

LINEE GUIDA PER LA GESTIONE OPERATIVA DEL SISTEMA DI ALLERTA PER ALIMENTI E MANGIMI

1. PREMESSA

Alla luce dei cambiamenti introdotti dalla nuova legislazione comunitaria nel settore dei controlli sanitari sugli alimenti e sui mangimi (cosiddetto «pacchetto igiene»), di quanto previsto dall'Intesa sancita il 18 aprile 2007 per il Sistema di Allerta nel settore mangimistico, dell'emanazione da parte della Commissione Europea del nuovo Regolamento CE n. 16/2011 che, dando attuazione all'art. 51 del Regolamento CE n. 178/2002, stabilisce le regole di procedura per il funzionamento del sistema di allarme rapido e considerate le criticità rilevate in fase di applicazione di quanto previsto dall'Intesa sancita il 13 novembre 2008, è emersa la necessità di integrare e/o modificare l'Intesa stessa.

Il presente protocollo è stato pertanto definito per permettere la gestione omogenea in ambito nazionale dei Sistemi di Allerta (Reg. CE 178/2002, art. 50) per alimenti destinati al consumo umano e per mangimi, al fine di garantire la tutela della salute pubblica, degli animali e della salubrità dell'ambiente, consentendo uno scambio rapido di informazioni riguardo alle misure adottate e alle azioni intraprese in relazione a alimenti e mangimi già immessi sul mercato che rappresentano un grave rischio, diretto o indiretto, per la salute umana, animale e per la salubrità dell'ambiente.

E' fatta salva l'adozione di tutti i provvedimenti previsti dalla normativa in vigore.

2. DEFINIZIONI

Si applicano le definizioni del *Reg. CE 178/2002*, a cui pertanto si rimanda.

Per praticità si riporta il seguente elenco comprendente alcune definizioni mutate dall'Intesa del 13 novembre 2008 e dalle precedenti Intese sull'allerta di alimenti e mangimi e dal Regolamento (UE) n. 16/2011:

- [] **Sistema di allarme rapido:** procedura codificata atta a garantire la rapidità delle comunicazioni e dei provvedimenti conseguenti, da adottare a seguito di riscontro di alimento o mangime che rappresenta grave rischio per la salute del consumatore;
- [] **Alimento** (o prodotto alimentare o derrata alimentare): qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato destinato ad esser ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da essere umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento;
- [] **Prodotto intermedio:** prodotti alimentari destinati all'industria, agli utilizzatori commerciali intermedi ed agli artigiani per i loro usi professionali ovvero per essere sottoposti ad ulteriori lavorazioni, nonché i semilavorati non destinati al consumatore;

- [] **Mangime** (o alimento per animali): qualsiasi sostanza o prodotto, compresi gli additivi, trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato alla nutrizione per via orale degli animali;
- [] **Impresa alimentare e del settore dei mangimi** (di seguito denominata Impresa): ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle operazioni di produzione, lavorazione, trasformazione, magazzinaggio, trasporto o distribuzione e di somministrazione di alimenti e/o mangimi;
- [] **Operatore del settore**: la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa posta sotto il suo controllo;
- [] **Immissione sul mercato**: la detenzione di alimenti o mangimi a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta;
- [] **Commercio al dettaglio**: la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni. I ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti vendita all'ingrosso;
- [] **Consumatore finale**: il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare;
- [] **Pericolo o elemento di pericolo**: agente biologico-chimico-fisico contenuto in un alimento o mangime o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute;
- [] **Rintracciabilità**: la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione. Si sottolinea che la rintracciabilità deve riguardare anche alimenti e mangimi qualora contengano, anche in parte, un prodotto oggetto di allerta;
- [] **Rischio**: funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo;
- [] **Ritiro dell'alimento**: qualsiasi misura volta ad impedire la distribuzione e l'offerta al consumatore di un prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza alimentare;
- [] **Ritiro del mangime**: qualsiasi misura volta ad impedire la distribuzione e l'offerta all'utente del mangime non conforme al requisito di sicurezza dei mangimi;
- [] **Richiamo dell'alimento**: qualsiasi misura di ritiro del prodotto rivolta anche al consumatore finale, da attuare quando altre misure risultino insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute;
- [] **Richiamo del mangime**: qualsiasi misura di ritiro del prodotto rivolta all'utente del mangime, da attuare quando altre misure risultino insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute;
- [] **Nodo regionale**: punto di contatto designato dall'autorità regionale per lo scambio delle informazioni rapide con gli altri componenti della rete (nodi regionali e Ministero) e con gli organi di controllo sul territorio (ASL, Laboratori pubblici);
- [] **Rete**: il sistema di allarme rapido per la notifica di un rischio diretto o indiretto per la salute umana dovuto agli alimenti o ai mangimi di cui all'articolo 50 del regolamento (CE) n. 178/2002;
- [] **Membro della rete**: uno Stato membro, la Commissione, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e qualsiasi paese candidato, paese terzo o organizzazione internazionale che abbia stipulato un accordo con l'Unione europea a norma dell'articolo 50, paragrafo 6, del regolamento (CE) n. 178/2002;

- [] **Punto di contatto:** il punto di contatto designato che rappresenta il membro della rete;
- [] **Notifica di allarme:** una notