevedendo per il 2023 la prosecuzione della programmata ordinaria attività ufficiale di controllo alpeggi attraverso l'esecuzione di 40 audit e l'effettuazione contestuale di almeno 10 ispezioni al fine di effettuare verifiche specifiche e puntuali compresa la verifica della gestione delle non conformità emerse precedentemente.

Come già affermato, nel 2022 è stata completata oltre il 99% l'attività di revisione dei riconoscimenti, come richiesto dalla nota della DGSAN del Ministero della Salute prot. n. 27065 del 17/09/09 e dalla nota prot. n. 34001/ASS del 06/10/09 dell'Assessorato Sanità, Salute e Politiche Sociali della Regione Valle d'Aosta. Ciò anche a seguito della verifica dell'obbligo per le strutture d'alpeggio di adeguarsi dal 30 settembre 2015 ai requisiti minimi strutturali ed igienico sanitari previsti dalla deliberazione della Giunta

regionale n. 1380 del 21/05/10, così come modificata dalla deliberazione della Giunta regionale n. 1121 in data 19/08/2016. Oltre alla verifica di tali requisiti, la Struttura competente del Dipartimento di Prevenzione ha quindi già provveduto a:

- 1) censire, per il successivo adeguamento del sistema S.inte.S.I.S.-Strutture, la corretta ragione sociale e i dati da inserire nel database ministeriale, confrontandoli con quelli attualmente inseriti;
- 2) rilevare per i vari tramuti le complete e dettagliate piantine planimetriche in scala 1:100 delle strutture di caseificazione e stagionatura/magazzinaggio e degli annessi funzionali alla trasformazione (servizi igienici, spogliatoi, ecc.) datate e firmate dall'OSA
- 3) Censire le linee produttive attive secondo le categorie presenti sul sistema S.inte.S.I.S.-Strutture, utilizzando per i rilievi le appendici allegate alla istanza di riconoscimento.

Nell'alpeggio verrà dunque privilegiato il Controllo Ufficiale tramite audit effettuando tutti i controlli già previsti negli anni scorsi per le revisioni.

Tale attività consentirà di avvisare l'OSA, evitando ispezioni in sua assenza e in esclusiva presenza di personale meramente esecutivo e spesso non parlante la lingua italiana ad un livello tale da consentire una comunicazione efficace con il Veterinario ufficiale, come è più volte avvenuto in passato. Vista la tipologia di azienda e il rilevante numero di controlli da effettuare dovrà essere predisposto un piano di audit snello e predefinito, una modalità di comunicazione rapida e funzionale alla realtà del settore. Il rapporto di audit consisterà nella compilazione del verbale di controllo ufficiale previsto, che riporterà in sintesi lo strumento di controllo, le evidenze e raccoglierà le non conformità eventualmente rilevate. E' fatta salva la facoltà del Veterinario Ufficiale e della SC IAOA di intervenire in alpeggio con la tecnica dell'ispezione qualora lo ritenga opportuno.

Da verificarsi su tutti i tramuti dell'alpeggio riconosciuti:

- Requisiti strutturali dei cui all'allegato II Reg. CE 852/04 così come resi applicativi nella DGR R.A.V.A. n° 1380 del 21 05 10 compreso l'approvvigionamento idrico e le planimetrie

Da verificarsi almeno nel tramuto in cui si procede alla lavorazione al momento dell'audit in campo:

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

- Identificazione dei pericoli che devono essere prevenuti, eliminati o ridotti a livelli accettabili;
- Identificazione dei punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili;
- Definizione, nei punti critici di controllo, dei limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei rischi identificati;
- Definizione e applicazione di procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;
- Definizione di azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo;
- Definizione di procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento delle misure
- Predisposizione di documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure
- Procedura di rintracciabilità;
- Il rispetto dei parametri microbiologici obbligatori di cui al Regolamento CE/2073/2005;
- Modalità di gestione dei sottoprodotti

Nella verifica di quanto sopra occorre applicare le misure di flessibilità richiamate in vari punti della normativa igienico sanitaria, in particolare quelle previste dall'art 5 par 1 lettera g (documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare) del Reg CE 852/2004.

Si ricorda inoltre che ai sensi di quanto previsto dall'art. 7 del Reg. CE 2074/05, per i prodotti tradizionali a base di latte e a base di carne (nei quali rientrano anche e necessariamente i prodotti della filiera D.O.P. e i prodotti trasformati secondo metodiche analoghe, anche se non oggetto di certificazione, nonché i P.A.T.), la R.A.V.A. ha comunicato al Ministero della Salute l'elenco delle deroghe applicabili, di cui va tenuto conto nella valutazione dello stabilimento.

Come linee guida continuano ad essere applicabili

- la nota SISPV n° 21516 del 19 06 15 Requisiti dei lavelli
- la nota SISPV N° 21743 del 22 06 15 Vademecum per la produzione di burro in alpeggio.

Gestite eventuali non conformità o inadeguatezze rilevate durante il controllo ufficiale, il Veterinario Ufficiale produrrà una scheda riassuntiva con espressione del parere di conformità da inviare al S.I.S.P.V. con la documentazione raccolta (planimetrie e rilievo filiere).

Tale comunicazione avrà valenza di istanza di variazione di titolarità, istanza di modifica produttiva o comunicazione di modifica strutturale.

CAMPIONAMENTO PER L'ANALISI

Al fine di ottemperare alle indicazioni emerse in ambito nazionale a seguito della emanazione delle linee guida per il controllo ufficiale ai sensi del Reg. CE 882/2004 e 854/2004 approvate con Intesa Stato Regioni del 10 novembre 2016 i campionamenti previsti in ambito di Igiene degli alimenti di origine animale sono suddivisi in due categorie:

- a) Campionamenti di cui all'allegato 6 dell'Intesa Stato Regioni del 10 novembre 2016.
- b) Campionamenti in ottemperanza a piani di controllo nazionali e regionali.

Al fine di assicurare che la raccolta e la trasmissione dei dati analitici dei campionamenti attraverso il flusso VIG al sistema NSIS sia completa e corretta, cioè escluda tutte le attività non pertinenti evitando duplicazioni di dati, è necessario che al verbale di campionamento sia allegato il modello seguente che comprende tutte le informazioni previste dal tracciato record per la registrazione dei dati, nei soli casi di campioni prelevati per la ricerca di additivi alimentari e criteri di purezza degli additivi, per la ricerca di diossine e simili, di contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali, per analisi su Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti, per la verifica dei criteri microbiologici di sicurezza applicabili ai prodotti alimentari - Reg.(CE) n. 2073/2005 - e altre analisi chimiche, microbiologiche e fisiche e per la verifica dei criteri di igiene di processo:

VIGILANZA E CONTROLLO ALIMENTI E BEVANDE (VIG)

Allegato al verbale di prelevamento n. del __ / __ / ____

Anagrafica PROGCODE	<input type="checkbox"/> VIG001AL - Criteri Microbiologici (2073/2005) et sim.
	<input type="checkbox"/> VIG003AL - 3MCPD
	<input type="checkbox"/> VIG004AL - Diossine
	<input type="checkbox"/> VIG005AL - Contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali
	<input type="checkbox"/> VIG001MC - Materiali e oggetti a contatto con gli alimenti
	<input type="checkbox"/> VIG001AD - Additivi negli alimenti oppure criteri di purezza negli Additivi
	<input type="checkbox"/> VIG001CP - Controllo ufficiale per i criteri di processo
	<input type="checkbox"/> VIG00MON - Monitoraggi conosciuti
STRATEGIA DI CAMPIONAMENTO (anagrafica SAMPSTR)	
<input type="checkbox"/> ST20A - Campione prelevato su pianificazione ordinaria	
<input type="checkbox"/> ST30A - Campione prelevato su sospetto	
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO CAMPIONATO	
Matrice campionata	MTX.Building _____
	MTX.Legis _____ (solo per Additivi e ricerca di Acrilammide)
Trattamento del prodotto	MTX.Process _____
Pronto al consumo o no	MTX.use <input type="checkbox"/> A07VP - Ready to eat
	<input type="checkbox"/> A07VQ - Non ready to eat
DATI RELATIVI AL CAMPIONAMENTO	
Nazione di origine del prodotto campionato (anagrafica COUNTRY) _____	
Area di origine del pesce o attività di acquacultura (anagrafica FARAREA) _____	
Punto di campionamento (anagrafica SMPNT_VIG) _____	
Fase filiera	MTX.gen <input type="checkbox"/> AIT01 - Produzione <input type="checkbox"/> AIT02 - Distribuzione
Organo prelevatore (anagrafica ASL) _____	
Identificativo dell'OSA	
Numero di riconoscimento o di registrazione della sede di prelievo _____	
Partita Iva o Codice Fiscale dell'OSA _____	

4.B) CAMPIONAMENTI DI CUI ALL'ALLEGATO 6 DELL'INTESA STATO REGIONI DEL 10 NOVEMBRE 2016

Sono qui raggruppati i campionamenti chimici e microbiologici previsti dall'Intesa a carico della R.A.V.A. Essi sono suddivisi in campionamenti chimici e in campionamenti microbiologici. I primi sono da effettuarsi tutti alla produzione, prima che il prodotto non sia più sotto il controllo dell'OSA.

I campionamenti microbiologici sono suddivisi a loro volta in due macro categorie:

- Campionamenti in produzione
- Campionamenti in distribuzione

I campionamenti in produzione dovranno riguardare sia criteri di igiene del processo che di sicurezza alimentare e sono da prelevarsi prima che il prodotto non sia più sotto il controllo dell'OSA.

I campionamenti in distribuzione riguarderanno solo i criteri di sicurezza alimentare.

Secondo quanto previsto dall'Intesa Stato Regioni del 10 novembre 2016, alla R.A.V.A., nell'ambito della igiene degli alimenti di origine animale e sulla base del conteggio delle attività degli stabilimenti come risulta dall'aggiornamento del sistema Sintesis effettuato dal SISPV e della SC IAOA più recente spetterebbero:

	Analisi nella PRODUZIONE (45% della percentuale degli stabilimenti regionali) **	Analisi nella DISTRIBUZIONE (55% della percentuale di popolazione regionale) **
CARNE FRESCA (di qualsiasi specie*) – sezioni 1 e 2	8	6
CARNI MACINATE, PREPARAZIONI A BASE DI CARNE, CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE - sezione 5	5	3
PRODOTTI A BASE DI CARNE (Tutti) - sezione 6	4	3
MOLLUSCHI BIVALVI VIVI, ECHINODERMI E TUNICATI VIVI E RANE - sezioni 7 e 11	0	7
PESCI E PRODOTTI DELLA PESCA - sezione 8	2	6
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE - sezione 9	237	12
UOVA ED OVOPRODOTTI - sezione 10	0	1
GELATINE E COLLAGENE - sezione 14	0	0
GRASSI E OLII DI O.A. - sezione 12	0	0
MIELE E PRODOTTI DELL'ALVEARE	0	1
TOTALE	256	39

* Con la nota MinSan prot. DGSAF-MDS-P n. 0025574 del 05/11/2021 anche l'Italia ha dato il via libera alla commercializzazione della carne di rettili sebbene, per il momento, limitatamente a quella del cocodrillo del Nilo *Crocodylus niloticus*; è opportuno che in caso di commercializzazione nel territorio regionale di tali carni come di quelle di altre specie eventualmente consentite, si proceda al controllo della tracciabilità e delle caratteristiche microbiologiche.

**La suddivisione dei campionamenti alle singole Regioni si basa sul fatto che, a livello nazionale, il 45% dei campioni deve essere fatto in produzione e il 55% in distribuzione; la suddivisione fra le Regioni avviene poi, per la produzione, sulla base della percentuale di stabilimenti riconosciuti CE, per la distribuzione sulla base percentuale di popolazione residente.

Nessuna valutazione viene fatta in merito a dimensione produttiva dello stabilimento e a rischio dello stesso.

La Valle d'Aosta risulta molto sfavorita da questa suddivisione, avendo un gran numero di stabilimenti produttivi riconosciuti, soprattutto nel settore latte per la particolare tipologia di filiera della Fontina DOP, ma anche nel settore carni con l'elevato numero di macelli che sono stati mantenuti a servizio della Comunità.

Ciò anche a fronte di una produzione di latte inferiore all'1% del totale nazionale e ad una importazione davvero esigua (poche cisterne in un anno, nell'ordine della decina).

Le 363 attività censite nel 2018 di produzione di prodotti a base di latte risultano così distribuite:

- 196 attività in casere d'alpeggio pari al 54% delle attività, mentre le attività di piano coprono solo il 46%
- 95 attività in casere di piano monoconferitore pari al 26% delle attività totali e al 57% delle attività di piano
- 72 attività in caseifici di piano pluriconferitori o attività di stagionatura, pari al 20% delle attività totali e al 43% delle attività di piano.

Da rimarcare che circa il 90% della produzione è destinato a Fontina DOP e quindi conferito quasi interamente a 4-5 grandi stagionatori tra i quali la Cooperativa Produttori Latte e Fontina lavora attualmente quasi il 60% della produzione annuale.

Ulteriore criticità da segnalare è che le 196 attività d'alpeggio producono per soli 90-120 giorni, nella quasi totalità formaggi a lunga stagionatura conferiti poi agli stagionatori e che molti mono-conferitori producono per soli 6 mesi e anche essi formaggi a lunga stagionatura conferiti agli stagionatori.

Ovviamente anche quest'anno, con poche variazioni sul numero e per altro poco significative, la suddivisione effettuata a livello nazionale con 45% delle determinazioni sulla produzione e 55% sulla distribuzione, si ripercuote a livello di Valle d'Aosta, in ragione dell'alto numero di stabilimenti e della esiguità di popolazione, in un 86% di determinazioni da programmare in produzione (su prodotti solo valdostani) e 14% in distribuzione (su prodotti anche valdostani) in difformità alle indicazioni della Giunta regionale stabilite nella DGR 225/2020 e nei relativi PRIC che richiedono 1/3 dei campionamenti su alimenti locali, 1/3 nazionali, 1/3 esteri.

La situazione anche per il 2023 rimane sostanzialmente invariata.

- Considerata la necessità di aderire comunque alle richieste dell'Intesa del 2016;
- considerate le particolarità sopra riportate e viste le risorse disponibili in termini di mezzi e di uomini delle competenti strutture della AUSL VDA;
- considerato che la maggior parte del latte è destinato alla produzione di Fontina DOP e di altri prodotti a lunga stagionatura e a basso rischio microbiologico;
- considerato che gli alpeggi producono per soli 90-120 giorni e che nell'ultimo mese la loro produzione è molto esigua, così come le casere mono-conferitore e anche molti caseifici pluriconferitori di modeste dimensioni producono per soli sei mesi l'anno e che il numero degli impianti di stagionatura risulta elevato perché si tratta di stabilimenti funzionalmente collegati a queste casere, ma riconosciuti a parte;
- considerato che la maggior parte dei prodotti a base di latte è stagionato presso pochi grandi stagionatori;

in questa corrente fase di applicazione di quanto previsto dall'Intesa del 2016, si intende riconsiderare il numero dei campionamenti da effettuarsi in VDA, salvo provvedere a una revisione degli stessi nell'ambito dei PRIC futuri sulla base degli esiti emersi, qualora ve ne fosse la necessità.

Per la rivalutazione del numero di determinazioni e dei campioni si è dunque ritenuto opportuno mantenere le determinazioni previste per la distribuzione, affiancate da un numero parimenti significativo di determinazioni di criteri di sicurezza su prodotti ancora sotto il controllo dell'OSA che li ha prodotti, suddividendoli fra le matrici più significative per la produzione della VDA.

Vista la preponderanza dei campionamenti nell'ambito di produzione nel settore latte e vista la poca significatività di ricerche di germi indicatori di sicurezza alimentare nei prodotti stagionati per lunghi periodi, la suddivisione ha privilegiato in questi prodotti la ricerca di germi indicatori di processo, applicando però una riduzione in funzione dei dodicesimi di apertura delle singole tipologie di produttori, in analogia alle considerazioni fatte per le misure di flessibilità applicate al controllo ufficiale in generale.

	Determinazioni in relazione alla % stabilimenti	Riduzione determinazioni in funzione di alpeggi operanti per 3 mesi e mono-conferitori per 6 mesi
Totale determinazioni settore produzione latte VDA	237	
Determinazioni quota alpeggi	128	32
Determinazioni quota piano	109	
Di cui quota pluriconferitori	47	47
Di cui quota monoconferitori	62	31

Totale determinazioni ridotte settore produzione latte VDA		110
--	--	-----

4.B.1) PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE DI CONTAMINANTI NEGLI ALIMENTI (A91_A)

Occorre far riferimento alla circolare

Al fine di organizzare un sistema di controllo efficace, lungo tutta la filiera agroalimentare e a garanzia della sicurezza dei prodotti alimentari, è definito il piano nazionale di campionamento ufficiale per la ricerca dei contaminanti e delle tossine vegetali.

Per quanto riguarda le importazioni, la programmazione riguarda solo gli alimenti di origine animale.

Nello specifico, il piano è volto al controllo di:

- 5) **contaminanti e tossine vegetali** nei prodotti alimentari di cui al regolamento (CE) 1881/2006 e successive modifiche (di seguito “regolamento”) per i quali sono definiti i limiti massimi. A partire da quest’anno, comprende anche i controlli sui contaminanti chimici (metalli, diossine e PCB, micotossine) previsti in precedenza dal Piano Nazionale Residui delle sostanze farmacologicamente attive (PNR) in attuazione della direttiva 96/23/CE abrogata dal regolamento UE n. 625/2017;
- 6) **acido erucico (tossina vegetale)** nelle formule per lattanti e di proseguimento di cui al par. 5.3 dell’allegato I del regolamento delegato (UE) 2016/127 della Commissione;
- 7) **tossine vegetali naturali e di micotossine** per le quali, in alcune raccomandazioni della Commissione (raccomandazione della Commissione *relativa alla presenza di tossine T-2 e HT-2 nei cereali e nei prodotti a base di cereali* (2013/165/UE) ; raccomandazione (UE) 2022/553 della Commissione *relativa al monitoraggio della presenza di tossine dell'Alternaria negli alimenti*; raccomandazione (UE) 2022/561 della Commissione *relativa al monitoraggio della presenza di glicocalcolidi nelle patate e nei prodotti derivati dalle patate*) sono definiti i livelli di azioni;
- 8) **altri contaminanti** per i quali, tramite regolamenti/raccomandazioni della Commissione, sono stabiliti livelli di riferimento (regolamento UE 2158/2017 *che istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti*; raccomandazione (UE) 2022/495 della Commissione *relativa al monitoraggio della presenza di furano e di alchil furani negli alimenti*; raccomandazione (UE) 2022/1431 della Commissione *relativa al monitoraggio delle sostanze perfluoroalchiliche negli alimenti*), direttiva 2001/110/CE del Consiglio, concernente la determinazione della sostanza idrossimetilfurfurale (HMF) nel miele.

Tale piano costituisce parte integrante del piano nazionale di controllo pluriennale (PCNP) di cui all’articolo 109 del regolamento UE 2017/625 ed è stato definito sulla base dell’articolo 4 del regolamento di esecuzione (UE) 2022/932 della Commissione, di seguito “regolamento di esecuzione” e del regolamento delegato (UE) 2022/931 della Commissione, di seguito “regolamento delegato”.

Al fine di organizzare un sistema di controllo efficace, lungo tutta la filiera agroalimentare e a garanzia della sicurezza dei prodotti alimentari, è definito il presente piano di campionamento ufficiale per la ricerca dei contaminanti agricoli e delle tossine vegetali da attuare sia sul territorio nazionale che ai confini per i prodotti importati.

TABELLA CAMPIONAMENTI PER LA RICERCA DI CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSINE VEGETALI NEGLI ALIMENTI

Ricerca	Matrice	Numero campioni
AFM1 latte crudo (A91)	AFM1 latte crudo VACCINO	5
AFM1 Formaggi (A91)	Formaggi pasta semi-dura ($55 \leq \text{MFFB} < 62\%$) e a pasta dura ($47 \leq \text{MFFB} < 55\%$)	4
	Formaggi pasta semi-molle ($62 \leq \text{MFFB} < 68\%$) e Formaggi pasta molle ($\text{MFFB} \geq 68\%$)	4
2023_Tot campioni MICOTOSSINE		13

TABELLA CAMPIONAMENTI DI ALIMENTI PER LA RICERCA DI CONTAMINANTI DI ORIGINE AMBIENTALE E INDUSTRIALE/PER MATRICE

Matrice	Ricerche				Numero campioni
Carni bovine non trasformate (comprese le frattaglie commestibili) MUSCOLO (A59a)	Piombo	Cadmio	/	/	2
Carni ovine e caprine non trasformate (comprese le frattaglie commestibili) MUSCOLO (A59b)	Piombo	Cadmio	/	Inquinanti organici persistenti alogenati - Diossine e PCB	2
Carni suine non trasformate (comprese le frattaglie commestibili) MUSCOLO (A59b)	Piombo	Cadmio	/	Inquinanti organici persistenti alogenati - Diossine e PCB	2
Carni di pollame non trasformate (comprese le frattaglie commestibili) (A59a)	Piombo	Cadmio	/	Inquinanti organici persistenti	2

				alogenati - Diossine e PCB	
Uova di gallina e altre uova fresche (A59b)	/	/	/	Inquinanti organici persistenti alogenati - Diossine e PCB	2
Grassi e oli animali e marini (A59b)	/	/	/	Inquinanti organici persistenti alogenati - Diossine e PCB	1
Latte crudo bovino (A59a)	Piombo	/	/	Inquinanti organici persistenti alogenati - Diossine e PCB	2
Prodotti trasformati di origine animale - Prodotti lattiero-caseari (formaggi) (A59b)	/	/	/	Inquinanti organici persistenti alogenati - Diossine e PCB	1
Prodotti della pesca non trasformati (esclusi i crostacei) ACQUACOLTURA (A59a)	Piombo	Cadmio	Mercurio	/	1
Prodotti della pesca non trasformati (esclusi i crostacei) PESCATO – TONNO (A59b)	Piombo	Cadmio	Mercurio	Inquinanti organici persistenti alogenati - Diossine e PCB	2
Crostacei e molluschi bivalvi (A59a)	Piombo	Cadmio	Mercurio	/	1
TOTALE					18

TABELLA CAMPIONAMENTI DI ALIMENTI PER LA RICERCA DI CONTAMINANTI DI ORIGINE AMBIENTALE E INDUSTRIALE/PER CONTAMINANTE

CONTAMINANTE	NUMERO CAMPIONI/MATRICI
Piombo (A59a)	9

Cadmio (A59a)	8
Mercurio (A59a)	3
Inquinanti organici persistenti alogenati - Diossine e PCB (A59)	9
Totale	29

4.B.2) CAMPIONAMENTI PER LA RICERCA DI GERMI INDICATORI DI IGIENE DEL PROCESSO (A93)

I campionamenti per la ricerca di germi indicatori di igiene del processo dovranno essere effettuati in singola aliquota. Il numero di unità campionarie varia da 1, nel caso l'analisi prevista riguardi solo criteri di cui ai valori guida diversi dal Reg. CE/2073/05, a 5 (o altra numerosità secondo quanto previsto dal Regolamento) nel caso invece l'analisi prevista riguardi solo criteri di cui al Reg. CE/2073/05. Nel caso sia prevista l'analisi per criteri di cui al Reg. CE/2073/05 congiuntamente all'analisi per criteri di cui ai valori guida diversi dal Reg. CE/2073/05, il campione dovrà essere prelevato in aliquota singola e 5 unità campionarie (o altra numerosità secondo quanto previsto dal Regolamento). Il laboratorio effettuerà l'analisi delle 5 unità campionarie per i criteri di cui al Reg. CE/2073/05 e su una sola di queste unità campionarie effettuerà anche l'analisi per i criteri dei valori guida.

La categoria alimentare (matrice), i microrganismi e/o loro tossine o metaboliti, il piano di campionamento, i limiti dei criteri e le loro unità di misura, 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" o da altra normativa vigente specifica o specificati nell'allegato 6 dell'Intesa Stato Regioni del 10 novembre 2016 per i valori guida.

Il controllo microbiologico dei parametri di igiene di processo, previsti dal Reg. CE n. 2073/2005, allegato I capitolo 2, spetta di norma agli operatori del settore alimentare.

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.

Il campione dunque sarà accompagnato da una nota di accompagnamento riportante i dati identificativi del campione e le determinazioni analitiche richieste non equivalente al verbale di prelievo.

I controlli di verifica del rispetto dei criteri di igiene di processo potranno essere effettuati, qualora ritenuto necessario, anche nell'ambito delle ispezioni alle aziende alimentari o degli audit e saranno utilizzate per addivenire alla valutazione del rischio.

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 del Reg. CE 2073/2005.

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 adottate le disposizioni (art. 138) e/o i provvedimenti sanzionatori (art. 139) previsti dal Reg. UE 2017/625.

4.B.3) CAMPIONAMENTI PER LA RICERCA DI GERMI NELL'AMBITO DEI CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE (A97).

Preso atto della necessità di un intervento normativo di modifica degli articoli 7 e 8 e degli allegati 1 e 2 del d.lgs 27/2021, si forniscono nel frattempo alcune precisazioni interpretative utili a superare le criticità rappresentate a queste Direzioni generali dalle associazioni di categoria dei settori coinvolti nonché dalle Autorità competenti Locali, dall'Istituto Superiore di Sanità e dalla rete dei laboratori ufficiali, inclusi i laboratori ufficiali degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali.

Al riguardo si rappresenta che a seguito delle modifiche previste dal DL 42/2021, convertito nella legge 71/2021, che ha reintrodotto le fattispecie penali della legge 283/62, sono tornate in vita le disposizioni del DPR 327/80 funzionali all'applicazione delle suddette norme penali. Ciò ha causato una confliggenza tra le norme del DPR 327/80 ripristinate e le disposizioni degli allegati 1e 2 del d.lgs 27/2021 concernenti le modalità di campionamento, incluse quelle per la formazione del campione, con particolare riferimento al numero delle aliquote da prelevare.

In particolare, le criticità rilevate dall'Istituto Superiore di sanità nella gestione delle controversie hanno riguardato, tra l'altro: ritardi, anche considerevoli, nella messa a disposizione dell'operatore della filiera agroalimentare delle registrazioni inerenti alle attività condotte dal laboratorio ufficiale; difformità nelle attività di campionamento ufficiale e analisi/prova/diagnosi, con particolare riferimento a: numero di aliquote prelevate; inadeguatezza delle attività condotte dal laboratorio ufficiale (ad esempio: utilizzo di metodi di prova non accreditati; gestione dei campioni ufficiali al fine di garantirne il valore legale e la validità scientifica e tecnica); inadeguatezza delle registrazioni riportate nei verbali di campionamento (ad. es campi non compilati, registrazioni illeggibili) e degli atti amministrativi inerenti alla comunicazione di esito sfavorevole delle analisi, prove, diagnosi.

Articolo 7- Commi 1 e 2

Numero di aliquote da prelevare

Con riferimento al numero di aliquote da prelevare si forniscono le seguenti indicazioni che tengono conto delle disposizioni del DPR 327/80 per le parti non in contrasto con le successive norme eurounionali e nazionali:

- A.** Nell'ambito dei campionamenti effettuati per l'accertamento di pericoli chimici. ove sono previsti limiti di legge, si prelevano 4 aliquote o nel caso di prodotti preconfezionati 5, così composte:
- 1)** aliquota per l'analisi presso il primo laboratorio ufficiale;

- 2) aliquota per l'operatore presso cui è stato effettuato il campionamento, da consegnare all'operatore stesso; in caso di attivazione della procedura di controperizia tale aliquota potrà essere analizzata da un laboratorio privato accreditato di fiducia dell'operatore;
- 3) aliquota a disposizione per eventuale perizia disposta dall'autorità giudiziaria, da consegnare al primo laboratorio ufficiale;
- 4) aliquota, da consegnare al primo laboratorio ufficiale per l'analisi presso l'ISS, o altro laboratorio ufficiale individuato dall'ISS stesso, nell'ambito della procedura di controversia analitica, con convocazione della parte;
- 5) aliquota per l'operatore produttore qualora si tratti di campionamento su preconfezionati¹, da consegnare al primo laboratorio ufficiale.

Al riguardo, si precisa che nel caso in cui il laboratorio ufficiale abbia effettuato lo screening con metodo accreditato, ma non disponga del metodo di conferma oppure non disponga di tutte le prove accreditate richieste si procede:

- al prelievo di un'ulteriore aliquota del campione ufficiale al fine di garantire il completamento dell'analisi richiesta (cfr. nota prot. N. DSVET/4333/P del 3 agosto 2011 "Gestione dei campioni per l'esecuzione dei controlli ufficiali sugli alimenti e mangimi di cui al regolamento 882/2004/CE"), oppure
- alla risigillatura dell'aliquota utilizzata, in assenza dell'operatore, purché sia garantito il mantenimento dell'integrità del campione (attraverso l'adozione di una procedura documentata utilizzata da tutti i laboratori ufficiali coinvolti) per l'invio ad un altro laboratorio ufficiale facente parte della rete di cui all'articolo 9 del dlgs n. 27/2021, che disponga della o delle prove accreditate.

B. Ai sensi dell'articolo 7, comma 2, si preleva un'unica aliquota nei seguenti casi:

- 1) campionamento in ambito chimico con convocazione delle parti ai sensi dell'art. 223 comma 1 del d.lgs. 271/89 per analisi su aliquota unica ed irripetibile;
- 2) campionamento per analisi microbiologiche nei casi in cui non sia assicurabile la riproducibilità dell'esito analitico in considerazione della prevalenza e della distribuzione del pericolo negli animali o nelle merci per:
 - criteri di sicurezza in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE/2073/2005, con convocazione delle parti ai sensi dell'art. 223 comma 1 del d.lgs. 271/89;
 - la ricerca di salmonella spp prevista nei controlli ufficiali del PNAA il campionamento va eseguito in un unico campione finale (aliquota unica) con convocazione delle parti come previsto nella nota DGSAF 0014909-P_18/06/2021;
 - criteri di igiene di processo in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE/2073/2005, senza convocazione delle parti.

Si precisa che, nel caso di prelievo di un'unica aliquota, ne debba essere fatta esplicita menzione nel verbale di prelevamento.

Per quanto riguarda i campioni destinati al controllo ufficiale dei mangimi, si continuano ad applicare le modalità previste dal regolamento (CE) 152/2009 e successive modifiche e integrazioni, come dettagliate nel piano nazionale di controllo ufficiale sull'alimentazione degli animali (PNAA), così come richiamate nell'Allegato 1 sezione 2 del d.lgs. 27/2021.

¹ Tale aliquota è da riferirsi anche a campionamenti effettuati presso macelli o stabilimenti da destinare all'allevatore.

Relativamente ai controlli sulle merci provenienti da Paesi terzi o da Paesi dell'UE, tenuto conto di quanto previsto dal Decreto legge recante "Misure urgenti sulla disciplina sanzionatoria in materia di sicurezza alimentare", richiamato in premessa, continuano ad applicarsi le modalità di campionamento indicate nella nota DGSAN n. 0015199-P del 10/05/2011. Tuttavia, l'aliquota che nella sopra citata nota era destinata ad essere conservata presso l'IZS per l'eventuale contenzioso internazionale non dovrà essere più prelevata in considerazione di quanto già chiarito con nota DGSAF n. 0007765-26/03/2021 in merito alla definizione di operatore che nell'ambito degli scambi intraUE deve intendersi come il produttore/speditore della merce che si può avvalere per esercitare il diritto alla controperizia, di cui all'articolo 35 del Regolamento 2017/625, dell'operatore nazionale detentore della partita sottoposta a campionamento.

Resta fermo che anche per le attività di campionamento negli scambi intra UE e nelle importazioni da Paesi terzi, si applica quanto indicato nella presente nota in relazione alle situazioni sopra menzionate nelle quali è necessario procedere al prelievo di un campione in aliquota unica o in cui si proceda al prelievo di un'ulteriore aliquota per il completamento dell'analisi come sopra previsto.

Metodi e modalità di campionamento.

L'individuazione dei metodi e delle modalità di campionamento e di analisi, prova e diagnosi di laboratorio da utilizzare nel contesto dei controlli ufficiali deve avvenire in conformità a quanto previsto dall'articolo 34 del Regolamento (UE) 2017/625. Le modalità di campionamento individuate, in via generale, negli allegati al d.lgs 27/2021 si applicano solo in assenza di norme europee o nazionali, incluse le disposizioni adottate nei piani nazionali di controllo, che prevedono modalità di campionamento specifiche su animali o merci oggetto di controllo ufficiale.

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 dei criteri e le loro unità di misura, i metodi di analisi e la fase a cui si applica il criterio sono quelli previsti dal Reg. 2073/2005 allegato I "Criteri di sicurezza alimentare".

N. CATEGORIA ALIMENTO	Criteri di Igiene (produzione) (Campioni di materie prime, ingredienti o semilavorati prelevati presso il laboratorio ammesso a punto vendita o di somministrazione o presso lo stabilimento, durante il processo di lavorazione)		Criteri di sicurezza (Commercializzazione /distribuzione) Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità. Sono da considerare "prodotti immessi sul mercato" i prodotti finiti destinati ad essere consegnati al consumatore che possono essere prelevati sia presso lo stabilimento di produzione (prodotto immesso sul mercato ancora sotto il controllo del produttore), sia presso punti vendita o somministrazione della rete di commercializzazione/distribuzione		Campioni Stabilimento Igiene	Campioni Stabilimento Sicurezza	Campioni Distribuzione Sicurezza
	Valori guida diversi dal Reg. CE/2073/05 e ss.mm.ii. 1 unità campionaria/1 aliquota salvo campione congiunto con Reg. CE 2073/05	Criteri Igiene processo Reg. CE/2073/05 e ss.mm.ii. 5 unità campionarie/1 aliquota	Valori guida diversi dal Reg. CE/2073/05 e ss.mm.ii. 1 unità campionaria/DPR 327/80 salvo	Criteri sicurezza alimentare Reg. 2065/2073/CE e ss.mm.ii. campione congiunto con Reg. CE 2073/05			
All 7.5 prodotti a base uova		<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae		<input type="checkbox"/> Salmonella spp. <input type="checkbox"/> L. monocytogenes	0	0	1
All 7.7 carne di pollame				<input type="checkbox"/> S. Enteritidis, S. Typhimurium e variante monotassica 1.4.[6], 12.1.- (carni fresche di pollame)	0	0	4
All 7.8 carni macinate da consumarsi cotte	<input type="checkbox"/> L. monocytogenes conteggio	<input type="checkbox"/> Microrganismi mesofili aerobi (a) <input type="checkbox"/> E. coli			1	0	0
All 7.8 preparazioni di carne da consumarsi cotte	<input type="checkbox"/> L. monocytogenes conteggio	<input type="checkbox"/> E. coli		<input type="checkbox"/> Salmonella spp.	2	0	3
All 7.9 prodotti a base di carne da consumarsi crudi	<input type="checkbox"/> E. coli <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi (b)		<input type="checkbox"/> Cl. Perfringens (c) <input type="checkbox"/> Yersinia enterocolitica presunta patogena (carne suina) <input type="checkbox"/> E. coli STEC	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. <input type="checkbox"/> L. monocytogenes	0	1	1
All 7.10 molluschi bivalvi echinodermi tunicati e gasteropodi vivi	<input type="checkbox"/> Norovirus GI e GII se non riportano in etichetta la dicitura "da consumarsi previa cottura" (b)		<input type="checkbox"/> Vibrio cholerae O1 e O139 <input type="checkbox"/> Vibrio cholerae non-O1 e non-O139 potenzialmente enteropatogeni (d) <input type="checkbox"/> Vibrio parahaemolyticus (d) <input type="checkbox"/> Virus Epalte A (d) <input type="checkbox"/> Norovirus GI e GII (b)	<input type="checkbox"/> E. coli MPN <input type="checkbox"/> Salmonella spp.	0	0	1
All 7.10 prodotti della pesca trasformati e preparati (escluse conservie e semiconservie)	<input type="checkbox"/> E. coli <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi (b) <input type="checkbox"/> L. monocytogenes conteggio (non RTE)		<input type="checkbox"/> Vibrio cholerae O1 e O139 (d) <input type="checkbox"/> Vibrio cholerae non-O1 e non-O139 potenzialmente enteropatogeni (d) <input type="checkbox"/> Vibrio parahaemolyticus (d) <input type="checkbox"/> Virus Epalte A (d) <input type="checkbox"/> Norovirus GI e GII (b) <input type="checkbox"/> Salmonella spp. (d)	<input type="checkbox"/> L. monocytogenes (RTE) <input type="checkbox"/> ISTAMINA Criterio 1.26 – 9 u.c. Criterio 1.27 – 9 u.c. Criterio 1.27 bis – 1 u.c.	1	0	1
All 7.12 latte trattato termicamente		<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae		<input type="checkbox"/> L. monocytogenes	1	0	1
All 7.13 latte in polvere o siero di latte in polvere		<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae (no se trasformazione successiva) <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi (no se trasformazione successiva)		<input type="checkbox"/> Salmonella spp. <input type="checkbox"/> Enterotossine stafilocociche <input type="checkbox"/> L. monocytogenes	0	1	0
All 7.14 yogurt e latte fermentati	<input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi (b) <input type="checkbox"/> Muffe (a base di frutta)		<input type="checkbox"/> Enterotossine stafilocociche (d)	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. <input type="checkbox"/> L. monocytogenes	0	1	2
All 7.15 Burro e panna pastorizzati				<input type="checkbox"/> L. monocytogenes	0	2	2
All 7.15 formaggi da latte o siero sottoposto a trattamento termico		<input type="checkbox"/> E. coli <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi		<input type="checkbox"/> Enterotossine stafilocociche <input type="checkbox"/> L. monocytogenes	2	1	1
All 7.15 formaggi al latte crudo o termizzato	<input type="checkbox"/> E. coli	<input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi Enterotossine stafilocociche	<input type="checkbox"/> E. coli STEC (d)	<input type="checkbox"/> Enterotossine stafilocociche <input type="checkbox"/> Salmonella spp. <input type="checkbox"/> L. monocytogenes	9	0	2
Miele e prodotti dell'alveare			<input type="checkbox"/> Tossina botulinica		0	0	1
					16	6	20
				Totale campioni			42

Laddove non siano fissati criteri dal Reg. CE 2073/2005, 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 o come previsto dall'Intesa Stato Regioni del 10 novembre 2016, campionare matrici e/o determinazioni non previste dal Reg. 2073/2005 (ad es. prelievo di alimento sospetto di aver determinato una tossinfezione alimentare).

Come già indicato, per quanto attiene alla tipologia di campionamento sono da effettuarsi n° 4 – 5 aliquote oppure 1 aliquota in caso di: 1) alimenti altamente deteriorabili (shelf life inferiore ai 5 gg), 2) data di scadenza prossima, 3) quantitativo insufficiente alla costituzione delle aliquote di legge. Per le unità campionarie si rimanda a quanto previsto dal Reg. 2073/2005 o all'Intesa Stato Regioni del 10 novembre 2016.

Rispetto agli anni precedenti vi è stata una ridistribuzione dei campionamenti nel settore latte e prodotti lattiero caseari al fine di predisporre un migliore monitoraggio della situazione dei principali microrganismi patogeni ed in particolare dell'Escherichia Coli STEC nel prodotto Fontina DOP e negli altri prodotti lattiero-

caseari a lunga stagionatura. Ciò considerate le positività per E. coli STEC rilevate su Fontina DOP negli ultimi anni a partire dal 2018.

I campioni in monitoraggio sono quelli indicati nel successivo schema su matrici di cui all'All 7.16 "formaggi al latte crudo o termizzato", criteri di sicurezza alimentare su prodotto ancora sotto il controllo dell'OSA e non in commercio.

Il campionamento andrà effettuato su prodotti che hanno raggiunto la maturazione tipica della Fontina DOP di circa 80 giorni ma che non sono stati ancora oggetto di immissione in commercio.

Salvo valutazioni diverse, a titolo precauzionale occorre fermare la partita campionata con sequestro cautelativo sanitario di cui all'art 20 DPR 327/80.

I campioni che prevedono tutti e 4 i patogeni vanno effettuati secondo le specifiche previste dal Reg. CE 2073/05 per consentire la valutazione dei criteri ivi contenuti, ma trattandosi di monitoraggio su prodotto non ancora immesso in commercio, l'aliquota sarà una sola, salvo diversa valutazione del campionatore. Il laboratorio effettuerà l'analisi delle 5 unità campionarie per i criteri di cui al Reg. CE/2073/05 e su una sola di queste unità campionarie effettuerà anche l'analisi per i criteri dei valori guida (STEC)

I campioni che prevedono esclusivamente la ricerca di E. coli STEC vanno effettuati per consentire la valutazione dei criteri di cui alle linee guida dell'Intesa 212 CSR del 2016, ma trattandosi di monitoraggio su prodotto non ancora immesso in commercio, l'aliquota sarà una sola, salvo diversa valutazione del campionatore. Quindi il campione sarà effettuato in aliquota singola e in singola unità campionaria. Il laboratorio effettuerà l'analisi sulla unica unità campionaria presente.

In caso di positività, il veterinario ufficiale campionatore, oltre alle prescrizione delle azioni correttive, dovrà richiedere all'OSA la definizione per iscritto della destinazione del prodotto, in particolare se richiede che sia destinato alla distruzione, alla ulteriore stagionatura fino a quando non vi sia un esito conforme a seguito di ulteriore campionamento ufficiale con costo a carico dell'OSA, o alla trasformazione, in questo caso indicando quale tipo di trasformazione, garantendone l'efficacia del trattamento. Ciò ai fini del dissequestro e dell'invio in vincolo, se del caso, del prodotto a destinazione.

In caso di contestazioni sarà effettuato dal campionatore un campione ufficiale sul prodotto ancora in sequestro cautelativo

Parallelamente al presente piano sarà valutata la possibilità di predisporre uno specifico piano di intervento su situazioni che si rilevino problematiche, anche in considerazione degli esiti del presente e che potrà richiedere la revisioni delle presenti disposizioni.

N. Categoria alimento	Valori guida diversi dal Reg. Ce/2073/05 e ss.mm.ii. 1 unità campionaria/DPR 327/80 salvo campione congiunto con Reg. CE 2073/05	Criteri di sicurezza alimentare Reg. 2005/2073/CE e ss.mm.ii. campione congiunto con Reg. CE 2073/05	Campioni
------------------------------	---	---	-----------------

All 7.16 formaggi al latte crudo o termizzato (A97)	E. coli STEC (d)	Enterotossine stafilococciche Salmonella spp. L. monocytogenes	9
All 7.16 formaggi al latte crudo o termizzato (A97)	E. coli STEC (d)		9
Totale campioni			18

4.B.4) CAMPIONAMENTI IN OTTEMPERANZA A PIANI DI CONTROLLO NAZIONALI E REGIONALI

Igiene del processo ai sensi del Reg. UE 218/2014 art 2 comma 4 e Reg UE 2019/627 art 35 (A95).

Il campionamento per la verifica dei criteri di igiene del processo sulle carcasse per il 2023 verterà sulle carcasse di suino al fine di verificare la situazione regionale, anche a seguito dell'entrata in vigore del Reg. UE 218/2014 art 2 comma 4 e di quanto previsto dalla nota DGISAN 31817-P-05/08/2014 e su carcasse di bovino presso i macelli che macellano più di 1000 UGB/anno.

Il campionamento è da effettuarsi su cinque carcasse, con le modalità previste dal Reg. CE 2073/05, sulle quali si andranno a determinare i seguenti parametri:

Matrici	Microrganismo/loro tossine, metaboliti	N°
Carcasse suine (A95)	Salmonella spp (5 carcasse)	1
Carcasse bovine (A95)	Salmonella spp (5 carcasse)	2

A riguardo occorre valutare la realtà di macellazione suina nella regione al fine di poter applicare correttamente la predetta nota. Infatti la macellazione di suini presso stabilimenti riconosciuti della Regione non è paragonabile a quanto previsto nel Regolamento UE, neanche nella fattispecie che prevede deroghe per gli stabilimenti che macellano fino a 300 capi/settimana.

Parimenti in prima applicazione di quanto previsto dall'art 35 del Reg. UE 627/2019 e in assenza di specifiche a livello nazionale, vista la tipologia di macelli bovini, considerato che la maggior parte di essi macellano meno di 1000 UGB/anno, i campionamenti riguarderanno, oltre ai suini, le carcasse di bovino nei due macelli che macellano più di 1000 UGB anno.

In relazione alla esiguità delle macellazioni, la conformità a quanto previsto dal Reg. UE 218/2014 e dal Reg. UE 627/2019 sarà ottenuta attraverso:

- la raccolta di tutte le informazioni relative al numero totale dei campioni effettuati ed a quello dei campioni positivi per Salmonella, prelevati in autocontrollo ai sensi del Reg. CE 2073/05. Dovranno essere raccolte dai veterinari ufficiali che effettuano il controllo presso il macello i rapporti di prova relativi alle analisi di cui sopra eseguite su carcasse e rendicontate al termine dell'anno attraverso la seguente maschera:

Raccolta esiti campionamenti 2073/05

Macello	n° suini/bovini macellati nel 2023	n° carcasse suine/bovine campionate nel 2023	n° carcasse suine/bovine positive nel 2023
A			
B			
C			
D			

- effettuazione del campionamento di cui sopra.

4.B.5) CONTROLLI PER LA RICERCA DI TRICHINELLA NELLE CARNI (A108_A)

Nell'ottobre 2021 si è riscontrata una positività per *Trichinella ss.pp.* poi identificata come *T. britovi*, in un cinghiale cacciato ad Arvier con conferma quindi di una presenza latente nell'ambiente che non permette di abbassare la guardia nei confronti di questa insidiosa malattia.

Per questo motivo i controlli per la ricerca di Trichinella nelle carni dovranno sempre essere eseguiti scrupolosamente 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 del 10 maggio 2007 concernente la corretta applicazione del Regolamento CE 2075/2005, 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 (A109)	Trichinella spp	Secondo programma dei prelievi concordato ogni anno con Regione, CERMAS e struttura Flora e Fauna dell'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali

Suini ed equidi macellati ad uso domestico	Trichinella spp	Tutti i capi
--	-----------------	--------------

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

4.B.6) ALIMENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI (A57_A)

Nell'effettuazione delle attività di campionamento ed ispezione si raccomanda di tenere conto di quanto riportato nel Piano nazionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti 2023-2027.

Gli atti normativi di riferimento sono la Direttiva 1999/2/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 febbraio 1999, relativa al *"Ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti"* e la Direttiva 1999/3/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 febbraio 1999 *"che stabilisce un elenco di alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti"*.

Le due direttive europee sono state recepite in Italia con il Decreto Legislativo 30 gennaio 2001, n. 94, che reca gli obblighi relativi ai prodotti alimentari autorizzati all'irraggiamento, alle condizioni di impiego del trattamento, alle sorgenti e alle dosi di irradiazione consentite, ai provvedimenti autorizzativi per l'impiego delle radiazioni ionizzanti e alle sanzioni applicabili in caso di violazione degli obblighi previsti.

Il campionamento per il controllo ufficiale degli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti deve avvenire secondo le modalità e le norme di prelievo indicate nel D.P.R. 327/80 e, per le attività di controllo ufficiale, deve inoltre rispettare quanto previsto **dall'Allegato 1 del decreto legislativo n. 27 del 2 febbraio 2021 e s.m.i. come il D.Legge n. 42 del 22 marzo 2021.**

Come riportato nel "Piano Nazionale Alimenti trattati con Radiazioni Ionizzanti 2023-2027" - **cap.5.2** (pag. 10), in prima applicazione si suggerisce di ripartire il numero minimo di campioni prelevati in maniera uguale tra alimenti di Origine Animale e non.

Per il 2023 per la VdA sono previsti **10 campionamenti**, dei quali 5 per alimenti OA e 5 Non-OA.

Considerato che, rispettando le percentuali indicate nel piano, alcuni campionamenti annui sarebbero < 1, questi possono essere eventualmente procrastinati all'anno successivo avendo cura di rispettare quelli complessivamente previsti nel quinquennio 2023-27.

Presso l'IZS di Torino si eseguono determinazioni su campioni di carne e pesce freschi e con osso/lisca centrale e per questi campioni è dunque necessaria l'aliquota aggiuntiva da inviare per conferma al centro di referenza nel caso in cui il saggio di screening desse esito **non negativo**.

Nei casi restanti in cui il laboratorio NON dispone del metodo di conferma per la prova richiesta sulla specifica matrice, non necessita procedere al prelievo di un'aliquota aggiuntiva del campione ufficiale.

Modalità di controllo:

a) L'alimento così trattato deve recare la dicitura "irradiato" in etichetta.

Le matrici da controllare sono riportate nella tabella seguente:

Ripartizione delle matrici alimentari di origine animale da campionare per Regione/Provincia		
Categoria alimentare/alimento	Ripartizione % dei campioni (*)	Numero campioni
Molluschi (Cefalopodi e/o Molluschi bivalvi)	15%	1
Cosce di rana	30%	1
Crostacei	15%	1
Pesci	30%	1
Pollame	10%	1
Totale	100%	5

() Ripartizione dei campioni calcolata in base alla quantità importata, al rischio di non conformità, al rischio di irraggiamento nei Paesi terzi e nella UE.*

Qualora il laboratorio non disponga del metodo di conferma per la prova richiesta sulla specifica matrice, le Autorità sanitarie preposte al campionamento, dovranno procedere al prelievo di un'aliquota aggiuntiva del campione ufficiale.

Per consentire la rendicontazione dei risultati nazionali alla Commissione europea con le informazioni obbligatorie richieste, i dati delle attività analitiche di controllo sul territorio dovranno essere trasmessi al Ministero utilizzando il Sistema Informativo Nazionale Alimenti Irradiati (S.I.N.A.I.) accessibile attraverso il link SINAI presente sul sito ufficiale dell'IZS Puglia e Basilicata (www.izsfg.it) secondo il tracciato record rappresentato in Allegato 10. Al momento dell'accreditamento al S.I.N.A.I. saranno rese disponibili le istruzioni per l'utilizzo del sistema con tutte le tabelle previste.

Il Laboratorio che ha preso in carico per primo il campione provvederà a caricare i dati anagrafici e di analisi sul S.I.N.A.I. I dati completi dovranno essere resi disponibili dai Laboratori alle Autorità competenti per la validazione degli stessi entro il mese di febbraio dell'anno successivo a quello del controllo.

La Regione/Provincia autonoma provvederà a validare i risultati regionali/provinciali entro il mese di marzo di ogni anno. In questo modo essi saranno disponibili al Ministero, -DGISAN sul S.I.N.A.I.

Elenco delle matrici e informazioni utili per il campionamento

Categoria alimentare/alimento	Matrice	Quantitativo minimo PER ALIQUOTA	Note
Molluschi (Cefalopodi e/o Molluschi bivalvi) <i>(congelati o surgelati)</i>	Vongole	500 g	NON in mix con altre matrici
	Cozze	500 g	NON in mix con altre matrici
	Ostriche	500 g	NON in mix con altre matrici
	Seppie	500 g	NON eviscerate o con osso NON in mix con altre matrici
	Calamari	500 g	NON eviscerati NON in mix con altre matrici
	Polpi	500 g	NON eviscerati NON in mix con altre matrici
Crostacei <i>(congelati o surgelati)</i>	Gamberi	500 g	NON eviscerati NON in mix con altre matrici
	Gamberetti	500 g	NON eviscerati NON in mix con altre matrici
	Scampi	500 g	NON eviscerati NON in mix con altre matrici
	Mazzancolle	500 g	NON eviscerate NON in mix con altre matrici
Pesci <i>(congelati o surgelati)</i>	Pesci con lisca	500 g	Anche essiccati
	Filetto di merluzzo	500 g	
	Filetto di pangasio	500 g	
	Filetto di tonno	500 g	

	Filetto di sgombro	500 g	
Cosce di rana <i>(congelate o surgelate)</i>	Cosce di rana	500 g	Con osso
Carne <i>(congelata o surgelata)</i>	Pollo	500 g	Con o senza osso
	Anatra	500 g	Con o senza osso
	Tacchino	500 g	Con o senza osso
	Carne bovina	500 g	SOLO PER I PCF

4.B.7) ADDITIVI ALIMENTARI (A74_A)

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:

- a) devono essere autorizzati e possedere i requisiti di purezza stabiliti;
- b) devono rispondere a una necessità tecnologica;
- c) non devono indurre in errore l'acquirente, anzi devono presentare un vantaggio;
- d) possono essere utilizzati nei casi e con le dosi massime consentite;
- e) devono essere etichettati in conformità alla direttiva 2000/13/CE e al regolamento (UE) n. 1333/2008.

La normativa comunitaria di riferimento del settore additivi alimentari è rappresentata principalmente dalle seguenti disposizioni:

Regolamento CE n.1333/2008 o regolamento quadro

Regolamento UE n.1129/2011

Regolamento UE n.1130/2011

Regolamento UE n.231/2012

I controlli ufficiali sono eseguiti, nelle imprese alimentari sia all'ingrosso che al dettaglio, tenendo conto di quanto riportato nel Piano Nazionale 2020/2024, predisposto dal Ministero della Salute e trasmesso con nota DGISAN 0006614-P-27/02/2020. Tali controllo sono eseguiti sia sugli additivi alimentari tal quali sia sui prodotti alimentari ove questi sono utilizzati.

Il controllo degli AA tal quali prima dell'impiego nella produzione dei prodotti alimentari deve tenere conto dei seguenti aspetti:

1. additivi prodotti/confezionati nella Regione (attualmente non sono presenti stabilimenti di produzione riconosciuti);
2. additivi utilizzati con maggiore frequenza presso gli OSA presenti nel territorio (controllo dell'AA come ingrediente presso l'azienda utilizzatrice);
3. additivi il cui impiego è consentito in più categorie di alimenti o filiere alimentari.

Il controllo analitico degli AA tal quali è finalizzato alla verifica della conformità a quanto prescritto nel regolamento UE n. 231/2012 sui requisiti di purezza specifici sia nella fase della produzione, deposito e confezionamento sia nella fase di utilizzo presso l'OSA. Esso deve interessare alcuni AA che per il loro diffuso impiego nell'industria alimentare sono di particolare interesse anche come possibile veicolo di contaminanti, tenendo conto di quanto indicato nel suddetto Piano Nazionale.

Il controllo dei prodotti alimentari è finalizzato alla verifica delle condizioni d'impiego degli additivi alimentari appartenente ai 3 macrogruppi (coloranti, edulcoranti e additivi vari) e deve considerare i seguenti aspetti:

- Prodotti alimentari nei quali sono utilizzati AA con un livello massimo stabilito;
- Prodotti alimentari nei quali sono utilizzati AA riconosciuti quali allergeni;
- Prodotti alimentari destinati a fasce vulnerabili di popolazione (es. alimenti per lattanti e prima infanzia, alimenti per fini medici speciali);
- Prodotti alimentari che necessitano di specifiche avvertenze sanitarie in etichetta (es. aspartame, polioli);
- Prodotti alimentari oggetto di allerta negli anni precedenti;
- Prodotti alimentari nei quali sono utilizzati AA con DGA definita;
- Prodotti alimentari nei quali sono utilizzati AA la cui assunzione giornaliera totale potrebbe risultare superiore alla DGA per la popolazione generale e/o per le fasce vulnerabili di popolazione.

Il controllo analitico degli AA negli alimenti nei quali trovano impiego è finalizzato alla verifica del corretto uso dell'AA (livello massimo e categoria di alimenti) e all'individuazione di eventuali utilizzi illegali.

Il controllo analitico riguarda la determinazione di uno o più AA nel prodotto alimentare per verificare:

- l'impiego di AA non presenti nell'elenco comunitario;
- l'impiego di AA presenti nell'elenco comunitario ma non consentiti nello specifico prodotto alimentare di cui alle categorie del regolamento UE n.1129/2011;
- il livello massimo consentito di AA, laddove stabilito;

- la corretta dichiarazione in etichetta.

Per il campionamento di dovrà tenere conto delle categorie di prodotti alimentari che per il loro significato sanitario e la loro rilevanza da un punto di vista tecnologico sono riportate nel punto 5.3.2 del Piano Nazionale.

La tabella seguente riassume le tipologie e le quantità di campioni da eseguire:

Matrice	Determinazione analitica	N° campioni
Additivi alimentari prima del loro utilizzo	Ricerca di allergeni, metalli pesanti e parametri specifici dell'AA (vedi Piano punto 5.3.1)	1 IZS
Prodotti alimentari di origine animale che contengono AA: preparazioni a base di carne	E249, E 252	1 IZS
Prodotti alimentari di origine animale che contengono AA: Prodotti a base di latte	E338, E343, E450, E452	1 IZS
Prodotti alimentari di origine animale che contengono AA: prodotti della pesca, molluschi bivalvi, ed echinodermi, tunicati e gasteropodi marini, crostacei	E338, E343, E450, E452	1 IZS
Totale		4

Gli esami saranno eseguiti dall'IZS PLV.

4.B.8) MATERIALI ED OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI (MOCA)

(Verifica – A159

Campionamento – (A89_A)

Tutti i materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA) sono disciplinati dal Regolamento CE 1935/2004.

L'attività di verifica sui MOCA assume particolare rilievo nell'ambito del controllo ufficiale. La normativa comunitaria ha 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. **8** 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.

4.B.9) PROVA DELLA FOSFATASI ALCALINA SU LATTE PASTORIZZATO (A112_A)

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:

- un'alta temperatura per un breve periodo (almeno 72°C per 15 secondi);
- una bassa temperatura per un periodo lungo (almeno 63°C per 30 minuti); oppure
- qualsiasi altra combinazione tempo/temperatura che consenta di ottenere un effetto equivalente;
- 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, ove richiesto.

4.B.10) PIANO PRODOTTI ITTICI (A110_A)

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 e o di altri esami specifici. Esso esegue, inoltre, controlli per la verifica dell'etichettatura.

L'autorità competente verifica anche 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.

Nel 2023 verranno effettuati anche i campionamenti ufficiali previsti in ottemperanza dell'Intesa Stato Regioni del 10 novembre 2016, oltre alla ricerca sotto riportata, resasi necessaria in relazione al fatto che un OSA operante in VDA, in base all'analisi del rischio del proprio sistema di autocontrollo, considera non necessaria la bonifica preventiva prevista in base al Reg. CE 853/04 Allegato III Sezione VIII Capitolo III Parte D -Requisiti relativi ai parassiti – paragrafi 1 e 2, a verifica della corretta gestione della procedura.

Matrice	Determinazione analitica	N° campioni
Prodotti della pesca	ricerca di parassiti zoonotici	1

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

4.C) PIANO CONTROLLO SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

(Verifiche e Ispezioni: A171

Audit negli stabilimenti SEZIONE I - impianti che svolgono attività intermedie e stoccaggio di sottoprodotti di origine animale: A15)

4.C.1) INDICAZIONI OPERATIVE ED ORGANIZZAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI VIGILANZA SUI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

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 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.

In particolare il controllo ufficiale sulla corretta gestione dei sottoprodotti nei luoghi di loro produzione deve riguardare almeno:

- la verifica dell'esistenza, nel piano di autocontrollo, di una specifica procedura per la gestione dei sottoprodotti di origine animale;
- la corretta identificazione dei contenitori (da ricordare il cambiamento del codice colore per i materiali di Categoria 1, da rosso a nero, in tutte le fasi di raccolta, deposito e trasporto);
- le modalità di raccolta e conservazione dei sottoprodotti di origine animale in attesa del loro smaltimento;
- il controllo dei documenti commerciali e del registro delle partite spedite, di cui all'art. 22 del Reg. CE/1069/2009, qualora previsto (vengono, infatti, mantenute le deroghe già previste dalla Accordo Stato Regioni del 1/7/2004).

Sul territorio regionale sono **presenti un impianto di magazzinaggio di S.O.A.** di categoria 1, uno di categoria 3 e **un impianto di coincenerimento S.O.A.** .

Per quanto attiene le attività di ispezione è obbligatorio che vengano effettuate sistematicamente almeno le seguenti verifiche:

A) Ispezioni dei requisiti igienico-strutturali:

- 1) Verifica impianti/attrezzature;
- 2) Verifica idoneità processo produttivo, igiene della lavorazione e igiene del personale;
- 3) Verifica corretta gestione materiali in ingresso;
- 4) Verifica procedimenti di pulizia e manutenzione;
- 5) Verifica corretta gestione prodotti finiti o dei materiali/prodotti depositati;
- 6) Verifica delle contaminazioni crociate (se del caso).

B) Ispezioni dei requisiti dell'autocontrollo:

- 1) Verifica sulla documentazione di ingresso e uscita e sui registri;
- 2) Verifica GMP, GHP e prerequisiti;
- 3) Verifica HACCP;
- 4) Verifica controllo delle temperature e corretta gestione dei CCP;
- 5) Verifica dei parametri di processo;
- 6) Verifica rintracciabilità e ritiro richiamo.

Lo schema che stabilisce le frequenze annuali dei controlli in relazione alla categorizzazione del rischio è riportato nel paragrafo 3.E). Tali frequenze rappresentano un'indicazione di minima, suscettibile di variazioni nell'ambito della programmazione aziendale dell'attività di controllo dei Servizi Veterinari territorialmente competenti, in funzione delle dimensioni dell'impianto o dell'attività, della valutazione e dell'analisi dei rischi, nonché delle garanzie offerte dall'impresa in base ai contenuti ed all'applicazione del piano di autocontrollo aziendale.

4.C.2.) CONTROLLO DEI MATERIALI A RISCHIO SPECIFICO TSE (176_A)

In materia si fa riferimento a quanto stabilito dal regolamento (CE) 1069/2009 Parlamento europeo 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) 142/2011 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".

4.D) PIANI DI SORVEGLIANZA MALATTIE INFETTIVE CONTAGIOSE AL MACELLO (A176_A)

4.D.1) PIANO SORVEGLIANZA MALATTIA VESCICOLARE SUINA, PESTE SUINA CLASSICA E MALATTIA DI AUJESZKY

AUJESZKY n° 12 campioni al macello (A174_A)

A seguito del riconoscimento comunitario di indennità da **MVS** dell'intero territorio nazionale, avvenuto con Decisione di esecuzione della Commissione n. 470 del 20 marzo 2019, tenuto conto inoltre che la MVS non rientra tra le malattie elencate nell'allegato II del Regolamento (UE) n. 2016/429 così come modificato dal Regolamento 2018/1882, non è più necessario proseguire l'attività di sorveglianza sul territorio nazionale.

A partire dal 2021 il piano di sorveglianza **Peste suina classica** negli allevamenti di suini è affiancato in parallelo al Piano di sorveglianza e prevenzione delle Peste suina africana: i campioni (non più sierologici) prelevati da capi morti verranno quindi sottoposti a test per la ricerca sia del genoma del virus della PSC sia della PSA.

Considerata la realtà suinicola regionale, ove non si riscontrano allevamenti di suini da riproduzione, ma solo da ingrasso e di piccolissime dimensioni, i prelievi verranno eseguiti al macello sugli allevamenti da ingrasso in misura di 12 campioni per la SOLA sorveglianza della **malattia di Aujeszky**.

4.D.2) PIANO DI SORVEGLIANZA BLUE TONGUE (A172_A)

Nell'anno 2023, i campionamenti di animali autoctoni condotti al macello nei vari macelli della Regione da sottoporre a controllo sierologico per Blue tongue non verranno eseguiti, stante le modalità di sorveglianza sierologica in allevamento.

4.D.3) PIANO DI SORVEGLIANZA TSE (A176_A)

I controlli saranno effettuati con le frequenze della sottostante tabella utilizzando le liste di riscontro adeguate a quanto previsto dalla nota 15111-18/07/2014-DGSAF compresa la verifica della conformità all'allegato III del Regolamento (CE) n.1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009:

Tipologia di macello	Rischio	Numero di verifiche
macello carni rosse macello carni bianche macello selvaggina > 60 UGB settimanali medie/anno	A	6
	M	4
	B	3
macello carni rosse macello carni bianche macello selvaggina > 20 UGB e <= 60 UGB settimanali medie/anno	A	4
	M	3
	B	2
macello carni rosse macello carni bianche macello selvaggina < =20 UGB settimanali medie/anno o < a 50 UBE anno	A	3
	M	2
	B	1

4.D.4) RICERCA SALI AMMONIO QUATERNARIO (A120_A)

Matrice	N° campioni
Latte UHT	1

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

4.D.5) ALLERGENI (A118_A)

Per quanto riguarda gli allergeni, il Regolamento 1169/2011 UE ha l'obiettivo di garantire ai cittadini il diritto ad un'informazione più approfondita sul contenuto degli alimenti, mantenendo una lista positiva già prevista dalla Direttiva 2003/89/CE 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).

Nella seguente tabella si riassumono le matrici da cui effettuare i campionamenti previsti in numero totale di 3.

Matrici	Allergeni richiesti	Allergeni che possono essere richiesti in aggiunta o sostituzione ai precedenti compatibilmente con le indicazioni in etichetta	Numero di campioni
Preparazioni di carne e prodotti a base di carne	Lattoglobuline Caseine Ovoproteine Solfiti Lattosio	Glutine Soia Senape	2
Prodotti della pesca, molluschi bivalvi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi marini, crostacei	DNA- crostacei DNA-molluschi	Senape	1

Gli esami saranno eseguiti dall'IZSPLV.

4.D.6) RICERCA RADIONUCLIDI IN ALIMENTI (A115)

Campioni alimentari per misure radiometriche

Matrice	Luogo prelievo	Quantitativo	N° campioni
Formaggi stagionati	Produttori locali monoconferitori	1 Kg	3

Nel Rapporto di prova, oltre alle informazioni relative ai radionuclidi artificiali 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.

4.E) FREQUENZE DEI CONTROLLI

La frequenza di controllo ufficiale di cui agli allegati 3 e 4 dell'Intesa 2012/CSR del 10/11/2016 si applica alle **attività diverse dal settore latte** di competenza della SC IAOA.

La frequenza di controllo ufficiale di cui agli allegati 3 e 4 Intesa 2012/CSR del 10/11/2016 si applica alle **attività del settore latte di fondovalle ad utilizzo non stagionali** di competenza della SC IAOA.

Per la frequenza di controllo ufficiale di cui agli allegati 3 e 4 Intesa 2012/CSR del 10/11/2016 per **attività del settore latte stabilimenti di fondovalle ad utilizzo stagionale** di competenza della SC IAOA, si applicano misure di flessibilità con riduzione delle frequenze di un fattore pari a 6/12.

Per la frequenza di controllo ufficiale di cui agli allegati 3 e 4 Intesa 2012/CSR del 10/11/2016 per **attività del settore latte stabilimenti di alpeggio ad utilizzo stagionale** di competenza della SC IAOA, si applicano misure di flessibilità con riduzione delle frequenze di un fattore pari a 3/12.

Tale frequenza di controllo è declinata secondo piano specifico.

La frequenza di controllo ufficiale di cui all'allegato 5 Intesa 2012/CSR del 10/11/2016 si applica alle **attività del settore sottoprodotti** di competenza della SC IAOA.

**Frequenza di controllo ufficiale da allegati 3 e 4 Intesa 2012/CSR del 10/11/2016:
attività diverse dal settore latte, di competenza della SC IAOA**

Attività registrate

	Livello di rischio		
	Basso	Medio	Alto

PRODUZIONE PRIMARIA	Caccia. Attività registrate 852	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 ogni 3 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0
	Pesca. Imprese registrate 852 che effettuano attività di pesca	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 ogni 5 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0
	Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore di latte crudo e uova	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 controllo l'anno per stabilimento
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0

			Livello di rischio		
			Basso	Medio	Alto
PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta ogni anno		
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0		
	Macellazione di avicicoli presso aziende agricole	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta ogni anno		
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0		
	Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carne in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta ogni 3 anni		
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0		

	Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta ogni 3 anni		
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0		
	Raccolta* e lavorazione di prodotti dell'apiario *inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni 4 anni	1 volta ogni 3 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0		

			Livello di rischio		
			Basso	Medio	Alto
RISTORAZIONE E COMMERCIO	Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni 4 anni	1 volta ogni 3 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0		
	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni 4 anni	1 volta ogni 3 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0		
	Commercio ambulante	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni		
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0		
	Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni 4 anni	1 volta ogni 3 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0		
	Piattaforma di distribuzione	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni 4 anni	1 volta ogni 3 anni

	alimenti	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0		
	Deposito funzionalmente, ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni 4 anni	1 volta ogni 3 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0		
	Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni		
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0		

Attività riconosciute

Attività riconosciute		Frequenza minima dei controlli		
SEZIONE	Attività – Codice SANCO	Basso	Medio	Alto
0 Attività generali	Deposito frigorifero autonomo- CS	1 controllo ogni 3 anni per stabilimento	1 controllo ogni 2 anni per stabilimento	1 controllo ogni anno per stabilimento
		Il 33% dei controlli annuali sono audit		
	Impianto autonomo di riconfezionamento - RW	1 controllo ogni 3 anni per stabilimento	1 controllo ogni 2 anni per stabilimento	1 controllo ogni anno per stabilimento
		Il 33% dei controlli annuali sono audit		
	Mercato all'ingrosso - WM	1 controllo ogni 3 anni per stabilimento	1 controllo ogni 2 anni per stabilimento	1 controllo ogni anno per stabilimento
		Il 33% dei controlli annuali sono audit		
I Carni di ungulati domestici	Macelli – SH bovini, suini, ovini, caprini, equini, ratiti	1 controllo ogni anno per stabilimento	2 controlli ogni anno per stabilimento	3 controlli ogni anno per stabilimento
		Il 20% dei controlli annuali sono audit		
	Laboratorio di sezionamento - CP	1 controllo ogni anno per stabilimento	2 controlli ogni anno per stabilimento	3 controlli ogni anno per stabilimento
		Il 20% dei controlli annuali sono audit		
II Carni di pollame e lagomorfi	Macello - SH	1 controllo ogni anno per stabilimento	2 controlli ogni anno per stabilimento	3 controlli ogni anno per stabilimento

		Il 20% dei controlli annuali sono audit		
	Laboratorio di sezionamento - CP	1 controllo ogni anno per stabilimento	2 controlli ogni anno per stabilimento	3 controlli ogni anno per stabilimento
		Il 20% dei controlli annuali sono audit		
III Carni di selvaggina allevata	Macello -SH	1 controllo ogni anno per stabilimento	2 controlli ogni anno per stabilimento	3 controlli ogni anno per stabilimento
		Il 20% dei controlli annuali sono audit		
	Laboratorio di sezionamento - CP	1 controllo ogni anno per stabilimento	2 controlli ogni anno per stabilimento	3 controlli ogni anno per stabilimento
		Il 20% dei controlli annuali sono audit		
IV Carni di selvaggina cacciata	Laboratorio di sezionamento - CP	1 controllo ogni anno per stabilimento	2 controlli ogni anno per stabilimento	3 controlli ogni anno per stabilimento
		Il 20% dei controlli annuali sono audit		
	Centro di lavorazione della selvaggina - GHE	1 controllo ogni anno per stabilimento	2 controlli ogni anno per stabilimento	3 controlli ogni anno per stabilimento
		Il 20% dei controlli annuali sono audit		
V Carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente	Carni macinate - MM	1 controllo ogni anno per stabilimento	2 controlli ogni anno per stabilimento	3 controlli ogni anno per stabilimento
		Il 20% dei controlli annuali sono audit		
	Preparazioni di carni – MP	1 controllo ogni anno per stabilimento	2 controlli ogni anno per stabilimento	3 controlli ogni anno per stabilimento
		Il 20% dei controlli annuali sono audit		
	Carni separate meccanicamente - MSM	1 controllo ogni anno per stabilimento	2 controlli ogni anno per stabilimento	3 controlli ogni anno per stabilimento
		Il 20% dei controlli annuali sono audit		
VI Prodotti a base di carne	Impianto di lavorazione - PP	1 controllo ogni anno per stabilimento	2 controlli ogni anno per stabilimento	3 controlli ogni anno per stabilimento
		Il 20% dei controlli annuali sono audit		
VII Prodotti della pesca	Impianto prodotti della pesca freschi – FFPP	1 controllo ogni anno per stabilimento	2 controlli ogni anno per stabilimento	3 controlli ogni anno per stabilimento
	Impianto per carni di pesce separate	1 controllo ogni anno per stabilimento	2 controlli ogni anno per stabilimento	3 controlli ogni anno per stabilimento

	meccanicamente – MSM Impianto di trasformazione – PP Mercato ittico – WM Impianto collettivo delle aste	Il 20% dei controlli annuali sono audit		
X uova e ovoprodotti	Centro di imballaggio - EPC	1 controllo ogni 3 anni per stabilimento	1 controllo ogni 2 anni per stabilimento	1 controllo ogni anno per stabilimento
		Il 20% dei controlli annuali sono audit		
	Stabilimento produzione uova liquide – LEP Stabilimento di trasformazione - PP	1 controllo ogni anno per stabilimento	2 controlli ogni anno per stabilimento	3 controlli ogni anno per stabilimento
		Il 20% dei controlli annuali sono audit		
XI cosce di rana e lumache	Macello – SH Stabilimento di trasformazione	1 controllo ogni anno per stabilimento	2 controlli ogni anno per stabilimento	3 controlli ogni anno per stabilimento
		Il 20% dei controlli annuali sono audit		

**Frequenza di controllo ufficiale da allegati 3 e 4 Intesa 2012/CSR del 10/11/2016:
attività del settore latte di piano ad utilizzo non stagionale di competenza della SC IAOA**

Attività registrate

		Livello di rischio		
		Basso	Medio	Alto
Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)	Frequenza minima di controlli ufficiali	1 volta ogni 3 anni	1 volta ogni 2 anni	1 volta ogni anno
	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0		

Attività riconosciute

Attività riconosciute		Frequenza minima dei controlli		
SEZIONE	Attività – Codice SANCO	Basso	Medio	Alto
IX latte e prodotti a base di latte	Centro di raccolta - CC	1 controllo ogni anno per stabilimento	2 controlli ogni anno per stabilimento	3 controlli ogni anno per stabilimento
	Centro di standardizzazione - PP			
	Trattamento termico - PP			

	Stabilimento di trasformazione - PP	Il 20% dei controlli annuali sono audit		
	Stagionatura - PP	1 controllo ogni 2 anni per stabilimento	1 controllo ogni anno per stabilimento	2 controlli ogni anno per stabilimento
		Il 20% dei controlli annuali sono audit		

**Frequenza di controllo ufficiale da allegati 3 e 4 Intesa 2012/CSR del 10/11/2016:
attività del settore latte di piano ad utilizzo stagionale di competenza della SC IAOA.
Applicazione della misure di flessibilità (riduzione delle frequenze di un fattore pari a 6/12)**

Attività registrate

		Livello di rischio		
		Basso	Medio	Alto
Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)	Frequenza minima di controlli ufficiali	1 volta ogni 6 anni	1 volta ogni 4 anni	1 volta ogni 2 anni
	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0		

Attività riconosciute

Attività riconosciute		Frequenza minima dei controlli		
SEZIONE	Attività – Codice SANCO	Basso	Medio	Alto
IX latte e prodotti a base di latte	Centro di raccolta - CC Centro di standardizzazione - PP Trattamento termico - PP	1 controllo ogni 2 anni per stabilimento	1 controllo ogni anno per stabilimento	1,5 controlli ogni anno per stabilimento
	Stabilimento di trasformazione - PP Stagionatura - PP	Il 20% dei controlli annuali sono audit		

**Frequenza di controllo ufficiale da allegati 3 e 4 Intesa 2012/CSR del 10/11/2016:
attività del settore latte alpeggio ad utilizzo stagionale di competenza della SC IAOA.
Applicazione della misure di flessibilità (riduzione delle frequenze di un fattore pari a 3/12). Frequenza teorica sostituita da piano specifico.**

Attività registrate

		Livello di rischio		
		Basso	Medio	Alto
Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)	Frequenza minima di controlli ufficiali	1 volta ogni 12 anni	1 volta ogni 8 anni	1 volta ogni 2 anni
	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0		

Attività riconosciute

Attività riconosciute		Frequenza minima dei controlli		
SEZIONE	Attività – Codice SANCO	Basso	Medio	Alto
IX latte e prodotti a base di latte	Centro di raccolta - CC Centro di standardizzazione - PP Trattamento termico - PP Stabilimento di trasformazione - PP Stagionatura - PP	1 controllo ogni 4 anni per stabilimento	1 controllo ogni 2 anni per stabilimento	0,75 controlli ogni anno per stabilimento
		Il 20% dei controlli annuali sono audit		

Frequenza di controllo ufficiale da allegato 5 Intesa 2012/CSR del 10/11/2016: attività del settore sottoprodotti di competenza della SC IAOA.

		FREQUENZE DEI CONTROLLI					
		ISPEZIONI			AUDIT		
Reg. 1069/2009	Tipologia impianto	Alto	Medio	Basso	Alto	Medio	Basso
Art. 24 (a)	Trasformazione	Mensile	Bimestrale	Trimestrale	Biennale		
Art. 24 (b)	Inceneritore	Quadrimestrale	Semestrale	Annuale	Biennale		
Art. 24 (c)	Coincenerimento	Mensile	Bimestrale	Quadrimestrale	Biennale		
Art. 24 (d)	Uso come combustibile	Quadrimestrale	Semestrale	Annuale	Biennale		
Art. 24 (e)	Produzione petfood (1) (2)	Bimestrale	Trimestrale	Semestrale	Biennale		
Art. 24 (f)	Produzione fertilizzanti	Trimestrale	Semestrale	Annuale	Biennale		
Art. 24 (g)	Compostaggio/Biogas	Quadrimestrale	Semestrale	Annuale	Biennale		
Art. 24 (h)	Magazzinaggio con manipolazione (dopo raccolta)	Trimestrale	Semestrale	Annuale	Biennale		
Art. 24 (i)	Magazzinaggio sottoprodotti	Trimestrale	Semestrale	Annuale	Biennale		
Art. 24 (l)	Magazzinaggio di prodotti derivati	Quadrimestrale	Semestrale	Annuale	Biennale		
Art. 17(1), 18(1)a, 18(1)b, 18(1)c, 18(1)d, 18(1)e, 18(1)f, 18(1)g, 18(1)h, 18(1)e, 18(2) a, 18(2) b	Utilizzatori di sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati per scopi specifici, che sono registrati ai sensi dell'art. 23 del reg. (CE) 1069/2009	Annuale					
Art. 23	Stabilimenti e impianti che manipolano sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati per usi esterni alla catena dei mangimi	Annuale					
Art. 23	Altri operatori registrati	Annuale					

(1) Impianti di petfood che introducono e trasformano sottoprodotti freschi.

(2) In merito agli impianti di petfood che introducono prodotti già trasformati da altri stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. 1069/2009, l'attività di controllo ufficiale ricade nella programmazione relativa ai mangimifici.

5) COMPETENZE DELLA S.C. SANITA' ANIMALE (SC SA)

5.A) 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 deliberazione di Giunta regionale n. 6 in data 09 gennaio 2023 di approvazione del programma regionale di bonifica sanitaria del bestiame, che viene rinnovato ogni anno.

5.B) PIANO PER IL CONTROLLO SIEROLOGICO DELLA BLUETONGUE (BT)

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 alto 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

Il programma di sorveglianza, dovrà rispettare i seguenti criteri:

- ogni tre mesi dovranno essere prelevati ed esaminati almeno 59 animali (intera Regione, come unica unità geografica di riferimento),
- gli animali dovranno essere prelevati distribuendo il più possibile il campionamento nel corso del trimestre:
 - 1° trimestre: gennaio – marzo
 - 2° trimestre: aprile – giugno
 - 3° trimestre: luglio – settembre
 - 4° trimestre: ottobre – dicembre

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

Sorveglianza del vettore

Si procederà col posizionamento di trappole in prossimità di allevamenti per la cattura del vettore in 4 distinti punti dell'asse centrale della regione con controlli settimanali a cura del Servizio Veterinario e diagnosi della presenza del vettore a cura della S.C. Valle d'Aosta con annesso CeRMAS dell'IZS PLV. 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 mantenere il livello di attenzione verso tale malattia anche nella nostra regione in virtù della situazione epidemiologica e del rischio insito, predisponendo le catture con periodicità ogni sette giorni.

5.C) PIANO DI SORVEGLIANZA ANEMIA INFETTIVA EQUINA E WEST NILE

Per l'Anemia Infettiva (AI) si applica il D.M. del 2 febbraio 2016, concernente piano nazionale per la sorveglianza ed il controllo dell'anemia infettiva degli equidi. Per la West Nile Disease (WND) si applica il Piano nazionale prevenzione, sorveglianza e risposta alle Arbovirosi, trasmesso con nota DGSAF 003789 del 17/02/2020.

5.D) 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 prevalentemente inferiore a 250 capi e a carattere familiare, tali piani sono a carattere volontario o da effettuarsi in autocontrollo, salvo negli allevamenti avicoli a carattere commerciale dove il piano PNCS è obbligatorio indipendentemente dalla capacità degli allevamenti stessi, ancorché semplificato e concordato coi servizi veterinari.

In merito alla richiesta di chiarimenti inerenti l'applicazione del Piano Nazionale Salmonellosi in tali allevamenti, si ricorda che il PNCS in corso di validità al capitolo 2, pagina 3 riporta: *"Il PNCS è obbligatorio su tutto il territorio nazionale, per i gruppi degli allevamenti avicoli a carattere commerciale indipendentemente dalla capacità... Sono esentati dall'obbligo di applicazione del PNCS solo gli allevamenti familiari, come definita dal DM 13.11.2013.*

Gli allevamenti con capacità strutturale uguale o superiore ai 250 capi devono applicare il piano integralmente.

Gli allevamenti con capacità strutturale inferiore ai 250 capi a carattere commerciale devono applicare il piano attraverso un PdAA adeguato alla realtà aziendale (ovvero semplificato), concordato col SV.

Se ritenuto opportuno dal SV, può essere applicato un PdAA semplificato anche per gli allevamenti familiari."

5.E) PIANO DI MONITORAGGIO INFLUENZA AVIARIA

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 del criterio di rischio basso attribuito alla Regione, sono limitate ad un **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 che devono essere portati ai laboratori della S.C. Valle d'Aosta con annesso CeRMAS dell'IZSPLV in accordo con l'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali della Regione Valle d'Aosta.

5.F) 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 e la collaborazione dell'Assessorato all'Agricoltura e Risorse Naturali e la dovuta verifica dei servizi veterinari dell'Azienda USL.

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.

5.G) RICERCA E.COLI O157 PRODUTTORI 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 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 e dalla deliberazione della Giunta Regionale n. 1821 del 19/12/2014 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 predispose, e tiene aggiornato, un elenco delle vacche lattifere produttrici di latte crudo da destinare al consumo umano diretto, che deve essere messo a disposizione delle SS.CC. Igiene degli Alimenti di Origine Animale (IAOA) e Igiene degli Allevamenti e Produzioni Zootecniche (IAPZ) in sede di controllo.

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.

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

Con decisione della Commissione CE 2015/1765 del 30 settembre 2015, la Regione Valle d'Aosta è stata inserita nell'elenco di cui all'allegato II della decisione 2004/558/CE, attribuendole la qualifica di territorio indenne da rinotracheite bovina infettiva ed estendendole l'applicazione delle garanzie complementari a norma dell'articolo 10 della direttiva 64/432/CEE. 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 Valle d'Aosta.

Tale piano è obbligatorio e prevede che negli allevamenti bovini indenni il monitoraggio annuale, necessario per mantenimento 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, va effettuato sui capi da riproduzione e/o produzione di età superiore ai 24 mesi, esclusi gli allevamenti ad indirizzo esclusivo ingrasso.

La S.C. Valle d'Aosta con annesso CeRMAS dell'IZS PLV garantisce e provvede alle analisi mediante Sistema ACCREDIA sia su latte massale sia su siero ed eventuali prove biotecnologiche aggiuntive.

5.1) PIANO DI SORVEGLIANZA ENTOMOLOGICA SU ARTROPODI POTENZIALI VETTORI DI MALATTIE: GENERE AEDES E GENERE CULEX

L'IZS PLVdA, attraverso la locale S.C. Valle d'Aosta con annesso CeRMAS, provvede alla identificazione dei vettori ed al conteggio delle uova. Tali vettori sono potenziali cause di malattie, quali Chikungunya, Dengue, West Nile e virus Zika.

Consiste nelle seguenti azioni:

- Scopo: studio sulla presenza di *Aedes albopictus* (A.A.) in Valle d'Aosta e delle zanzare del genere culex in zone rappresentative dell'alta media e bassa Valle d'Aosta, (LINEE GUIDA PER IL CONTROLLO DEI CULICIDI POTENZIALI VETTORI DI ARBOVIRUS IN ITALIA - Romi et al. 2011) e sorveglianza delle malattie trasmesse da vettori del genere culex;
- Metodo: posizionamento di ovitrappole specifiche nel periodo aprile – ottobre, si provvederà a valutare la presenza della zanzara tigre, di altre specie di Culicidi vettori di malattie di interesse sanitario e dei vettori del genere culex con frequenza settimanale, per poter effettuare uno studio di popolazione dei Culicidi presenti in Valle d'Aosta e una sorveglianza dei vettori del genere culex;
- 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, e la presenza del vettore del genere culex. 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;

Protocollo per posizionamento di ovitrappole: codificare e georeferenziare le trappole.

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 ovodeposizione.

durante le operazioni correnti di identificazione. L'AREV effettuerà apposita rendicontazione sull'attività effettuata.

5.K) CONTROLLI IN ALPEGGIO

Saranno effettuate **10** ispezioni negli alpeggi prioritariamente su alpeggi a promiscuità con capi piemontesi.

5.L) CONTROLLO ANAGRAFICO ANIMALI DA COMPAGNIA

E' previsto un controllo anagrafico mirato sulla popolazione dei cani presenti presso le aziende zootecniche, così come definito dall'art. 4, comma 1 della DGR 1358 del 5 novembre 2018 (Approvazione della convenzione tra la Regione Autonoma Valle d'Aosta, l'Azienda USL della Valle d'Aosta, il Celva e l'Ordine regionale dei medici veterinari, in merito alle modalità di controllo del randagismo e protezione degli animali da affezione sul territorio regionale).

E' previsto inoltre un controllo anagrafico da parte della S. S. Epidemiologia Veterinaria dei cani vaganti entranti presso il CGR sanitario (di cui all'art. 25 pto 4 della L.R. 37/2010) ed identificazione e registrazione nella banca dati regionale degli animali d'affezione dei cani e gatti vaganti sprovvisti di codice identificativo.

5.M) CONTROLLI MINIMI DELL'ANAGRAFE DEL BESTIAME

Per controlli minimi si intende il livello minimo dei controlli da eseguire nel contesto del sistema di identificazione e registrazione nel contesto dell'anagrafe dei bovini, degli ovi-caprini, dei suidi e degli equidi.

Si fa presente che i controlli sul sistema I&R di cui all'articolo 14 del d.lgs. 134/2022 devono essere svolti in un campione di stabilimenti presenti sul territorio determinato annualmente con le frequenze e le percentuali previste dalla normativa UE e nazionale vigente. Per gli stabilimenti riconosciuti le frequenze minime dei controlli sono fissate in modo particolare dal regolamento di esecuzione (UE) 2022/160, artt. 3, 4 e 5.

Per gli allevamenti di bovini, ovini e caprini, il numero minimo di controlli in loco è pari al 3% (ex articolo 6 del regolamento di esecuzione (UE) 2022/160), calcolato sul totale di allevamenti attivi in BDN al 01 gennaio dell'anno di controllo. Per gli equini, come anche ricordato nella nota DGSAF 29886 del 12.12.2022 recante le procedure per i controlli sul sistema I&R degli equini, il numero minimo di attività da controllare deve essere almeno del 5%. La percentuale sarà ridotta al 3% solo dopo la data di entrata in vigore del Decreto recante il manuale operativo del sistema I&R. Infatti, come previsto dall'articolo 23, comma 2, del d.lgs.134/2022, fino alla data di entrata in vigore del manuale operativo, restano in vigore le modalità vigenti prima della sua adozione.

Altre tipologie di attività sono controllate con le frequenze e i criteri che, se non fissate da normativa comunitaria, sono definite dalle disposizioni di settore attualmente vigenti.

I controlli devono essere eseguiti secondo le modalità previste dalle circolari ministeriali prot. n. DGSAF 0010087 del 20/04/2018 e prot. n.0007997 del 06/04/2020.

I dati saranno trasmessi attraverso la registrazione nell'applicativo CONTROLLI del sistema VETINFO di tutte le informazioni richieste in merito ai controlli effettuati nell'anno e del download nel sistema dei files pdf dei verbali di controllo con non conformità.

5.N) PIANO MALATTIA DI AUJESZKY

Considerata la realtà suinicola regionale, ove non si riscontrano allevamenti di suini da riproduzione, ma solo 1 allevamento da ingrasso e un numero variabile (da 40 a 60) di allevamenti famigliari di piccolissime dimensioni, la terza vaccinazione per tale malattia è prevista solo sui capi destinati alla macellazione oltre il 7° mese di età. Contemporaneamente è stato adottato e notificato alla Commissione UE con nota del Ministero della salute 0014014-22/06/2020-DGSAF un piano di eradicazione della malattia conforme a quanto previsto dalla Dec. 2008/185/CE ed ai sensi del Decreto Ministeriale 1° aprile 1997, modificato e integrato dai Decreti Ministeriali 30/12/2010 e 04/08/2011.

5.O) PIANO DI SELEZIONE GENETICA NELLA POPOLAZIONE OVI-CAPRINA PER LA SCRAPIE

Viene eseguito quanto dettato dalla DGR 1138/2016 ai sensi del Decreto 25 novembre 2015 recante “ Misure di prevenzione su base genetica per l'eradicazione della scrapie ovina classica, finalizzate all'incremento dell'allele di resistenza della proteina prionica (ARR) nell'intero patrimonio ovino nazionale” un piano regionale di selezione genetica obbligatorio per gli ovini, rappresentando tale piano l'unico strumento efficace per il controllo e l'eradicazione della scrapie classica negli ovini.

Obiettivo generale del Piano è quello di incrementare la frequenza dei caratteri di resistenza genetica alle encefalopatie spongiformi trasmissibili (EST) nelle popolazioni al fine di contribuire alla tutela della salute umana ed animale.

Il piano si basa sul principio di selezione attraverso la linea maschile.

I dati dei prelievi eseguiti dalla SC Sanità Animale sono caricati direttamente dal sistema SIBS.

Analogo piano verrà predisposto in accordo con le associazioni di categoria e attuato con modalità volontarie nella specie caprina.

6) COMPETENZE DELLA S.C. IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE (SC IAPZ)

6.A) PIANO REGIONALE RESIDUI

I controlli devono essere eseguiti in conformità al Piano Nazionale Residui (PNR) 2023 seguendo le indicazioni regionali fornite periodicamente. Apposita rendicontazione dovrà essere inviata alla struttura igiene e sanità pubblica e veterinaria dell'Assessorato Sanità, Salute e Politiche sociali in tempo utile ad effettuare dalla struttura stessa su NSIS la validazione massiva dei dati:

- entro il 31 luglio 2023 per il primo semestre;
- entro il 28 febbraio 2024 per l'intero 2023.

6.B) PIANO REGIONALE ALIMENTAZIONE ANIMALE

I controlli devono essere eseguiti in conformità al Piano Regionale Alimentazione Animale (PRAA) 2021-2023 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 alla struttura igiene e sanità pubblica e veterinaria dell'Assessorato Sanità, Salute e Politiche sociali, che dovrà trasmetterla al Ministero della salute entro il 31 agosto 2023 per il primo semestre ed entro il 28 febbraio 2024 per tutto l'anno 2023.

La rendicontazione dell'attività ispettiva da parte della Regione sarà effettuata esclusivamente attraverso il sistema SINVSA, secondo il seguente schema esemplificativo:

- L'S.C. Igiene Allevamenti e Produzioni Zootecniche sceglie l'OSM dove effettuare la verifica, registra il controllo sul sistema ottenendo il verbale di ispezione numerato e precompilato per la parte anagrafica. Il sistema presenta le check list necessarie per le attività che quel particolare OSM svolge.
- Eseguita l'ispezione la IAPZ registra gli esiti sul sistema.

Se sono presenti non conformità:

- L'esito sfavorevole viene registrato sul sistema insieme alle prescrizioni impartite.
- Il sistema produce un avviso alla fine del tempo di prescrizione al fine di riprogrammare la visita di verifica.

Ogni sei mesi la Regione valida i dati e li rende disponibili attraverso il sistema SINVSA al Ministero della Salute entro il 31 luglio dell'anno in corso, i dati relativi alla rendicontazione del primo semestre dell'anno in corso (Gennaio-Giugno); ed entro il 28 febbraio dell'anno successivo quelli relativi alla rendicontazione di tutto l'anno.

Si fa presente che, come relazionato da diversi anni, in VDA per le caratteristiche produttive/territoriali non possono essere realizzati numerosi campionamenti rispetto a quelli attesi dal PNAA, soprattutto i campionamenti previsti negli allevamenti di equini, che raramente in VDA integrano l'alimentazione con mangimi industriali. Quindi il PRAA sarà adeguato alla realtà locale.

Per le imprese di cui all'articolo 5, comma 1, del Regolamento (CE) n. 183/2005, dato l'elevato numero dei produttori primari (agricoltori e allevatori), avendo evidenziato un basso livello di rischio, trattandosi esclusivamente di foraggicoltura, si ritiene che si assolvano a questo compito nell'ambito dei controlli ufficiali eseguiti in azienda, quali Sicurezza alimentare, audit, etc.

Nel 2023 sono previsti:

- 113 campionamenti in alimenti zootecnici
- 1 ispezione in azienda produttrice di sottoprodotti destinati all'alimentazione zootecnica;
- 7 ispezioni in rivendita;
- 36 verifiche etichettature

6.C) PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE NEGLI ALLEVAMENTI

La programmazione dei controlli avverrà secondo quanto previsto dalla nota del Ministero della salute prot. 0003277 del 06/02/2023 DGSAF, tenendo conto della realtà regionale, dei dati di popolazione presenti in VETINFO e dei criteri di classificazione del rischio previsti dalla nota.

NUMERO CONTROLLI E CATEGORIE

In base alle popolazioni rilevati da VETINFO per il 2023 sono previsti i seguenti controlli (Allegato 1 PNBA2023):

	Rischio 60%	Casuale 5%	Regionale 35%	tot
Suini remoto	1			1
Suini < 40 capi	1			1
Suini > 40 capi o 6 scrofe	1	0	0	1
Vitelli >50 capi	4	0	2	6 ben
Vitelli < 50 capi			1	1 ben
Bovini > 50 capi	19	1	10	30 ben

Bovini <50 capi			8	8 ben
Polli carne > 500 capi	1			1 ben
Ovaiole > 350 capi	1			1 ben
Altri avicoli > 250 capi	1			1 ben
Ovini > 50 capi	1	0	0	1 ben
Ovini < 50 capi			2	2 ben
Caprini > 50 capi	2		1	3 ben
Caprini < 50 capi			3	3 ben
conigli	1			1 ben
Conigli piccoli dim			1	1 ben
lepri	1			1 ben
Altre specie (yak, etc)	2		1	3 ben
acquacoltura	1			1 ben
Numero totale				66 ben in loco + 1 remoto (suino)

Le quote, rischio e casuale, dovrebbe essere individuate e rese disponibili in un elenco fornito dal sistema Classyfarm; mentre la quota regionale è individuata tenendo conto dei seguenti criteri:

- Non conformità riscontrate al controllo ufficiale nell'anno precedente
- Mortalità (comprese le MSU per le specie nelle quali è previsto)
- Consistenza dell'allevamento;
- Assenza di un controllo ufficiale nel triennio precedente;
- Assenza in Classyfarm di valutazione effettuata in autocontrollo da veterinario aziendale/incaricato;

- Punteggio rilevato in autovalutazione da veterinario aziendale/incaricato, in ordine decrescente (per le specie nelle quali è previsto).

Modalità di esecuzione dei controlli

Le ispezioni verranno eseguite utilizzando le apposite check list ministeriali che dovranno essere inserite sul sistema CONTROLLI del portale VETINFO del Ministero della salute come da indicazioni ministeriali.

Particolare attenzione durante i CU dovrà essere rivolta ai dati presenti in BDN degli allevamenti delle varie specie, che, potrebbero non essere congruenti con la situazione reale; eventuali discordanze (es. sede operativa, tipologia produttiva, etc.) dovranno essere comunicate ufficialmente all'ufficio servizi zootecnici dell'Assessorato Agricoltura per la variazione dei dati in BDN.

Controlli in allevamenti con unico codice aziendale

Viene stabilito che, se nella quota annuale assegnata in base al rischio viene individuato solo uno degli allevamenti presenti all'interno di un determinato codice aziendale, è opportuno controllare anche gli altri allevamenti (della stessa specie) appartenenti ai diversi proprietari presenti all'interno della medesima unità epidemiologica, utilizzando la quota di selezione regionale e inserendo in Vetinfo – sezione Controlli, una check list distinta per ogni proprietario.

Entro il 28 febbraio 2024 la S.C. Igiene allevamenti e produzioni zootecniche dell'Azienda USL della Valle d'Aosta renderà conto alla struttura igiene e sanità pubblica e veterinaria dell'Assessorato Sanità, Salute e Politiche sociali l'attività espletata;

Monitoraggio benessere animale stabulazione posta fissa: si ritiene utile che la S.C. Igiene Allevamenti partecipi ad eventuali tavoli di lavoro, iniziative formative sulla stabulazione in ambito alpino, con particolare riguardo alla posta fissa, data la rappresentatività di tale tipologia di posta nella Regione.

6.D) SISTEMA CLASSYFARM

Classyfarm è un sistema integrato finalizzato alla categorizzazione dell'allevamento in base al rischio. È una innovazione tutta italiana che consente di facilitare e migliorare la collaborazione ed il dialogo tra gli allevatori e l'autorità competente per elevare il livello di sicurezza e qualità dei prodotti della filiera agroalimentare.

Classyfarm è inserito nel portale nazionale della veterinaria (www.vetinfo.it), e consente la rilevazione, la raccolta e la elaborazione dei dati relativi alle seguenti aree di valutazione:

- biosicurezza;
- benessere animale;
- parametri sanitari e produttivi;
- alimentazione animale;
- consumo di farmaci antimicrobici;
- lesioni rilevate al macello.

La valutazione del consumo di antimicrobici per ogni singola azienda effettuata con l'applicativo Classyfarm è un indicatore del corretto utilizzo del farmaco.

Si prevede nel 2023:

-almeno 1 evento formativo in collaborazione ANABORAVA rivolto ai veterinari aziendali;

Le suddette azioni formative sono fondamentali per perseguire gli importanti obiettivi della lotta all'antimicrobico resistenza e rientrano nell'azione di comunicazione/organizzazione iniziative (corsi/articoli su riviste di settore/brochure) per promuovere l'uso appropriato degli antibiotici rivolta alla comunità ed anche ai proprietari di animali da reddito, prevista dal PP10 del Piano Regionale Prevenzione Valle d'Aosta 2021/2025.

6.E) FARMACOSORVEGLIANZA

Il Piano Nazionale della farmacovigilanza 2023 fornisce le indicazioni operative per la pianificazione, la programmazione e l'effettuazione dei controlli ufficiali in materia di medicinali veterinari per l'anno 2023, secondo le disposizioni normative di cui al regolamento (UE) 2019/6 (di seguito regolamento). Nello specifico, l'articolo 123 del regolamento stabilisce che i controlli ufficiali eseguiti dalle autorità competenti siano effettuati regolarmente, in base al rischio, per verificare la conformità ai requisiti normativi.

Essi devono tenere conto almeno dei seguenti criteri:

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

Ogni controllo ufficiale effettuato deve, inoltre, essere oggetto di idonee registrazioni e, ove necessario, di relazioni.

Le presenti indicazioni potranno subire aggiornamenti nel corso dell'anno, in considerazione di possibili ulteriori novità che potrebbero essere introdotte con l'adozione di atti delegati e di esecuzioni, come processo di integrazione del regolamento, e/o con funzionalità dei sistemi informativi a sostegno delle presenti attività.

A supporto del Piano di Farmacosorveglianza sono disponibili i seguenti sistemi informativi, entrambi accessibili dal portale dei Sistemi Informativi Veterinari (<https://www.vetinfo.it>):

- 1) ClassyFarm
- 2) Sistema Informativo Nazionale della Farmacosorveglianza

Per ogni approfondimento si rimanda alla lettura del Piano nazionale di Farmacosorveglianza 2023.

Percentuali di allevamenti da controllare in base a criteri di rischio intrinseco

Tenuto conto dei rischi intrinseci associati a ciascuna specie/categoria animale, relativi anche alla sensibilità specifica di alcune specie a determinate patologie infettive di origine batterica, condizionate anche dai diversi orientamenti e tipologie produttive, dall'ambiente di allevamento, così come valutate le tipologie di medicinali veterinari utilizzati, comprese le diversificazioni nelle formulazioni farmaceutiche, sono stati assegnati - per l'anno in corso - differenti livelli di rischio, alla luce anche degli attuali indicatori di rischio

presenti nei diversi sistemi informativi, che hanno consentito di definire la percentuale minima annua di controlli ufficiali.

Specie/Categoria animale	Percentuale minima annua di controllo in base al rischio intrinseco
Suini ³	35%
Bovine da latte	25%
Bovini (vitelli a carne bianca)	25%
Bovini da carne	20%
Bufali	20%
Bovini misti*	15%
Broiler	15%
Tacchini	25%
Galline ovaiole	15%
Altri avicoli e Ratiti	15%
Ovini ⁴ e Caprini	20%
Conigli e Lepri	25%
Equidi (DPA)	15%
Acquacoltura - Pesci	25%
Api ⁵	1%

*così come censiti in BDN

3 Per il settore suini è stato adottato un criterio speciale per le Regioni/P.A. con meno di 200.000 animali e più di 350 allevamenti controllabili “di grandi dimensioni” e 350 allevamenti “di piccole dimensioni”.

4 Per il settore ovino della regione Sardegna (unica singolarità), data l’elevata numerosità degli allevamenti di grandi dimensioni (sopra i 10.000), per una distribuzione più proporzionata, si è applicata una percentuale di controllo differente che comunque riflette la tipicità della Regione.

5 Relativamente ai controlli sugli apiari, deve essere garantita una percentuale minima dell’1% degli apiari destinati alla commercializzazione. È a discrezione regionale e/o provinciale pianificare un’attività di controllo presso allevamenti registrati in BDN come familiari/autoconsumo.

La percentuale minima annua di controllo di cui allo schema sopra è relativa agli “allevamenti di grandi dimensioni”.

Tali percentuali di controllo consentono di controllare tutto il patrimonio zootecnico “allevamenti di grandi dimensioni”, per ciascuna singola specie/categoria - entro un congruo arco temporale, individuato in un tempo minimo di 3 anni e massimo di 7 anni.

Sugli “allevamenti di piccole dimensioni” viene mantenuta la percentuale di controllo dell’1%, che può comprendere anche allevamenti registrati in BDN come familiari/autoconsumo.

Considerata la piena tracciabilità del medicinale utilizzato negli animali da produzione di alimenti, che ha visto il suo pieno completamento con l’adozione delle registrazioni dei trattamenti in formato

esclusivamente elettronico, i predetti criteri sono ritenuti sufficientemente adeguati a garantire il rispetto dei dettami normativi e il livello di tutela della salute animale e pubblica.

La numerosità campionaria, per ciascuna Regione e Provincia autonoma, così come per ciascuna autorità competente locale, distinta per le quote di allevamenti individuati secondo i criteri centrali di categorizzazione del rischio (corrispondente al 60% della popolazione da controllare degli “allevamenti di grandi dimensioni”), casuali (corrispondente al 5% della popolazione da controllare degli “allevamenti di grandi dimensioni”) e regionali (corrispondente al 35% della popolazione da controllare degli “allevamenti di grandi dimensioni” e all’1% degli allevamenti da controllare riferito agli “allevamenti di piccole dimensioni”, se presenti), è disponibile e scaricabile dal sistema informativo ClassyFarm, a livello di cruscotto “Rischio-Programmazione 2023”, cliccando sulla “Tabella ASL controlli in loco”.

I dettagli degli elenchi degli allevamenti estratti per le quote centrali (rischio e casuale) e quelli disponibili per le quote regionali sono, invece, disponibili nelle “Tabelle Allevamenti” del medesimo cruscotto.

Selezione della quota di allevamenti a rischio

Il 60% degli “allevamenti di grandi dimensioni” è stato selezionato e inserito nel piano annuale di farmacovigilanza sulla base di criteri di rischio definiti a livello centrale (quota individuata in base a categorizzazione del rischio), considerato che il sistema informativo ClassyFarm mette a disposizione l’elenco di tali allevamenti, in ordine decrescente di rischio.

Il medesimo sistema informativo mette a disposizione l’elenco contenente il 5% degli allevamenti selezionati con criterio casuale, mentre le restanti quote, corrispondenti al 35% della popolazione controllabile per ogni specie/categoria per gli “allevamenti di grandi dimensioni” (quota individuata per il livello regionale) e all’1% della popolazione specifica per gli allevamenti di “piccole dimensioni”, sono state selezionate dalla Regione sulla base di criteri definiti a livello locale.

Selezione della quota di allevamenti per il livello regionale

Nella definizione della quota di allevamenti per il livello regionale, invece, si è tenuto conto dei seguenti criteri, da valutare a livello territoriale:

- verifiche da remoto, eseguite per il tramite del Sistema Nazionale della Farmacovigilanza (REV), che richiedono un controllo in loco;
- segnalazioni da altre autorità competenti e/o da altri organi di controllo o controlli effettuati in collaborazione con altri organi di controllo;
- allevamenti per cui non risultano registrate, nel Sistema Nazionale della Farmacovigilanza, Ricette Elettroniche Veterinarie per l’anno precedente, in relazione alla consistenza e all’orientamento produttivo così come registrato nelle banche dati ufficiali;
- allevamenti con più proprietari/detentori, se uno dei proprietari è stato selezionato in base a criteri di rischio;
- allevamenti per cui sono state individuate non conformità in attuazione di altri piani di controllo ufficiale che possono avere un collegamento con l’impiego del medicinale veterinario;
- altri criteri individuati dalle autorità competenti locali;
- allevamenti non controllati negli ultimi tre anni.

Sulla base di quanto detto sopra e consultata la sezione rischio-programmazione 2022/2023 del sistema Classyfarm, vengono programmati per il 2023 i seguenti controlli:

Allevamenti produttori di alimenti				
	Rischio 60%	Casuale 5%	Regionale 35%	tot
Suini < 40 capi	1FS			1 FS
Suini > 40 capi o 6 scrofe	1FS	0	0	1 FS
Bovini > 50 capi	19 FS	1 FS	10FS	30 FS
Bovini <50 capi	1 FS bov latte	0	7 FS	8 FS
Bovini ingrasso	1 FS > 50 capi, 1 FS<50 capi	0	0	2 FS
Polli carne> 500 capi	1 FS	0	0	1FS
Ovaiole> 350 capi	1 FS	0	0	1 FS
Altri avicoli > 250 capi	1 FS	0	0	1 FS
Ovini > 50 capi	1 FS	0	0	1 FS
Ovini < 50 capi	0	0	2 FS	2FS
Caprini > 50 capi	4 FS	0	0 FS	4FS
Caprini < 50 capi	0	0	3 FS	3 FS
conigli	1 FS	0	0	1 FS
Conigli piccole dim	0	0	1 FS	1 FS
lepri	1 FS	0	0	1 FS
acquacoltura	1 FS	0	0	1 FS

Api	7FS	0	3FS	10 FS
				Tot FS 69 controlli

Attività da controllare

Per l'anno in corso, rimane stabile la percentuale minima annua di controlli ufficiali da eseguire, pari al 25% di tutto il patrimonio controllabile di cui di seguito, che include anche i titolari di autorizzazione alla distribuzione all'ingrosso di medicinali veterinari. È aumentata, di contro, la quota individuata per il criterio casuale che passa dal 5% al 10%. Tale aumento è funzionale al raggiungimento di una numerosità campionaria sufficiente alla raccolta di dati significativi per una valutazione quantitativa del rischio, sulla base degli esiti dei controlli svolti. Ciò permetterà una più precisa programmazione anche della quota di controlli non casuali negli anni successivi.

Le attività da controllare sono:

- a) distributori (e importatori) di sostanze attive. Tuttavia, nelle more dell'emanazione della norma nazionale e della definizione di un'anagrafica nazionale, le Regioni e Province autonome possono programmare ed effettuare controlli in base ai rischi individuati a livello regionale/provinciale o locale. Per l'eventuale registrazione di tali controlli saranno fornite indicazioni successivamente;
- b) titolari di un'autorizzazione alla distribuzione all'ingrosso di medicinali veterinari;
- c) titolari di un'autorizzazione alla distribuzione all'ingrosso e autorizzati anche alla vendita diretta;
- d) fabbricanti di premiscele autorizzati alla vendita diretta;
- e) rivenditori al dettaglio (farmacie e parafarmacie);
- f) medici veterinari autorizzati alla tenuta della scorta;
- g) impianti di cura degli animali (strutture veterinarie: ambulatori/cliniche/studi/ospedali universitari);
- h) impianti di allevamento e custodia di animali non destinati alla produzione di alimenti autorizzati alla tenuta delle scorte (strutture di detenzione);
- i) centri genetici;
- j) stabilimenti di allevamento, fornitura, utilizzo di animali ai fini scientifici autorizzati alla scorta di medicinali veterinari;
- k) allevamenti di equidi, registrati in BDN con orientamento produttivo "diporto-ippico sportivo, equestre con o senza fattrici, ippico con o senza fattrici, lavoro, riproduzione con fattrici, non indicato, altre finalità", in cui possono essere presenti anche equidi DPA.

Le attività di controllo programmate a livello regionale per il 2023 sono:

CONTROLLI UFFICIALI PRESSO ATTIVITÀ DIVERSE da quelle di allevamento		
	popolazione	Numero controlli
titolari di un'autorizzazione alla distribuzione all'ingrosso	1	1

autorizzati anche alla vendita diretta;		
rivenditori al dettaglio (farmacie e parafarmacie);	46	7 rischio regionale, 5 rischio casuale, tot 12
medici veterinari autorizzati alla tenuta della scorta;	26	4 rischio regionale, 3 rischio casuale, tot 7
impianti di cura degli animali (strutture veterinarie: ambulatori/cliniche/studi	14	2 rischio regionale, 1 rischio casuale, tot 3
centri genetici;	1	1
impianti di allevamento e custodia di animali non destinati alla produzione di alimenti autorizzati alla tenuta delle scorte (strutture di detenzione);	1	0
allevamenti di equidi	2	1 rischio regionale
Totale		25

Qualora un titolare di un'autorizzazione alla distribuzione all'ingrosso sia in possesso di più autorizzazioni, il controllo *in loco* deve riguardare tutte le attività previste dalle autorizzazioni e gli aspetti specifici ad esse collegati. Tali controlli sono inseriti nel Sistema Informativo Nazionale della Farmacosorveglianza come controlli distinti.

RENDICONTAZIONE FLUSSI 2023

La Regione Valle d'Aosta assicura, direttamente l'alimentazione del sistema informativo Vetinfo con i dati relativi alle verifiche da remoto e ai controlli ufficiali effettuati nel settore della farmacosorveglianza.

Rendicontazione sulla farmacosorveglianza sarà prodotta alla Regione per la successiva trasmissione al Ministero della salute entro il 31 marzo 2024

6.F) ISPEZIONI IN ALLEVAMENTI PRODUTTORI DI ALIMENTI

Per l'anno 2023 sono previsti 30 ispezioni in aziende produttrici di latte bovino che, indipendentemente dal numero dei capi posseduti, presentino problemi inerenti i requisiti previsti dall'Allegato III Sezione IX Capitolo I del regolamento CE 853/2004.

6.G) PIANO MASTITE

L'obiettivo del PRP 2020-2025 è ancora di "ridurre il fenomeno dell'antibioticoresistenza tramite la corretta gestione del farmaco"; uno degli obiettivi intermedi, per poter disporre di rilievi analitici prima della prescrizione dei farmaci, è di ricercare i germi mastidogeni (*S. agalactiae*, *S. aureus*) nel latte delle aziende produttrici di latte crudo.

Tutte le analisi di Laboratorio previste e gli antibiogrammi sono eseguiti presso i laboratori della locale S.C. Valle d'Aosta con annesso CeRMAS dell'IZS PLV.

Tali rilievi verranno condotti dai veterinari convenzionati con l'ANABoRaVa perlomeno negli allevamenti che abbiano problemi di sforamenti ai parametri di legge del latte o blocchi ufficiali.

Gli esiti delle analisi verranno condivisi, in caso di necessità, con la SC IAPZ. Al fine di eseguire correttamente la "profilassi in asciutta" nelle aziende produttrici di latte, come da Reg Ce 6/2019, *"Articolo 107 Impiego dei medicinali antimicrobici 1. I medicinali antimicrobici non sono utilizzati in modo sistematico né impiegati per compensare un'igiene carente, pratiche zootecniche inadeguate o mancanza di cure, o ancora una cattiva gestione degli allevamenti. 2. I medicinali antimicrobici non sono impiegati negli animali allo scopo di promuoverne la crescita né di aumentarne la produttività. I medicinali antimicrobici non sono utilizzati per profilassi se non in casi eccezionali, per la somministrazione a un singolo animale o a un numero ristretto di animali quando il rischio di infezione o di malattia infettiva è molto elevato e le conseguenze possono essere gravi. In tali casi, l'impiego di medicinali antibiotici per profilassi è limitato alla somministrazione esclusivamente a un singolo animale, alle condizioni stabilite nel primo comma "***nel 2023 durante i diversi controlli ufficiali espletati dalla S.C. verrà sensibilizzato l'allevatore su questa tematica.**

Monitoraggio *St. aureus* nel latte di massa aziendale

A seguito dei controlli analitici eseguiti tramite PCR nel 2022, che mettono in luce una situazione diffusa di presenza di *St. aureus* nel latte di massa aziendale, si è deciso di proseguire anche nel 2023 con la ricerca dello *St. aureus* nel latte di massa di caseifici tramite PCR ed esame batteriologico eseguito sui campioni positivi.

Gli esiti verranno consegnati ai veterinari aziendali e agli allevatori insieme ad un documento tecnico che illustri le principali misure preventive da poter mettere in atto (pre/post dipping/mungitura separata, etc).

Inoltre, al fine di sensibilizzare i detentori di alpeggio verrà organizzato un incontro nel mese di maggio, prima quindi della monticazione, durante il quale verranno illustrate le buone prassi di mungitura, nello specifico adattate all'alpeggio.

Infine verrà incentivato l'utilizzo delle misure preventive (es. utilizzo del post dipping) anche al fine di ridurre l'impiego del farmaco e sensibilizzare ulteriormente gli allevatori sull'utilizzo dell'asciutta selettiva. Verranno individuate misure di sostegno economiche riservate a coloro che utilizzeranno in maniera corretta le misure preventive.

Verranno infine avvisate le aziende aventi analisi conformi, in modo tale che possano preservare il loro status.

6.H) CONTROLLI PRESSO LE AZIENDE DI PRODUZIONE PRIMARIA DI LATTE CRUDO DESTINATO ALLA VENDITA DIRETTA

Presso tutte le aziende di produzione primaria registrate per la vendita diretta di latte crudo saranno effettuate ispezioni per la verifica della conformità alla normativa vigente.

6.I) RIPRODUZIONE

a) **Ispezione dei centri raccolta e magazzinaggio sperma, dei gruppi di raccolta e produzione embrioni destinati agli scambi comunitari.**

Tipologia: 4B - Controlli ufficiali previsti da norme nazionali e/o comunitarie, diversi dai Piani specifici comunitari, con organizzazione centrale e programmazione regionale.

Modalità

Categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio.

Effettuata in base al quadro dei controlli permanenti sulle condizioni di riconoscimento e sorveglianza.

Frequenza (o criteri per stabilire frequenza)

Come richiesto dalla normativa di riferimento. Per i centri bovini una volta l'anno.

Modalità rendicontazione, verifica e feedback

I dati dei controlli e di eventuali revoche di autorizzazioni sono aggregati a livello regionale ed inviati al Ministero della salute in formato elettronico via e-mail entro il 28 febbraio 2024.

b) **Ispezione delle stazioni di fecondazione pubblica, dei centri di produzione di materiale seminale, dei gruppi di raccolta embrioni, dei gruppi di produzione embrioni e dei recapiti e accertamenti sanitari dei riproduttori maschi e degli allevamenti suinicoli con fecondazione artificiale.**

Tipologia: 4B - Controlli ufficiali previsti da norme nazionali e/o comunitarie, diversi dai Piani specifici comunitari, con organizzazione centrale e programmazione regionale.

Categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio.

Effettuata in base al quadro dei controlli permanenti sulle condizioni di riconoscimento e sorveglianza.

Frequenza (o criteri per stabilire frequenza)

Come richiesto dalla normativa di riferimento.

Almeno una volta l'anno su base normativa per: - recapiti

Almeno due volte l'anno su base normativa per: - centri produzione materiale seminale

- centri produzione embrioni

Almeno una volta ogni due anni per:

- stazioni di fecondazione pubblica

Modalità rendicontazione, verifica e feedback

I dati dei controlli sono aggregati a livello regionale ed inviati al Ministero della salute ed al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali entro il 28 febbraio 2024.

6.L) ISPEZIONI PER L'ACCERTAMENTO DELLE CONDIZIONI DI BENESSERE ANIMALE AL TRASPORTO.

Piano di controllo presso gli assembramenti di animali sui trasporti inferiori alle 8 ore e/o in deroga, con un numero di almeno **12** ispezioni.

6.M) SENSIBILIZZAZIONE CORRETTO RAPPORTO UOMO-ANIMALI AFFEZIONE-ISPEZIONE PER IL CONTROLLO DEL BENESSERE ANIMALE SU IMPIANTI DI ALLEVAMENTO/CUSTODIA/CENTRI DI ADDESTRAMENTO ANIMALI D'AFFEZIONE, EQUIDI E ANIMALI SELVATICI DETENUTI IN CATTIVITÀ .

In continuità con l'attività del 2022, considerato il fenomeno della presenza sempre più cospicua degli animali d'affezione nelle case dei cittadini (ad oggi sono censiti più di 26600 animali in Valle d'Aosta tra cani e gatti), e l'aumento di sensibilità nei confronti degli animali **si delinea la necessità di promuovere** la diffusione di una cultura rispettosa degli animali, attenta a favorire relazioni interspecifiche positive, mediata da una azione di educazione, formazione ed informazione sui bisogni, diritti degli animale e sui doveri dei proprietari. La responsabilizzazione dei proprietari di animali può prevenire problematiche di igiene pubblica, fenomeni di malgoverno ed è uno strumento importante per la lotta al randagismo. Queste azioni rientrano pienamente nella mission della S.C. Igiene allevamenti e sono anche previste dalla DGR 1627/2021 *"ART. 3 (COMPITI DELL'AZIENDA USL) 1. L'Azienda USL, tramite le competenti strutture veterinarienell'ambito della diffusione della cultura del "possesso responsabile", quale elemento essenziale per la lotta al randagismo canino, in attuazione del programma regionale di prevenzione al randagismo provvede alla: realizzazione di campagne di sensibilizzazione negli istituti scolastici (scuola primaria) sul tema del corretto rapporto uomo-animale al fine di porre le basi per un approccio preventivo verso alcuni fenomeni a rischio (normativa vigente, morsicature, abbandoni, randagismo, maltrattamento, ecc.); realizzazione di brochures informative rivolte ai proprietari di cani e gatti (es: vademecum delle responsabilità e degli obblighi di legge come l'apposizione di microchip, l'iscrizione in anagrafe canina, la richiesta di passaporto, l'uso di museruola e guinzaglio, ecc.); collaborazione alla realizzazione dei percorsi formativi organizzati dal CELVA afferenti alle tematiche trattate nella Convenzione. "*

nel 2023 si definiscono le seguenti attività

- corso di formazione sulla corretta gestione del cane da guardiania in collaborazione con AREV e Ass. agricoltura

- interlocuzione con il CELVA per lo predisposizione di un percorso formativo rivolto alla polizia locale ed ai comuni sulla normativa relativa il benessere animale, la gestione delle colonie feline, comprendenti le principali nozioni di etologia del cane e del gatto. La formazione dedicata alla polizia locale operante sul territorio nella gestione delle segnalazioni di malgoverno degli animali può migliorare la tempestività dell'intervento e un aumento dell'efficacia ed efficienza di tutti gli enti coinvolti

Nell'ambito dell'attività ispettiva programmata nel 2023 si prevede il CU su:

- 2 ispezioni canile gattile regionale;
- 1 ispezione in allevamento

6.N) ANAGRAFE APISTICA, PIANO REGIONALE DI CONTROLLO DELLA VARROA DESTRUCTOR, PIANO DI CONTROLLO MORIE/SPOPOLAMENTO ALVEARI.

Annualmente il Ministero della Salute trasmette circolari su "Piano controllo *Varroa destructor*" nelle quali vengono formulate le linee guida con lo scopo di indicare gli strumenti e le modalità di applicazione per il controllo dell'infestazione da *Varroa* da realizzare nel territorio regionale, tenendo conto delle seguenti esigenze: valorizzazione del patrimonio apistico valdostano, protezione dall'infestazione da *V. destructor*, tutela delle produzioni dai rischi derivanti dall'impiego di sostanze acaricide.

Il piano si attua attraverso azioni mirate con coordinamento di tutti gli attori coinvolti nel settore siano essi apicoltori, tecnici e organizzazioni professionali.

Obiettivi strategici:

1. esecuzione obbligatoria nel 2023, in tutti gli apiari di almeno due trattamenti antivarroa, da effettuarsi il primo nel periodo primaverile-estivo e il secondo nel periodo autunno-invernale;
2. l'adozione di un criterio per quanto possibile di contemporaneità, in relazione alle tempistiche e a territori sottoposti a trattamento, al fine di ridurre al minimo i fenomeni di reinfestazione;
3. pianificazione ed esecuzione, da parte della S.C. IAPZ, dei controlli finalizzati alla verifica di attuazione del Piano.

Al fine di conseguire gli obiettivi predetti fondamentale è un'Anagrafe Apistica aggiornata ed affidabile, nonché l'opera di collaborazione tra enti ed associazioni e la formazione continua degli OSA.

La S.C. Igiene Allevamenti annualmente redige in accordo con l'Assessorato Agricoltura, servizio assistenza tecnica, il piano di lotta alla *Varroa* ed effettua controlli mirati secondo i seguenti criteri di rischio: anomalie anagrafiche, numero alveari, segnalazioni di morie anomale, non conformità pregresse. Contestualmente nelle ispezioni può essere effettuata l'attività di farmacovigilanza.

La S.C. IAPZ secondo le "Linee guida regionali per la gestione delle segnalazioni di moria o spopolamento degli alveari" approvate con DGR n. 609 del 15 maggio 2017 svolge ispezioni, campionamenti, attività di coordinamento tra enti e SS.CC. Del Dipartimento di Prevenzione.

7) COMPETENZE INTERAREA

7.A) AUDIT CONGIUNTI

Per l'anno 2023 sono previsti i seguenti audit congiunti fra diversi servizi:

- n. 12 audit congiunti tra S.C. IAPZ e S.C. IAOA in alpeggio per la verifica della conformità ai requisiti previsti dalla DGR n. 1380 del 21/05/2010 (si ritiene che l'alpeggio sia una fase critica da monitorare dal punto di vista dell'igiene e del benessere animale).

7.B) ISPEZIONI CONGIUNTE PER L'ACCERTAMENTO DELLE CONDIZIONI DI RINTRACCIABILITA', BENESSERE ANIMALE AL TRASPORTO E PROTEZIONE DURANTE L'ABBATTIMENTO

Dovranno essere predisposti i seguenti piani di controllo finalizzati alla verifica dei requisiti autorizzativi e strutturali dei mezzi di trasporto, di rintracciabilità ed all'accertamento del rispetto delle condizioni di benessere nel trasporto e di protezione degli animali durante l'abbattimento:

- piano di controllo congiunto tra le SS.CC di Sanità Animale e la S.C. Igiene Allevamenti e Produzioni Zootecniche, l'UVAC e le forze dell'ordine, consistente in **3** ispezioni sui trasporti internazionali, utilizzando le apposite check list ministeriali;
- piano di controllo congiunto tra le SS.CC di Igiene Allevamenti e Produzioni Zootecniche e Igiene Alimenti di Origine Animale al macello nei trasporti inferiori alle 8 ore e/o in deroga, consistente in **10** ispezioni, utilizzando le apposite check list ministeriali.

7.C) PIANO AFLATOSSINE: MISURE DI CONTROLLO DELLA PRESENZA DI AFLATOSSINA M1 NEL LATTE BOVINO.

A seguito del monitoraggio periodico dei livelli di aflatoSSine effettuato dal laboratorio dell'Assessorato agricoltura e risorse naturali sul latte di caldaia prelevato dai tecnici del medesimo laboratorio presso gli stabilimenti di trasformazione e sul latte consegnato dei mono-conferitori, che da inizio dicembre 2022 ha rilevato diverse positività e tenuto conto delle particolari condizioni climatiche che hanno potuto determinare la contaminazione da aflatoSSine nelle produzioni di mais 2022, si forniscono le indicazioni operative di seguito riportate.

In considerazione del fatto che la vigente normativa in materia di sicurezza alimentare attribuisce all'operatore un ruolo fondamentale di garanzia della sicurezza dei mangimi e degli alimenti che egli stesso immette in commercio, al fine di effettuare una valutazione del rischio più accurata e di determinare eventualmente i provvedimenti utili al controllo della presenza di aflatoSSine M1 nel latte, tali indicazioni operative sono indirizzate sia alle autorità competenti che agli operatori del settore dei mangimi.

Precisato che il limite massimo per Aflatossina M1 nel latte, fissato dalla normativa europea, è pari a 0,050 µg/kg, superato il quale non è consentita l'ammissibilità al consumo umano né la commerciabilità del latte e suoi derivati, e precisato che, in caso di superamento del tenore massimo, il latte e suoi derivati, nello stabilimento di produzione, devono essere destinati alla distruzione come materiale di categoria 1, ai sensi dell'art. 8 lettera d) e dell'art. 12 del regolamento CE n. 1069/2009, tali indicazioni operative hanno lo scopo di effettuare una valutazione del rischio più accurata e di determinare eventualmente i provvedimenti utili al controllo della presenza di aflatossine M1 nel latte.

1. Attività di controllo ufficiale straordinaria 2023 di base tesa al controllo delle Aflatossina M1 nel latte.

I Servizi Veterinari dovranno programmare urgentemente:

- un'attività di controllo ufficiale volta principalmente alla verifica dell'applicazione e dei risultati dell'autocontrollo negli stabilimenti di trasformazione,
- un'attività di verifica della conformità ai limiti normativi in attività extrapiano PNAA (Piano di Controllo della contaminazione da Micotossine e Tossine Vegetali), mediante una serie di campionamenti di mangimi alla produzione, alla distribuzione e in allevamento.

Sulla base delle non conformità eventualmente accertate con il campionamento ufficiale, verrà attivato immediatamente il sistema di Allerta Rapido per alimenti e mangimi.

Si raccomandano, vista la situazione di criticità, i laboratori dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta all'esecuzione tempestiva delle analisi, al rispetto dei tempi di risposta e alla comunicazione degli esiti in tempi rapidi.

Compiti del laboratorio dell'Assessorato agricoltura e risorse naturali e dei laboratori privati è segnalare tempestivamente gli esiti analitici dei campioni che superano i tenori massimi previsti dal reg. (CE) n. 1881/2006 ad entrambe le strutture del dipartimento di prevenzione dell'Azienda USL di Igiene alimenti di origine animale e Igiene allevamenti e produzioni zootecniche.

2. Compiti dell'OSA a livello di stabilimento di trasformazione

Implementazione di un autocontrollo aziendale che preveda un programma specifico di monitoraggio per il controllo dell'Aflatossina M1 sul latte crudo di massa in arrivo presso lo stabilimento di trasformazione, anche attraverso uno screening effettuato al momento dello scarico del latte con l'utilizzo di test rapidi per le analisi dell'aflatossina M1 nel latte (test lateral flow) che in soli 15 minuti forniscono un'analisi quantitativa certa della concentrazione di aflatossina M1, utile per la gestione successive del latte in caldaia.

Tale programma deve contenere l'indicazione di frequenze di campionamento proporzionate alla capacità produttiva e alla tipologia dello stabilimento, sistema di rintracciabilità dei singoli conferenti, azioni correttive in caso di non conformità o di superamento del livello di attenzione stabilito.

Nei casi in cui i valori di aflatossina M1 in campioni eseguiti in autocontrollo superino i tenori massimi previsti dal reg. (CE) n. 1881 /2006, l'OSA provvede anche attraverso il laboratorio dell'Assessorato agricoltura e risorse naturali e altri laboratori privati a:

- comunicare l'esito analitico, entro le 12 ore, al Servizio Veterinario competente;
- sospendere il conferimento del latte prodotto, provvedendo nel contempo ad identificare l'azienda e/o le aziende da cui proviene il latte contaminato risultanti al momento del prelievo dalla caldaia positiva. Tali aziende devono essere segnalate ai Servizi Veterinari, che interverranno con i previsti controlli;

- procedere ad eseguire campionamenti ripetuti in autocontrollo, anche con metodi rapidi, sulle aziende segnalate come non conformi e sulle caldaie nelle quali erano presenti le aziende precedentemente non conformi;
- avviare le procedure di ritiro/riciamo, se del caso. In caso di superamento del tenore massimo a seguito del campionamento in autocontrollo il latte e i prodotti derivati dovranno essere destinati alla distruzione.

3. Compiti dell' Autorità Competente (AC) a livello di stabilimento di trasformazione

- verificare il piano di autocontrollo, le registrazioni effettuate dagli operatori e gli esiti analitici ottenuti;
- verificare che il piano di autocontrollo sia adeguato alla gestione del rischio aflatossine: il rispetto delle frequenze di controllo, la corretta tenuta delle registrazioni e delle copie dei rapporti analitici ottenuti e le azioni in caso di superamento del livello di attenzione stabilito e del tenore massimo previsto;
- effettuare eventualmente un campionamento ufficiale sul latte di caldaia, senza vincolo del prodotto.

In caso di superamento del tenore massimo stabilito dal Regolamento CE n. 1881/2006 per aflatossina M1, in campioni prelevati in autocontrollo, il Servizio Veterinario verifica le azioni correttive messe in atto dall'OSA sul latte non conforme. In caso di superamento del tenore massimo a seguito del campionamento in autocontrollo, il latte e i prodotti derivati dovranno essere destinati alla distruzione.

Per la valutazione dei tenori di aflatossina M1 nei formaggi a base di latte vaccino, il Ministero della salute, con Circolare n.70600 del 23/12/2019, ha adottato i seguenti Fattori di concentrazione (FC), individuati da un gruppo di lavoro ad hoc coordinato dal LNR per le Micotossine:

Categoria di formaggi	FC
Formaggi a pasta molle (MFFB \geq 68%)	3
Formaggi a pasta semi-molle ($62 \leq$ MFFB<68%)	4
Formaggi a pasta semi-dura ($55 \leq$ MFFB<62%) e a pasta dura ($47 \leq$ MFFB<55%)	5
Formaggi a pasta extra-dura (MFFB<47)	6

Per l'aflatoxina M1 in formaggi ottenuti da latte non bovino e per i prodotti derivati dal siero si continuano ad applicare i fattori di concentrazione adottati con Circolare del Ministero della salute n.28454 del 3/7/2013, stabiliti con Parere CNSA n. 13 del 10 giugno 2013 (3,0 per i formaggi a pasta tenera e prodotti derivati dal siero; 5,5 per i formaggi a pasta dura).

Le forme caseificate del pasto precedente e del pasto successivo alla rilevazione della positività possono essere analizzate dall'OSA, con spese a suo carico, per verificarne la conformità applicando i metodi di correzione indicati dal Ministero (fattori di concentrazione).

In caso di positività quest'ultime dovranno essere distrutte.

4. Compiti OSA a livello di allevamento

In caso di superamento del livello di attenzione stabilito dallo stesso o dallo stabilimento di trasformazione, registrato nel manuale di autocontrollo, l'OSA, direttamente o per il tramite dello stabilimento di trasformazione, deve comunicare il risultato alla AC entro le 12 ore dall'acquisizione dell'esito e adottare azioni correttive sulle buone prassi agricole (se necessario modifica della razione alimentare giornaliera con l'eliminazione o la riduzione degli alimenti a maggior rischio di contaminazione). Nei casi in cui invece i valori di aflatossina M1 in campioni eseguiti in autocontrollo superino i tenori massimi previsti dal reg. (CE) n. 1881/2006, l'OSA, direttamente o per il tramite dello stabilimento di trasformazione:

- provvede a comunicare, ai sensi del Reg. (CE) n. 178/2002 - art 19, il risultato alla AC, entro le 12 ore dall'acquisizione dell'esito;
- sospende il conferimento del latte presente in azienda e/o la vendita diretta;
- adotta azioni correttive sull'alimentazione degli animali;
- NON destina il latte a stabilimenti di trasformazione sino a che non vi siano analisi in autocontrollo negative; se l'azienda ha delegato il caseificio all'esecuzione delle analisi, il latte deve essere analizzato tramite lo stabilimento di trasformazione;
- destino del latte in allevamento: Il Regolamento CE 1069/2009 non si applica al latte eliminati o utilizzati nell'azienda di origine. Per l'eventuale destino del latte sospeso dal conferimento all'alimentazione zootecnica, è stato richiesto un parere al Ministero della salute.
- l'azienda deve tenere una stretta tracciabilità del latte aziendale prodotto e del suo destino;

5. Compiti dell'AC a livello di allevamento

In caso di superamento del tenore massimo stabilito dal reg. (CE) n. 1881/2006 per aflatossina M1:

- in campioni prelevati in autocontrollo la AC verifica le azioni correttive messe in atto negli allevamenti risultati non conformi. In alternativa, il latte delle successive mungiture può essere avviato, in vincolo, alla trasformazione. Ogni lotto lavorato deve essere analizzato in autocontrollo. I prodotti Possono essere svincolati soltanto qualora le analisi relative siano favorevoli .
- in campioni prelevati a seguito di controllo ufficiale saranno applicati i provvedimenti del caso anche eventualmente sanzionatori e prescritte le buone pratiche agricole; l'AC segnalerà la non conformità alla SC IAOA per i provvedimenti di competenza;
- nel caso in cui l'allevamento abbia avuto problemi di aflatossine oltre i limite di legge rilevati in autocontrollo e, una volta risolti, abbia ripreso il conferimento del latte, potrà essere eseguito un campionamento ufficiale di tale latte, contestualmente ad un campionamento della caldaia contenente il latte oggetto di ricerca da parte delle SSCC competenti,
- esegue sempre un campionamento dei mangimi utilizzati per le vacche da latte.

6. Raccomandazioni preventive a livello di allevamento

- Maggiore cura nell'approvvigionamento: selezionare i fornitori di fiducia, si consiglia di richiedere alla consegna di ogni partita una copia del relativo referto di analisi favorevole per aflatossina B1 eseguita in autocontrollo sul lotto finale, nel caso vi siano situazioni di criticità per aflatossine;
- Adozione di misure igienico-sanitarie nello stoccaggio e nell'uso degli alimenti per gli animali;
- Accurata pulizia e disinfezione dei silos prima di ogni nuova consegna;

Campione in contraddittorio all'atto della consegna di alimenti alla rinfusa: al fine di gestire il possibile contenzioso privato che può nascere tra produttori e utilizzatori di mangimi, risulta importante eseguire il prelievo in contraddittorio. Al momento dello scarico dei mangimi in allevamento, il vettore ed il destinatario provvederanno al prelevamento in contraddittorio di quattro campioni per ogni mangime così consegnato, apponendo a ciascuno di essi sigilli di entrambe le parti, e facendo specifica menzione dell'avvenuto campionamento nel succitato documento di trasporto. Uno dei quattro campioni deve essere ritirato dal vettore e gli altri conservati dal ricevitore della merce.

7.D) CONTROLLI CONDIZIONALITÀ

Essendo scaduto il Protocollo di Intesa del 10 maggio 2012, sottoscritto con DGR 13/2014 e rinnovato con DGR 1725/2021, relativo al trasferimento ad AGEA degli esiti di condizionalità effettuati dai Servizi Veterinari ed essendo i criteri mutati, si rimane in attesa di indicazioni da parte del Ministero per un eventuale coinvolgimento dei SV in questo tipo di controllo. Verranno date eventualmente specifiche indicazioni con nota successiva.

I controlli relativi al benessere, l'identificazione e la sicurezza alimentare previsti dalla norma sanitaria specifica verranno eseguiti con le modalità, le percentuali e la rendicontazione da essa previsti. Seguiranno indicazioni nazionali per l'utilizzo delle check list ministeriali.

7.E) PIANO DI CONTROLLO DELLO SPOPOLAMENTO DEGLI ALVEARI CONNESSO ALL'UTILIZZO DI FITOFARMACI

Allo scopo di meglio definire le potenziali cause di moria e poter prevenire, per quanto possibile, fenomeni di spopolamento anche durante la corrente campagna apistica 2023, si ritiene necessario continuare l'attività relativa al piano di controllo dello spopolamento degli alveari connesso all'eventuale utilizzo di fitofarmaci da gestire mediante le "Linee guida regionali per la gestione delle segnalazioni di moria o spopolamento degli alveari" approvate con DGR n. 609 del 15 maggio 2017, a cui associare un'attività di prevenzione con la collaborazione tra il Corpo Forestale Valdostano, la Struttura produzioni vegetali, sistemi di qualità e servizi fitosanitari dell'Assessorato Agricoltura e Risorse Naturali della Regione Valle d'Aosta e le strutture del dipartimento di prevenzione dell'Azienda USL, consistente in 20 uscite di ispezione preventive previste, di cui 15 in primavera (durante la fioritura) e 5 in tarda estate, con prelievo di campioni di materiale vegetale (foglie, erba, materiale sotto chioma) da inviare all'analisi per la ricerca di fitofarmaci presso ARPA VDA.

In caso di ritrovamento di api morte /fenomeno di spopolamento dell'alveare vi sarà l'intervento della S.C. Igiene Allevamenti che condurrà una visita ispettiva presso l'apiario ed eseguirà campionamenti dedicati sul materiale apistico (api, favi, etc)

7.F) LOTTA ALLE FRODI ALIMENTARI

Nel quadriennio 2023/2027 verranno attuate le opportune sinergie tra Autorità competente locale e dipartimento agricoltura al fine di predisporre delle azioni tese alla lotta alle frodi alimentari riguardanti PAT e DOP regionali.

8) ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SISTEMA DI AUDIT SULLE AUTORITÀ COMPETENTI AI SENSI DELL'ART. 6 DEL REGOLAMENTO (UE) 2017/625

Tra i meccanismi posti in essere per garantire l'efficacia e la pertinenza dei controlli ufficiali, il Regolamento UE 625/2017 prevede che le autorità competenti effettuino o facciano effettuare audit interni o esterni.

Per quanto concerne il 2023 verrà predisposto un programma di AUDIT con nota a parte.

9) PROTOCOLLO DI APPLICAZIONE DELL'ISTITUTO DELLA DIFFIDA

FATTISPECIE PER L'APPLICAZIONE DELL'ISTITUTO DELLA DIFFIDA

Nell'ambito della Legge 21 maggio 2021, n. 71 "Conversione in legge, con modificazioni, del Decreto-Legge 22 marzo 2021, n. 42, recante misure urgenti sulla disciplina sanzionatoria in materia di sicurezza alimentare", entrata in vigore il 23 maggio 2021, si ritiene importante evidenziare le disposizioni previste dall'art. 1 ter che intervengono sulla disciplina dell'istituto della diffida contenuta nell'art. 1 del Decreto Legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito con modificazioni dalla Legge 11 agosto 2014, n. 116 (cd. "Campolibero"), già di recente oggetto di profonda modifica da parte della legge 11 settembre 2020, n. 120 (art. 43).

La Legge 71/2021 è intervenuta modificando l'art. 1, comma 3 del Decreto-legge 91/2014, convertito con modificazioni dalla L. 11 agosto 2014, n. 116, relativamente alla diffida nel settore agroalimentare che recita: *"Per le violazioni delle norme in materia agroalimentare e di sicurezza alimentare, per le quali è prevista l'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria, l'organo di controllo incaricato, nel caso in cui accerti per la prima volta l'esistenza di violazioni sanabili, diffida l'interessato ad adempiere alle prescrizioni violate entro il termine di trenta giorni dalla data di notificazione dell'atto di diffida e ad elidere le conseguenze dannose o pericolose dell'illecito amministrativo. Per violazioni sanabili si intendono errori e omissioni formali che comportano una mera operazione di regolarizzazione, ovvero violazioni le cui conseguenze dannose o pericolose sono eliminabili. In caso di mancata ottemperanza alle prescrizioni contenute nella diffida di cui al presente comma entro il termine indicato, l'organo di controllo effettua la contestazione ai sensi dell'articolo 14 della legge 24 novembre 1981, n. 689. In tale ipotesi è esclusa l'applicazione dell'articolo 16 della citata legge n. 689 del 1981. I termini concessi per adempiere alla diffida sono sospensivi dei termini previsti per la notificazione degli estremi della violazione. Il procedimento di diffida non si applica nel caso in cui i prodotti non conformi siano stati già immessi in commercio, anche solo in parte"*.

In linea generale, la nuova normativa ripristina in buona parte le disposizioni in tema di diffida contenute nel D.L. "Campolibero". In particolare:

- viene reintrodotta la disposizione in base alla quale la diffida può essere applicata – purché ne sussistano i presupposti – nel caso in cui la violazione sia accertata **«per la prima volta»**; inoltre, è stato confermato, che l'applicazione della diffida è possibile anche qualora la sanzione amministrativa pecuniaria sia accompagnata da altre sanzioni di natura differente (ad es. inibitorie e/o sospensive);
- il termine concesso al trasgressore per adempiere la diffida viene fissato ad un massimo di **30 giorni** dalla data di notifica del verbale/atto di diffida, fermo rimanendo che, in caso di inadempimento, l'organo accertatore deve procedere alla contestazione ai sensi dell'art. 14 della legge n. 689/81 (ovvero dell'art. 15 per le contestazioni a seguito di analisi) con esclusione della facoltà del pagamento in misura ridotta della sanzione;

- è stato eliminato qualsiasi riferimento a forme di «comunicazione al consumatore» o all'assunzione di «specifici impegni» da parte del trasgressore al fine di eliminare le conseguenze dannose e/o pericolose della condotta illecita;
- viene esclusa la possibilità di applicare la diffida ogniqualvolta il prodotto non conforme sia già stato posto in commercio, anche solo in parte.

Campo di Applicazione

L'istituto della diffida negli ambiti di competenza della presente circolare si applica alle violazioni commesse a partire dal 23 maggio 2021, data di pubblicazione e di entrate in vigore della Legge 71/2021.

Le autorità competenti che effettuano i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali nei settori² di cui all'articolo 2, comma 1, del D.Lgs 27/2021, sono tenute ad applicare l'articolo 1, comma 3, della Legge "Campolibero" quando accertino una violazione sanabile che comporta l'irrogazione di una sanzione pecuniaria amministrativa.

Nell'ambito dei controlli ufficiali di cui al regolamento, l'istituto della diffida si applica quando l'autorità competente rilevi una "non conformità", di cui all'articolo 5 del D.Lgs 27/2021, che concretizzi una violazione che comporti una sanzione amministrativa pecuniaria e sia valutata come sanabile.

La norma chiarisce che per violazioni sanabili devono intendersi "*errori e omissioni formali che comportano una mera operazione di regolarizzazione, ovvero violazioni le cui conseguenze dannose o pericolose sono eliminabili*". Per quanto riguarda il termine "ovvero" si precisa che il legislatore ha inteso inserire l'istituto della diffida al fine di ridurre il contenzioso per cui, in coerenza con la *ratio legis*, l'interpretazione deve essere di tipo estensivo con la conseguente attribuzione al termine "ovvero" del significato disgiuntivo "oppure".

Una violazione **NON PUÒ** essere considerata sanabile se sia accertata su un prodotto o parte di prodotto immesso in commercio, che non sia nella disponibilità degli operatori della filiera agroalimentare ovvero sia nella disponibilità del consumatore finale; di conseguenza l'applicazione dell'istituto della diffida risulta ancora possibile nel caso in cui il prodotto, seppure immesso sul mercato è ancora nella disponibilità di un operatore che sia in grado di assicurare il ritiro del prodotto, ad esempio piattaforme di distribuzione; per converso ciò che è stato venduto al consumatore finale ovvero posto in vendita per il consumatore finale non è oggetto di diffida.

L'istituto della diffida non si applica in caso di mancato rispetto dei requisiti generali in materia di igiene di cui agli allegati I e II del regolamento (CE) 852/2004 dei requisiti specifici in materia di igiene di cui

² Articolo 2 comma 1 del d.lgs 27/2021 campo di applicazione

a) alimenti, inclusi i nuovi alimenti, e la sicurezza alimentare, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti comprese le norme relative alle indicazioni nutrizionali e il loro coinvolgimento nel mantenimento dello stato di salute fornite sui prodotti alimentari, anche con riferimento ad alimenti contenenti allergeni e alimenti costituiti, contenenti o derivati da OGM, nonché la fabbricazione e l'uso di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;

b) mangimi e sicurezza dei mangimi in qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, della distribuzione e dell'uso, anche con riferimento a mangimi costituiti, contenenti o derivati da OGM;

c) salute animale;

d) sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati ai fini della prevenzione e della riduzione al minimo dei rischi sanitari per l'uomo e per gli animali;

e) benessere degli animali;

f) prescrizioni per l'immissione in commercio e l'uso di prodotti fitosanitari, dell'utilizzo sostenibile dei pesticidi, ad eccezione dell'attrezzatura per l'applicazione dei pesticidi.

agli all'allegati II e III del regolamento (CE) 853/2004 e in caso di omessa predisposizione procedure di autocontrollo. Tale normativa prevede già un congruo termine entro il quale eliminare la non conformità e in caso di mancata ottemperanza, la relativa sanzione amministrativa, come ad esempio l'articolo 6, comma 7, del Dlgs 193/2007 che prevede quanto segue: *"Nel caso in cui l'autorità competente riscontri inadeguatezze nei requisiti o nelle procedure di cui ai commi 4, 5 e 6 fissa un congruo termine di tempo entro il quale tali inadeguatezze devono essere eliminate. Il mancato adempimento entro i termini stabiliti è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000;"*.

Per quanto riguarda gli illeciti amministrativi riscontrati a seguito di analisi, si fa presente che i Laboratori ufficiali, dovranno procedere tempestivamente alla comunicazione di esito analitico al di fuori dei limiti stabiliti dalla norma, all'AC che ha disposto il campionamento. Qualora il campionamento abbia riguardato prodotti già immessi in commercio l'AC procederà ai sensi dell'articolo 15 della legge n. 689/1981. Di converso, se il prelevamento è stato effettuato su un prodotto non ancora immesso in commercio, e qualora l'irregolarità riscontrata sia effettivamente "sanabile", in relazione alla categoria di prodotto/denominazione dichiarata, mediante trattamenti/correzioni/pratiche consentiti, l'AC provvederanno alla diffida a seguito dell'esito analitico irregolare.

Termini e aspetti procedurali

Il termine concedibile al trasgressore per adempiere a quanto previsto nell'atto di diffida è al massimo di 30 giorni dalla data di notifica dello stesso. Tale termine di 30 giorni è sospensivo dei termini previsti per la notificazione degli estremi della violazione ai sensi dell'articolo 14, comma 2, della L. 689/81 (90 giorni per i soggetti residenti sul territorio nazionale e 360 giorni nel caso di soggetti residenti all'estero). Se la notifica della diffida non avviene nella stessa data in cui è stato accertato l'illecito, ma successivamente, il termine di 90 giorni ex art. 14 della legge n. 689/81 decorrerà fino alla data in cui al trasgressore verrà notificato il verbale/atto di diffida; in tale momento il termine citato resterà momentaneamente sospeso, mentre inizierà a decorrere quello di 30 giorni per l'adempimento della diffida. Qualora alla scadenza dei 30 giorni la diffida non sia stata adempiuta, riprenderà quindi il decorso del (rimanente) termine per procedere alla contestazione dell'illecito ed alla sua notifica ai soggetti responsabili.

Di seguito si riporta l'esempio: l'illecito è accertato l'1 aprile e l'atto di diffida viene notificato il 10 aprile; dal 2 aprile, quindi, decorre il termine previsto dall'art. 14 della legge n. 689/81, che però viene sospeso il 10 aprile all'atto della notifica della diffida, allorché risultano quindi trascorsi 9 giorni dall'accertamento. In tale momento inizia a decorrere il termine di 30 giorni per l'adempimento della diffida, che scadrà pertanto il 10 maggio: se in tale ultima data il trasgressore non risulterà aver adempiuto la diffida, inizierà nuovamente a decorrere il termine di cui all'art. 14 per i rimanenti 81 giorni.

Si ribadisce quanto già affermato in merito alla possibilità per gli interessati di chiedere, entro il termine sopra citato, la disapplicazione della diffida (vedasi al riguardo la circolare MIPAF prot. n. 1148 del 2/07/2014), optando volontariamente per la contestazione da parte dell'organo accertatore, ma usufruendo in tal caso della facoltà di procedere al pagamento in misura ridotta/ultraridotta della sanzione prevista. Il pagamento in misura ridotta/ultraridotta è escluso invece nell'ipotesi di mancato adempimento, in tutto od in parte, della diffida.

Il personale della AC che effettua il controllo ufficiale redige una scheda di controllo ufficiale o un verbale o altro documento altrimenti denominato, che può avere anche formato elettronico, nel quale vengono riportate le eventuali non conformità.

Ove si rilevino delle violazioni che possono costituire illecito amministrativo il personale della AC

se dispone di tutti gli elementi, procede alla diffida immediata (atto di diffida). Per converso, se non dispone di tutti gli elementi può avvalersi della facoltà di notificare l'atto di diffida in un secondo momento a seguito del completamento delle indagini.

Qualora l'AC ritenga che la diffida non sia applicabile procede alla contestazione immediata. Qualora la contestazione immediata non sia possibile (ad es. per l'effettuazione di ulteriori indagini) gli estremi della violazione devono essere notificati agli interessati, nei termini previsti dall'articolo 14 della L. 689/81.

L'atto di diffida deve fare riferimento alla scheda/verbale di avvenuto controllo, riportando le violazioni riscontrate e i relativi riferimenti normativi e la valutazione di sanabilità o meno delle stesse, oppure all'atto di diffida deve essere allegato la scheda/verbale di controllo ufficiale che contiene gli stessi elementi.

Si precisa che la diffida (atto di diffida) può essere notificato tramite consegna a mano all'operatore o tramite invio a mezzo PEC (notifica di atto di diffida).

La norma prevede che l'istituto della diffida possa essere applicata solo quando la violazione sia stata accertata per la prima volta. Si fa presente, che considerata la data di entrata in vigore delle nuove disposizioni, 23 maggio 2021 la valutazione del requisito della «prima volta» andrà eseguita per tutti gli illeciti diffidabili accertati a decorrere da detta data, non tenendo conto delle eventuali diffide già effettuate per le stesse tipologie di violazioni in vigenza della precedente normativa.

Ai fini dell'individuazione della **“prima volta”** occorre fare riferimento ai seguenti criteri:

a) il tempo trascorso, dall'ultimo accertamento a partire dal 23 maggio 2021, della medesima violazione che ha dato luogo a una precedente diffida;

b) le disposizioni violate e le relative norme sanzionatorie; per capire se una specifica condotta è diffidabile è necessario individuare sia la norma che punisce la condotta come illecito amministrativo sia la/le norma/e violate scendendo fino al maggior livello di dettaglio possibile (articolo, paragrafo o lettera); nel caso in cui anche una sola delle disposizioni violate risulti diversa, ad esempio in seguito ad aggiornamenti normativi, l'istituto della diffida trova applicazione.

Ferma restando l'estensione dell'applicabilità della diffida alla sicurezza alimentare, a seguito delle modifiche introdotte dalla Legge 71/21 (23 maggio 2021), per quanto riguarda il punto a) è necessario stabilire un termine oltre il quale la violazione contestata può essere considerata estinta e quindi nuovamente diffidabile. Si ritiene che tale termine, in analogia a quanto previsto all'art. 28 della L. 689/1981 e all'art. 22 del D. Lgs. 231/2001, possa essere individuato nei 5 anni dalla data di accertamento.

Per quanto riguarda il punto b), qualora entro i cinque anni successivi ad una precedente diffida si dovessero accertare ulteriori violazioni riconducibili al medesimo combinato disposto (norma violata e norma sanzionatrice), le violazioni dovranno essere contestate immediatamente o notificate.

La valutazione in merito al requisito di cui al punto b), dovrà tener conto degli elementi in possesso dell'ufficio operante al momento dell'accertamento della violazione potenzialmente diffidabile, ottenibili attraverso la consultazione delle banche dati a disposizione o di qualsiasi altro archivio o raccolta documentale avente natura ufficiale.

La mancata applicazione della diffida, ove ragionevolmente applicabile, dovrà essere tenuta in debito conto — da parte dell'Autorità Competente preposta all'ordinanza di ingiunzione, di cui all'articolo 18 della L. 689/81—ai fine di una eventuale apposita ordinanza di archiviazione del processo verbale stesso.

Mancata ottemperanza alla diffida

Allo scadere del termine di 30 giorni concessi per l'adempimento delle prescrizioni a risoluzione delle violazioni sanabili, l'AC che ha accertato la violazione provvederà ad un ulteriore controllo finalizzato a verificare che il trasgressore abbia adempiuto. Nel caso di mancata adempimento alle prescrizioni, gli

agenti accertatori procederanno alla contestazione immediata o alla notifica degli estremi della violazione originariamente accertata entro i termini di cui all'articolo 14 della legge 689/81.

In caso di mancato adempimento alla diffida, il Decreto – Legge 91/2014, esclude la possibilità di applicazione del pagamento in misura ridotta previsto dall'articolo 16 della Legge n. 689 del 1981 e la conseguente applicazione dell'ulteriore riduzione del trenta per cento previsto dall'articolo 1, comma 4, del Legge "Campolibero".

Sarà l'AC di cui all'art. 18 della Legge 689/81 a stabilire con apposita Ordinanza-Ingiunzione l'ammontare della sanzione tra il minimo ed il massimo edittale tenendo conto dei criteri di cui all'art. 11 dello stesso atto normativo e di quelli ulteriori eventualmente previsti dalle norme che disciplinano i settori di cui all'articolo 1, comma 2 del d.lgs 27/2021.

E' fatta salva l'applicazione dell'articolo 24 della Legge 689/81, nel caso in cui dall'accertamento di un illecito amministrativo, conseguente alla mancata ottemperanza alla diffida, dipenda l'esistenza di un reato penale. In questi casi il giudice penale competente a conoscere il reato è pure competente a decidere sulla predetta violazione amministrativa.

Pagamento in misura ridotta ed ultraridotta

La Legge 71/2021 è intervenuta modificando la Legge "Campolibero" relativamente al pagamento della sanzione amministrativa pecuniaria in misura ultra ridotta, introducendo le seguenti variazioni al comma 4:

*"Per le violazioni alle norme in materia agroalimentare per le quali è prevista l'applicazione **della sanzione amministrativa pecuniaria**, se già consentito il pagamento in misura ridotta, la somma, determinata ai sensi dell'articolo 16, primo comma della citata legge n. 689 del 1981, è ridotta del trenta per cento se il pagamento è effettuato entro cinque giorni dalla contestazione o dalla notificazione....."*. In particolare, il testo *"della sola sanzione"* è stato sostituito con *"della sanzione"*. Con questa modifica il legislatore ha voluto estendere la previsione dell'ulteriore riduzione del 30% della sanzione determinata ai sensi dell'articolo 16 della legge n. 689/81 a tutti i casi in cui è prevista la possibilità di detto pagamento in misura ridotta, eliminando la limitazione alle violazioni per le quali sia prevista l'applicazione della sola sanzione amministrativa pecuniaria.

Pertanto il pagamento in misura **"ultraridotta"** di cui al comma 4, dell'art. 1 del D.L. 91/2014, **si applica** anche alle violazioni in materia di sicurezza alimentare. Infatti la filiera agroalimentare comprende la sicurezza alimentare, come si evince dal considerando 3 del Regolamento UE 2017/625. Il pagamento "in misura ultraridotta", trova applicazione solo nel caso in cui il pagamento è effettuato entro cinque giorni dalla contestazione o dalla notificazione.

Il diritto al pagamento in misura ridotta è precluso nel caso in cui sia stata accertata una violazione, per la quale sia stata già applicata la diffida nell'ultimo quinquennio a partire dal 23 maggio 2021. Anche in tal caso i processi verbali recheranno le motivazioni che precludono la possibilità del cosiddetto "pagamento ridotto" ex art. 16 della L. 689/81, ma solo l'indicazione del minimo e massimo edittale.

INDICAZIONI APPLICATIVE SPECIFICHE

Premesso che non è possibile stabilire a priori tutte le violazioni sanabili e che quindi la valutazione è sempre in capo all'AC che effettua il controllo ufficiale, si forniscono i seguenti chiarimenti relativi a specifiche fattispecie sottoriportate.

REGISTRAZIONE E RICONOSCIMENTO DEGLI STABILIMENTI, ESCLUSO QUANTO PREVISTO DAL D.Lgs 134/2022.

1. Registrazione: la mancata osservanza degli obblighi di notifica ai fini della registrazione, sono da considerare tra le violazioni non sanabili laddove la mancata osservanza sia direttamente imputabile all'operatore. L'autorità competente potrà valutare caso per caso eventuali evidenze oggettive che rendano percorribile l'applicabilità dell'istituto della diffida;

2. riconoscimento: la mancata osservanza degli obblighi di riconoscimento ai sensi del regolamento (CE) 852 e 853/2004, sono da considerare tra le violazioni non sanabili per le quali non è applicabile l'istituto della diffida.

RINTRACCIABILITA' DEGLI ALIMENTI, DEI MANGIMI e DEI MOCA.

Qualora sia compromessa la rintracciabilità di alimenti, mangimi, animali destinati alla produzione alimentare, MOCA e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o dei mangimi, la violazione non è sanabile e pertanto non è diffidabile, in quanto l'operatore non è in grado di fornire adeguate evidenze atte a garantirla.

ETICHETTATURA E CLAIMS

L'istituto della diffida si applica anche nel caso di violazioni sanabili delle norme in materia di etichettatura e claim nutrizionali e di salute volte a garantire pratiche commerciali leali e a tutelare gli interessi e l'informazione dei consumatori.

La violazione può essere considerata sanabile anche quando l'infrazione sia accertata in sede di distribuzione all'ingrosso (vedi piattaforme logistiche) qualora i prodotti risultassero ancora tutti confinati e non immessi in commercio e quindi non dannosi per la salute.

ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI, ALIMENTI EROGABILI, ALIMENTI ADDIZIONATI DI VITAMINE E MINERALI, INTEGRATORI ALIMENTARI E NUOVI ALIMENTI

La diffida si applica nel caso di violazioni sanabili, per le quali si intendono errori e omissioni formali superabili tramite una mera operazione di regolarizzazione ovvero di violazioni le cui conseguenze dannose o pericolose sono eliminabili, anche in riferimento alle norme di etichettatura obbligatoria e volontaria. In tali circostanze l'organo di controllo dovrà effettuare una valutazione caso per caso. Infatti, la diffida è applicabile nel caso in cui il prodotto, anche se già immesso in commercio, non è stato ancora venduto al consumatore finale, neanche in parte. In questo caso sarà comunque operato il sequestro amministrativo del prodotto irregolare.

L'Operatore dovrà dimostrare di aver adempiuto alla diffida inviando all'organo che ha accertato la violazione la documentazione utile a comprovare la regolarizzazione, dimostrando di aver rimosso efficacemente le cause che hanno dato origine al procedimento.

FITOSANITARI

In caso di prodotti fitosanitari immessi sul mercato, ma non ancora venduti all'utilizzatore, la diffida è applicabile. Tenuto conto del disposto del decreto legislativo n 69/2014, nell'ipotesi disciplinata dall'articolo 3, comma 2, la diffida è applicabile solo nei casi in cui non è rispettato il requisito della indelebilità dell'etichettatura (ad esempio nel caso in cui l'etichetta è apposta in modo delebile e non indelebile in quanto l'etichetta è stampata con stampante a getto d'inchiostro anziché laser).

SCAMBI DI MERCI E ANIMALI

La diffida non si applica alle violazioni sanzionabili ai sensi dell'articolo 4 del D.Lgs 2 febbraio 2021, n. 23 per quanto riguarda le merci e gli animali provenienti da altri Stati membri soggetti ai controlli da parte degli Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari (UVAC), in quanto tali violazioni non sono sanabili.

IMPORTAZIONI DI MERCI E ANIMALI

La diffida si applica alle violazioni delle disposizioni di cui all'articolo 2, commi 1 e 4 del D.Lgs 2 febbraio 2021, n. 24, sanzionabili ai sensi dell'articolo 5 del decreto medesimo³ in relazione alle importazioni di merci e animali da Paesi Terzi. Ciò in quanto tali violazioni avvengono in una fase precedente la commercializzazione e risultano pertanto sanabili.

BENESSERE ANIMALE

L'istituto della diffida in questo settore può essere applicato solo nei casi in cui la violazione della normativa specifica non abbia determinato, al momento, conseguenze sul benessere degli animali. Il concetto di "non conformità sanabile", nel settore del benessere animale, non può infatti prescindere dal fatto che, una volta che una determinata condotta abbia causato conseguenze sul benessere degli animali, non è più possibile a posteriori porre rimedio alla condizione verificatasi.

SISTEMA DI IDENTIFICAZIONE, REGISTRAZIONE E TRACCIABILITA' DEGLI ANIMALI E DEGLI STABILIMENTI

1. Registrazione e riconoscimento degli stabilimenti

³ D.lgs n.24/2021 - Art. 2 Organizzazione dei controlli.

1. Per ciascuna partita di animali e merci appartenenti alle categorie di cui all'articolo 1, comma 4, l'operatore responsabile della partita, prima dell'arrivo fisico della stessa presso il posto di controllo frontaliere, effettua la notifica preventiva compilando e inserendo nel sistema informativo TRACES la parte pertinente del documento sanitario comune di entrata (DSCE) conformemente agli articoli 56, 57 e 58 del regolamento (UE) n. 2017/625 e agli atti delegati e di esecuzione emanati dalla Commissione europea per la loro attuazione, con tutte le informazioni necessarie per l'identificazione immediata e completa della partita e della sua destinazione.

...

4. Al fine di consentire l'organizzazione e il coordinamento dei controlli nonché la tracciabilità di tutte le partite di merci, ricadenti nei settori di cui all'articolo 1, paragrafo 2, lettere a) e c), del regolamento (UE) n. 2017/625 che non rientrano tra quelli elencati all'articolo 1, comma 4, l'operatore responsabile della partita, prima dell'arrivo fisico della stessa presso il posto di controllo frontaliere, effettua la notifica preventiva compilando e inserendo nel sistema informativo TRACES la parte pertinente del DSCE.

In caso di mancato adempimento degli obblighi di registrazione e riconoscimento degli stabilimenti e degli operatori ai sensi dell'articolo 5 e 6 del D.Lgs.134/2022, con introduzione o movimentazione di animali o materiali germinali, così come i casi di svolgimento di attività per le quali la registrazione o il riconoscimento sono stati revocati, sono da considerare tra le violazioni non sanabili per le quali non è applicabile l'istituto della diffida.

La mancata comunicazione di modifiche e/o cessazioni delle attività che non comportino conseguenze sulla tracciabilità degli animali o del materiale germinale possono essere considerate sanabili e oggetto di diffida.

2. Identificazione e rintracciabilità degli animali

Nei casi in cui l'operatore, non adempiendo agli obblighi di identificazione degli animali, determini per gli stessi l'impossibilità di rintracciarli o identificarli, la diffida non è applicabile, mentre se la rintracciabilità e l'identificazione degli animali sono garantite, può essere applicato l'istituto della diffida qualora la violazione possa essere considerata sanabile con una mera operazione di regolarizzazione che elida le conseguenze dannose o pericolose.

Le violazioni riferibili a rimozioni, modifiche e sostituzioni non autorizzate dei mezzi e dei documenti di identificazione degli animali e le violazioni riferibili a dichiarazioni mendaci riportate nella documentazione o registrate in BDN non possono essere considerate sanabili e la diffida non può applicarsi.

PREVENZIONE E CONTROLLO DELLE MALATTIE ANIMALI

La mancata notifica di sospetto di cui all'articolo 6 del decreto legislativo 136/2022 non è sanabile e pertanto non è diffidabile.

La mancata osservanza delle misure di cui agli articoli 18, 19 e 20 del decreto legislativo 136/2022 non è sanabile pertanto non è diffidabile.

In materia di biosicurezza l'istituto della diffida si applica alle violazioni sanabili ai requisiti previsti dalla normativa europea e nazionale concernente la sanità e il benessere animale esclusivamente qualora presso lo stabilimento in cui sono detenuti gli animali il mancato rispetto del requisito di biosicurezza non comprometta lo stato sanitario dell'allevamento.

Il mancato rispetto dei requisiti sanitari e/o l'assenza di certificazioni sanitarie ove previste per le movimentazioni degli animali e del materiale germinale non è sanabile e pertanto non è diffidabile.

10) CONTROPERIZIA E CONTROVERSIA

In attesa della nota del Ministero della Salute che uscirà ufficialmente si riporta quanto comunicato dalla direzione generale per l'igiene, la sicurezza degli alimenti e la nutrizione e quella della sanità animale e dei farmaci veterinari che hanno fornito ulteriori indicazioni operative rispetto a quelle già diramate con note protocollo n. 0019604-11/05/2021- DGISAN-MDS-P e n. 0002952-02/02/22-DGISAN-MDS-P e che si intendono superate da quanto segue:

Articolo 7- Commi 3 e 4

Risultati delle analisi, prove e diagnosi e loro valutazione da parte delle Autorità competenti

Il Laboratorio ufficiale comunica tempestivamente all'Autorità Competente l'esito delle analisi.

La valutazione del risultato delle analisi, prove, diagnosi e la comunicazione dell'esito analitico sfavorevole spetta a:

- *ACL competente per territorio, anche nel caso di prelievi effettuati dai NAS ai sensi dell'articolo 2, comma 10, del d.lgs 27/2021;*
- *AC - UVAC che ha disposto il campionamento successivamente eseguito dalla autorità competente per territorio (ACL);*
- *AC-PCF che ha disposto ed eseguito il campionamento.*

La valutazione del risultato delle analisi, prove, diagnosi da parte dell'AC è finalizzata all'adozione delle azioni esecutive sulle merci e sugli animali oggetto di campionamento.

L'AC, preliminarmente alla valutazione di un esito analitico "sfavorevole" deve necessariamente avere verificato durante la fase istruttoria: le attività di campionamento, così come rappresentate nella documentazione inerente (ad es. piano di campionamento, verbale di campionamento, ecc.), anche nel caso in cui tale campionamento sia stato effettuato dal NAS;

L'AC può chiedere il supporto del laboratorio ufficiale (ad esempio per acquisire opinioni tecnico scientifiche) necessario al fine di esprimere il giudizio di conformità o non conformità sulle merci o gli animali oggetto del campionamento. Il laboratorio in tal caso fornisce, per iscritto, l'opinione tecnico scientifica richiesta nel più breve tempo possibile.

Spetta inoltre all'AC, prima di comunicare l'esito sfavorevole, intraprendere ogni azione necessaria al fine di:

- a) determinare l'origine e l'entità della non conformità analitica; e*
- b) stabilire le responsabilità dell'operatore.*

Inoltre, è compito dell'AC rappresentare in modo chiaro, nel documento con cui si trasmette l'esito sfavorevole all'operatore, il fondamento giuridico che ha determinato la decisione (norme eurounionali o in mancanza o se più specifiche quelle nazionali di riferimento).

L'AC, effettua la valutazione del risultato e comunica il più tempestivamente possibile alle parti interessate l'esito favorevole o sfavorevole delle analisi, prove, diagnosi. Per parti interessate si intendono oltre all'operatore, anche il laboratorio ufficiale che ha eseguito l'analisi/prova/diagnosi iniziale e il Comando NAS ove coinvolto.

Articolo 7- Comma 5

Modalità inerenti alla procedura di controperizia

L'espressione "campionamento con esito sfavorevole" si intende riferita, alla luce di quanto previsto al comma 4, all'esito sfavorevole della valutazione del risultato delle analisi, prove, diagnosi.

Si chiarisce che la richiesta di esame documentale deve essere proposta dall'Operatore a:

- 1) ACL, nel caso in cui il campionamento sia stato disposto ed eseguito dalle medesime;
- 2) ACL, nel caso in cui il campione sia stato eseguito dai NAS;
- 3) AC-PCF, nel caso in cui il campione sia stato eseguito dai medesimi;
- 4) AC-UVAC, nel caso in cui il campionamento sia stato disposto da UVAC, ma effettuato dalla ACL, (articolo 1, comma 1 del Decreto Legislativo 23 /2021); in questo caso specifico l'AC-UVAC chiederà la documentazione relativa al campionamento alla ACL che lo ha eseguito.

A fronte della richiesta di controperizia (che deve essere presentata nel termine indicato di 15 giorni dalla comunicazione del suddetto esito sfavorevole), da parte dell'Operatore soggetto al controllo ufficiale mediante campionamento, la AC a cui è stata presentata la richiesta deve mettere a disposizione dell'Operatore i documenti richiesti inerenti alle attività condotte dal momento del campionamento sino all'emissione del rapporto di prova relativo alla singola analisi, prova o diagnosi, nel più breve tempo possibile e, comunque, non oltre il termine massimo di trenta giorni. Nello specifico, in mancanza dell'indicazione nella norma di un termine certo per la conclusione del procedimento, si applica il termine generale di cui all'articolo 2, comma 3 della L. 241/90 e s.m.i..

Nel caso di campionamento di prodotti preimballati per il consumatore finale (preconfezionati) (cfr lettera A. punto 5), la richiesta di esame documentale di cui sopra potrà essere presentata sia dall'Operatore del commercio al dettaglio che da quello operante nella fase di produzione, anche disgiuntamente.

Al fine di rispettare la tempestività e comunque, il termine di **trenta giorni** per il rilascio della documentazione richiesta, l'AC informa immediatamente il laboratorio ufficiale che ha effettuato l'analisi/prova/diagnosi della richiesta di esame documentale avanzata dall'operatore per ottenere tutti i documenti utili per l'espletamento della controperizia.

La presentazione della controperizia non esime l'operatore dall'effettuazione di quanto previsto agli articoli 14, 19 e 20 dal regolamento CE n.178/2002 (valutazione del rischio ed eventuale adozione di misure per la gestione del rischio con relativa informativa all'AC) né l'AC dall'adozione provvedimenti impositivi qualora l'operatore abbia previsto scelte non appropriate al rischio rilevato.

L'esame documentale di cui alla controperizia di cui all'articolo 7, comma 5 del d.lgs 27/2021, si riferisce nello specifico alle registrazioni inerenti le attività condotte dal momento del campionamento sino all'emissione del rapporto di prova. Al riguardo si precisa che la documentazione da trasmettere in copia è rappresentata da:

a) registrazioni, se del caso, della temperatura di trasporto del campione e di quella rilevata al momento della consegna al laboratorio ufficiale al fine della verifica del mantenimento della catena del freddo;

b) registrazioni inerenti alle attività analitiche svolte dal laboratorio ufficiale che esegue l'analisi iniziale; tali registrazioni includono i fogli di lavoro e i dati grezzi inclusi i tracciati termografici delle apparecchiature termostatiche utilizzate per l'analisi, prova, diagnosi, qualora rilevanti.

Al momento del rilascio della documentazione richiesta, l'AC deve fissare un congruo termine, motivandone le ragioni, entro il quale l'operatore dovrà far pervenire la relazione redatta dall'esperto di parte riconosciuto e adeguatamente qualificato sulla base degli esiti della controperizia condotta.

L'Operatore, laddove ritenga non congruo il termine, può fare motivata richiesta di proroga.

La controperizia deve essere condotta a cura di un esperto di parte riconosciuto, adeguatamente qualificato e formalmente incaricato dall'operatore, e deve necessariamente consistere nell'esame documentale inerente alle registrazioni relative alle attività condotte dal momento del campionamento sino all'emissione del rapporto di prova.

La prova/analisi/diagnosi fatta eseguire a spese dell'operatore sull'aliquota a sua disposizione presso un laboratorio accreditato costituisce una ulteriore possibilità di valutazione nell'ambito della procedura di controperizia. Pertanto la controperizia richiede una preventiva e motivata valutazione della documentazione; la sola prova analitica di parte non può di per sé essere considerata esaustiva della fase di controperizia.

Si chiarisce, quindi che il mero invio da parte dell'Operatore o suo delegato dell'esito delle analisi, prove diagnosi condotte sull'aliquota a disposizione della parte non può essere accettato né valutato come controperizia dall'AC, che ne darà idonea comunicazione all'operatore.

Si rappresenta che il coinvolgimento di un "laboratorio ufficiale" in qualità di laboratorio accreditato di fiducia dell'operatore nella fase di controperizia è ammesso solo nel caso in cui le attività inerenti ai controlli ufficiali siano separate da quelle inerenti l'autocontrollo e che il "laboratorio ufficiale" sia iscritto negli elenchi regionali dei laboratori di autocontrollo ai sensi dell'articolo 9, comma 6 del dlgs 27.

Nel caso in cui, in sede di valutazione della controperizia, emergano evidenze oggettive ovvero dichiarazioni dell'esperto di parte qualificato tali da mettere in dubbio il giudizio espresso (conforme o non conforme), l'AC dovrà riesaminare il proprio giudizio di non conformità; nel caso in cui il riesame conduca alla decisione di valutare in modo favorevole la controperizia la AC ne dà tempestiva e formale comunicazione all'operatore.

Nel caso in cui una non conformità che costituisce illecito amministrativo sia stata già contestata all'operatore, l'AC, nella sua veste di agente accertatore, provvederà ad informare l'Autorità preposta all'ordinanza ingiunzione sanzionatoria, proponendo l'annullamento in autotutela dell'atto di contestazione dell'illecito stesso.

Qualora emergano indizi di reato, è compito dell'AC, nella veste di UPG assicurare l'osservanza del c.p.p..

Nel caso in cui la controperizia documentale non metta in evidenza problematiche connesse al campionamento e/o all'analisi/prova/diagnosi ufficiale iniziale e l'analisi sull'aliquota del campione a disposizione dell'operatore dia un esito diverso da quello comunicato dall'AC, sarà la stessa AC a comunicare all'operatore il diritto a produrre istanza di controversia documentale, non essendo previsto l'accesso diretto alla controversia analitica.

ARTICOLO 8 - Comma 1

Dinamiche inerenti alla procedura di controversia documentale

Con riferimento ai settori di cui all'articolo 2, comma 1 del d.lgs. 27/2021, l'operatore, a seguito della valutazione sfavorevole della controperizia da parte dell'AC, può attivare la procedura di controversia richiedendo alla medesima AC, in qualità di organo procedente, di poter fare effettuare a proprie spese il riesame della documentazione relativa all'analisi, prova, diagnosi iniziale da parte dell'Istituto Superiore di Sanità (in qualità di organo adito ex art. 17 della Legge 241/1990). Al riguardo si precisa che detta documentazione è la stessa di quella prevista per la controperizia e sopra descritta nella sezione "Articolo 7- Comma 5 - Modalità inerenti alla procedura di controperizia".

Inoltre si rappresenta che l'istituto della controversia, così come individuato nel d.lgs 27/2021, non trova applicazione nel caso in cui l'esito analitico sfavorevole sia riferito ai settori di esclusiva competenza del Ministero delle politiche alimentari e forestali di cui all'articolo 2, comma 3 dello stesso d.lgs 27/2021.

Si precisa che, laddove la norma prevede che il termine perentorio di trenta giorni decorre dalla comunicazione dell'esito sfavorevole, quest'ultimo deve intendersi come relativo alla valutazione effettuata dalla AC al termine della fase di controperizia e non dalla comunicazione dell'esito sfavorevole dell'analisi, prova o diagnosi di cui all'articolo 7, comma 4. Questo passaggio, sebbene non sia espressamente previsto dalla norma, è desumibile dal tenore dell'intero disposto normativo e dalle previsioni della Legge 241/90 applicabili.

Al riguardo si chiarisce, infatti, che il procedimento di cui agli articoli 7 e 8 del d.lgs 27/2021 è un procedimento giustiziale (attività della pubblica amministrazione attraverso cui essa risolve, il modo imparziale e obiettivo, nonché in contraddittorio un conflitto con un soggetto istante) al quale sono applicabili le disposizioni del Capo III "Partecipazione al procedimento amministrativo della legge 241/90" ed, in particolare, l'art. 10 (Diritti dei partecipanti al procedimento), comma 1 che recita: "I soggetti di cui all'articolo 7 e quelli intervenuti ai sensi dell'articolo 9 hanno diritto:

- a)** di prendere visione degli atti del procedimento, salvo quanto previsto dall'articolo 24;*
- b)** di presentare memorie scritte e documenti, che l'amministrazione ha l'obbligo di valutare ove siano pertinenti all'oggetto del procedimento".*

L'interpretazione fornita chiarisce che l'operatore che intende presentare istanza di controversia invia preventivamente memorie e documenti inerenti i risultati della controperizia eseguita dall'esperto di parte qualificato per consentire all'AC di effettuare una valutazione e comunicarne gli esiti all'operatore motivandoli adeguatamente nel rispetto ed in conformità a quanto previsto dall'articolo 3, comma 1, della legge 241/1990.

Pertanto, qualora la valutazione della controperizia comporti il riconoscimento della fondatezza, in tutto o in parte, delle istanze/motivazioni dell'operatore, la ASL, l'UVAC o il PCF sono tenuti a procedere, in autotutela, ad un riesame dell'intero procedimento amministrativo e del relativo provvedimento conseguente alla valutazione dell'esito analitico sfavorevole.

Tale riesame può esitare nell'archiviazione della pratica ai sensi dell'articolo 21 -nonies, comma 1, della Legge n.241/1990 e s.m.i., in sede di autotutela della pubblica amministrazione. In

questo caso l'A.C. comunica le motivazioni che hanno determinato tale decisione all'OSA /OSM e, per conoscenza, al laboratorio ufficiale che ha effettuato l'analisi, prova, diagnosi, ai NAS qualora interessati. Il riesame deve riguardare tutti gli eventuali procedimenti/provvedimenti amministrativi posti in essere a valle del provvedimento conseguente alla valutazione dell'esito analitico sfavorevole.

Laddove, invece, la valutazione della controperizia comporti il mancato accoglimento, in tutto o in parte delle istanze/motivazioni proposte dall'operatore, la ASL, l'UVAC o il PCF, procedono alla comunicazione dell'esito sfavorevole della valutazione della controperizia all'operatore e contestualmente anche al laboratorio che ha effettuato l'analisi, prova o diagnosi iniziale e all'ISS.

La data della suddetta comunicazione è il termine da cui decorrono i trenta giorni entro i quali l'operatore può proporre istanza di controversia all'ISS, per il tramite dell'AC che, a sua volta, dovrà trasmettere senza ritardo tutta la documentazione all'ISS stesso.

Ovviamente in caso di annullamento o revoca del provvedimento non vi sono gli estremi per accedere alla procedura di controversia venendo meno il presupposto di legge. Si precisa che, anche in questo caso, in assenza dell'indicazione di un termine certo, l'ASL, l'UVAC o il PCF dovranno comunicare gli esiti della valutazione e le relative motivazioni e notificare il relativo provvedimento adottato all'operatore quanto prima e, comunque non oltre il termine dei trenta giorni previsto dall'articolo 2, comma 3, della L. 241/90.

ARTICOLO 8 - Commi 2 e 3

Svolgimento della controversia

Si precisa che la valutazione documentale prodotta dall'ISS e trasmessa alle parti interessate (in particolare, AC, operatore, laboratorio ufficiale che ha eseguito l'analisi iniziale), dovrà essere considerata da parte dell'AC per l'adozione di eventuali ulteriori provvedimenti e/o azioni che si rendessero necessari per la gestione dell'esito analitico sfavorevole e delle sue conseguenze.

Se l'ISS, al fine di emettere la propria valutazione avesse necessità di chiarimenti ne informa l'AC in qualità di organo procedente anche al fine di darne notizia a tutte le parti; gli eventuali tempi per la formulazione dei riscontri saranno gestiti come interruzione dei termini per l'emissione del parere.

L'operatore, ricevuto l'esito della controversia documentale, qualora non si ritenga soddisfatto può fare istanza di controversia analitica esclusivamente per le prove per le quali sono state prelevate le opportune aliquote. L'istanza di controversia analitica, per economia del procedimento, dovrà essere notificata all'ISS, e contestualmente, all'AC e al laboratorio ufficiale che ha effettuato l'analisi di prima istanza.

Il laboratorio ufficiale che ha in custodia l'aliquota per la controversia analitica, provvederà all'invio della stessa all'ISS (ovvero al laboratorio ufficiale, diverso da quello che ha condotto la prima analisi prova o diagnosi, individuato dallo stesso ISS), con spese a carico dell'ISS, nel più breve tempo possibile.

Al riguardo si chiarisce che i 120 giorni previsti dall'allegato 1 sez. 1, punto 2, del d.lgs 27/2021 per la conservazione del campione dedicato alla controversia presso il laboratorio ufficiale che ha eseguito l'analisi di prima istanza, decorrono dall'istanza di controversia documentale avanzata dall'operatore. Ciò significa che il laboratorio ufficiale è tenuto a conservare la suddetta aliquota comunque fino allo scadere dei termini per la presentazione dell'istanza di controversia documentale.

ARTICOLO 8 - Comma 4

Dinamiche inerenti alla procedura di controversia analitica

Si precisa che gli esiti della ripetizione dell'analisi, prova o diagnosi effettuata in sede di controversia e trasmessi alle parti interessate (AC che ha disposto il campionamento, operatore e laboratorio ufficiale che ha eseguito l'analisi iniziale), dovranno essere tenuti in debita considerazione da parte dell'AC per l'adozione di eventuali ulteriori provvedimenti e/o azioni che si rendessero necessarie per la gestione dell'esito analitico sfavorevole e delle sue conseguenze.

Si precisa inoltre che le procedure sopra elencate ricadono nella sfera amministrativa e che pertanto gli eventuali procedimenti penali a carico dei medesimi soggetti seguiranno un iter parallelo, anche concomitante, non andando ad intaccare la natura amministrativa dei provvedimenti che eventualmente conseguiranno in sede amministrativa.

Si chiede ai destinatari in indirizzo di dare ampia diffusione del contenuto della presente a tutto il personale interessato e si confida in un'uniforme applicazione delle norme sulla base delle indicazioni fornite.

11) RIFORMA CARTABIA

**Decreto Legislativo 10 ottobre 2022, n. 150, articolo 70: “Modifiche alla legge 30 aprile 1962, n. 283”.
Indicazioni applicative.**

Dal 1° gennaio 2023 sono entrate in vigore le misure previste dal D.Lgs. 10 ottobre 2022, n. 150: *“Attuazione della legge 27 settembre 2021, n. 134, recante delega al Governo per l’efficienza del processo penale, nonché in materia di giustizia riparativa e disposizioni per la celere definizione dei procedimenti giudiziari”* che, all’articolo 70 ha modificato la L. 30 aprile 1962, n. 283 introducendo agli artt. 12-ter e ss, nuove procedure di estinzione delle contravvenzioni in materia di igiene, produzione, tracciabilità e vendita di alimenti e bevande.

Si tratta di modifiche che, in linea con i contenuti della riforma, introducono delle procedure mutuata da quanto già previsto per le violazioni legate al D.Lgs. n. 81/2008 in materia di igiene, salute e sicurezza sul lavoro per aumentare l’efficienza del sistema sanzionatorio penale.

Al fine di consentire un’applicazione delle nuove normative senza indebiti ritardi e in modo uniforme sul territorio regionale, si forniscono le indicazioni operative che saranno oggetto di successivi aggiornamenti.

Con l’art. 12-ter, *“Estinzione delle contravvenzioni per adempimento di prescrizioni impartite dall’organo accertatore”*, viene disposto che lo stesso articolo e quelli seguenti, 12-quater, 12-quinquies, 12-sexies, 12-septies, 12-octies e 12-nonies, si applicano alle contravvenzioni previste dalla L. 30 aprile 1962, n. 283 e ad altre disposizioni aventi forza di legge, in materia di igiene, produzione, tracciabilità e vendita di alimenti e bevande, che hanno cagionato un danno o un pericolo suscettibile di elusione mediante condotte ripristinatorie o risarcitorie e per le quali sia prevista la pena della sola ammenda, o la pena dell’ammenda, alternativa o congiunta, a quella dell’arresto. Tra le disposizioni aventi forza di legge, si ricordano, a titolo di esempio, i casi di cui all’art 6, comma 1, D.Lgs. 193/2007 (macellazione clandestina), o all’art. 15, comma 1, D.Lgs. 169/2004 (integratori alimentari, vitamine e minerali). Resta inteso che, sino a diverse indicazioni, per tutte le situazioni nelle quali le non conformità rilevate non costituiscano ipotesi di contravvenzione di cui sopra (es. illeciti amministrativi, ecc.) continuano ad applicarsi le indicazioni previste dal reg. UE 2017/625, dal D.Lgs. n. 27/2021 e dal D.L. 42/2021, convertito con modificazioni dalla L. 71/2021. La procedura descritta dagli articoli 12-ter e ss, L. 30 aprile 1962, n. 283 non si applica inoltre laddove le contravvenzioni concorrano con uno o più delitti.

In presenza di illeciti penali con le caratteristiche sopracitate, viene introdotto l’obbligo per l’organo accertatore, nell’esercizio delle funzioni di polizia giudiziaria di cui all’articolo 55 del codice di procedura penale, o per la polizia giudiziaria, di impartire al contravventore un’apposita prescrizione, fissando per la regolarizzazione un termine non eccedente il periodo di tempo tecnicamente necessario e comunque non superiore a sei mesi. Con la prescrizione l’organo accertatore può imporre, anche con riferimento al contesto produttivo, organizzativo, commerciale o comunque di lavoro, specifiche misure atte a far cessare situazioni di pericolo o la prosecuzione di attività potenzialmente pericolose per la sicurezza, l’igiene alimentare e la salute pubblica. Le finalità di tale prescrizione sono quelle di elidere le conseguenze dannose o pericolose legate all’illecito e consentire l’estinzione della contravvenzione. Copia della

prescrizione è notificata anche al rappresentante legale dell'ente nell'ambito o al servizio del quale opera il contravventore.

Resta in ogni caso fermo l'obbligo dell'organo accertatore di riferire al pubblico ministero la notizia di reato relativa alla contravvenzione, ai sensi dell'articolo 347 del codice di procedura penale, e di trasmettere il verbale con cui sono state impartite le prescrizioni. Quando l'organo accertatore corrisponda all'Autorità competente ASL, al fine di assicurare un corretto funzionamento della pubblica amministrazione, la notifica delle prescrizioni e la notizia di reato saranno effettuate per il tramite della Struttura a cui afferisce l'organo accertatore.

In presenza di specifiche e documentate circostanze non imputabili al contravventore, che determinino un ritardo nella regolarizzazione, il termine può essere prorogato per una sola volta, a richiesta del contravventore, per un periodo non superiore a ulteriori sei mesi, con provvedimento motivato che è comunicato immediatamente al pubblico ministero.

L'art. 12-quater, "*Verifica dell'adempimento e ammissione al pagamento in sede amministrativa*", stabilisce i successivi adempimenti che devono essere svolti dall'organo accertatore:

- entro trenta giorni dalla scadenza del termine fissato, l'organo che ha impartito le prescrizioni verifica se la violazione è stata eliminata secondo le modalità e nel termine indicati nella prescrizione;
- quando la prescrizione è adempiuta, l'organo accertatore ammette il contravventore a pagare in sede amministrativa, nel termine di trenta giorni, una somma pari ad un sesto del massimo dell'ammenda stabilita per la contravvenzione commessa, ai fini dell'estinzione del reato, destinata all'entrata del bilancio dello Stato;
- al più tardi entro sessanta giorni dalla scadenza del termine fissato per il pagamento, l'organo accertatore comunica al pubblico ministero l'adempimento della prescrizione nonché il pagamento della somma di denaro;
- quando la prescrizione non è adempiuta, o la somma di denaro non è stata pagata, l'organo accertatore ne dà comunicazione al pubblico ministero e al contravventore entro e non oltre sessanta giorni dalla scadenza del termine fissato nella stessa prescrizione.

Ai sensi dell'art. 12-quinquies, "*Prestazione di lavoro di pubblica utilità in alternativa al pagamento in sede amministrativa*", il contravventore che, per le proprie condizioni economiche e patrimoniali, sia impossibilitato a provvedere al pagamento della somma di denaro nei 30 giorni previsti per il pagamento, può richiedere al pubblico ministero, personalmente o a mezzo di procuratore speciale, di svolgere in alternativa lavoro di pubblica utilità presso lo Stato, le Regioni, le Città metropolitane, le Province, i Comuni o presso enti o organizzazioni di assistenza sociale e di volontariato. La richiesta del contravventore, con dichiarazione sostitutiva di certificazione sottoscritta dal contravventore ai sensi dell'articolo 46, comma 1, lettera o), del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445 comprovante l'impossibilità di pagamento, è comunicata all'organo accertatore. Con essa è depositata la documentazione attestante la manifestazione di disponibilità dell'ente a impiegare il contravventore nello svolgimento di lavoro di pubblica utilità. Il procedimento per la contravvenzione, in ottemperanza all'art.12-septies, "*Sospensione del procedimento penale*", è sospeso dal momento dell'iscrizione della notizia di

reato nel registro di cui all'articolo 335 del codice di procedura penale fino al momento in cui il pubblico ministero riceve una delle comunicazioni di cui all'articolo 12-quater, commi terzo e quarto, oppure, nel caso in cui il contravventore abbia richiesto di svolgere lavori di pubblica utilità, sino al momento in cui il pubblico ministero riceve una delle comunicazioni di cui all'art. 12-quinquies, commi sesto e settimo.

La contravvenzione si estingue se il contravventore adempie alla prescrizione impartita dall'organo accertatore o dalla polizia giudiziaria nel termine ivi fissato e provvede al pagamento previsto dall'articolo 12-quater, secondo comma, ovvero presta il lavoro di pubblica utilità nei modi e nei termini stabiliti dall'articolo 12-quinquies. Il pubblico ministero richiede l'archiviazione se la contravvenzione è estinta.

Gli organi accertatori possono ricevere comunicazione da parte del pubblico ministero, che prende notizia di una contravvenzione di propria iniziativa, oppure la riceve da privati o da pubblici ufficiali o incaricati di un pubblico servizio diversi dall'organo accertatore, affinché provvedano agli adempimenti di cui agli articoli 12-ter e 12-quater (art. 12-sexies, "Notizie di reato non pervenute dall'organo accertatore"). In tali casi l'organo accertatore o la polizia giudiziaria informano il pubblico ministero della propria attività senza ritardo e, comunque, non oltre sessanta giorni dalla data in cui hanno ricevuto comunicazione della notizia di reato dal pubblico ministero.

Si evidenzia inoltre che, il disposto dell'art 96, comma 1, D.Lgs. 10 ottobre 2022, n. 150 prevede che l'art. 70 non si applica procedimenti in corso alla data di entrata in vigore del citato Decreto, nei quali sia già stata esercitata l'azione penale, ossia nei quali il pubblico ministero ha già formulato l'imputazione.

12) VERIFICA DI EFFICACIA DEI CONTROLLI UFFICIALI

Per garantire l'imparzialità, la qualità e la coerenza dei controlli ufficiali le autorità competenti devono prevedere procedure per verificare l'efficacia dei controlli ufficiali da esse eseguiti, in attuazione di quanto previsto dalla seguente normativa:

- Regolamento (UE) 2017/625 del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali)
- Accordo Stato Regioni del 07/02/2013 "Linee Guida per il funzionamento ed il miglioramento delle attività di controllo ufficiale da parte delle autorità competenti in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria"
- Nota Ministero della Salute prot. DGSAF 0015372-P-16/08/2012 "Verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali ai sensi dell'articolo 8 (3) lettera a) del Regolamento CE 882/2004".

Sulla base delle sopra citate procedure le Autorità competenti dovranno effettuare tali verifiche ed entro il 28 febbraio 2024 rendicontarne gli esiti al Ministero della Salute da parte dell'AC regionale e alla struttura competente dell'Assessorato regionale alla sanità, salute e politiche sociali da parte dell'AC locale.

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

Indicatore di efficacia GENERALE:

$$\frac{\text{n° audit effettuati}}{\text{n° audit attesi}} \geq 0,80$$

Indicatore di efficacia SIAN

$$\frac{\text{n° campionamenti effettuati}}{\text{n° campionamenti attesi}} \geq 0,80$$

Indicatore di efficacia IAOA

$$\frac{\text{n° campionamenti effettuati}}{\text{n° campionamenti attesi}} \geq 0,80$$

Indicatore di efficacia IAPZ

$$\frac{\text{n° campionamenti effettuati}}{\text{n° campionamenti attesi}} \geq 0,80$$

Indicatore di efficacia SA

$$\frac{\text{n° campionamenti effettuati}}{\text{n° campionamenti attesi}} \geq 0,80$$

14) SISTEMA INFORMATIVO

Nell'ambito dei processi afferenti alla gestione e al coordinamento di tutte le attività svolte, sia dalle Strutture regionali che dalle specifiche Strutture dell'Azienda USL, nell'ambito dei controlli sulla sicurezza alimentare, sulla sanità animale, sull'igiene degli alimenti di origine animale, sull'igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche e sull'igiene degli alimenti e della nutrizione, risulta necessario dotarsi di strumenti e di sistemi informativi integrati che supportino e semplifichino l'operatività gestionale e che consentano una forte condivisione dei dati, per finalità di programmazione, di controllo e monitoraggio dei processi e dei flussi informativi, e per l'assolvimento dei debiti informativi verso le Amministrazioni centrali.

Con particolare riferimento al settore alimenti destinati al consumo umano, occorre garantire che i sistemi informativi, per la gestione e la rendicontazione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento (CE) n. 625/2017, soddisfino quanto previsto dall'Intesa Stato Regioni n. 212 del 2016 e dalla sezione 4.8 (sistemi informativi) del Capitolo I dell'allegato all'Accordo Conferenza Stato Regioni del 07/02/2013, concernente il funzionamento e miglioramento delle Attività di Controllo (AC).

Con l'obiettivo di contenere i costi e i tempi necessari per soddisfare tali esigenze, l'Amministrazione regionale ha individuato, come soluzione, l'adozione del sistema denominato G.I.S.A. (Gestione Integrata Servizi e Attività) soluzione verticale per la sicurezza alimentare e la sanità pubblica veterinaria, ceduto in riuso dalla Regione Campania ai sensi dell'art. 69 comma 1 del Decreto legislativo 7 marzo 2005 n. 82 e ss.mm.ii.

Tale soluzione fornisce gli strumenti gestionali e il supporto informatico a partire dalle anagrafiche degli operatori del settore alimentare (OSA) per la **programmazione, la gestione e la rendicontazione** nonché l'inoltro puntuale dei flussi informativi relativi alle attività di controllo ufficiale in materia di sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria verso il Ministero della salute.

La soluzione adottata in riuso si colloca nel contesto dei sistemi informativi attualmente in uso sul territorio regionale per essere utilizzata dalla struttura competente della Regione, dalle strutture dell'Azienda USL e dai vari soggetti coinvolti nell'ambito delle attività di controllo in materia di sicurezza alimentare e di sanità pubblica veterinaria, per gestire le anagrafiche, i procedimenti documentali, i controlli ufficiali (Audit, Ispezioni e campionamenti) e i flussi dati relativi alle Imprese del settore alimentare.

Il sistema GISA garantisce l'interazione automatizzata con altri sistemi, quali, ad esempio:

il sistema SIGLA, per l'acquisizione dei dati riferiti ai rapporti di prova dei campionamenti analizzati dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta;

il sistema per l'acquisizione dei dati riferiti ai rapporti di prova dei campionamenti analizzati presso l'ARPA della Valle d'Aosta;

il sistema SUEL-CROSS per l'acquisizione dei dati relativi alle aziende che presentano, attraverso i servizi disponibili online, le diverse istanze connesse all'attività produttiva.

MAURO RUFFIER

PRESIDENZA DELLA REGIONE

Struttura gestione e regolarità contabile della spesa e contabilità economico – patrimoniale

Annotazioni a scritture contabili

Atto non soggetto a spesa

L'INCARICATO

IL DIRIGENTE

IL DIRIGENTE RESPONSABILE DEL CONTROLLO CONTABILE

REFERTO PUBBLICAZIONE

Il sottoscritto certifica che copia del presente provvedimento è in pubblicazione all'albo dell'Amministrazione regionale dal 18/04/2023 per quindici giorni consecutivi, ai sensi dell'articolo 11 della legge regionale 23 luglio 2010, n. 25.

IL SEGRETARIO REFERTO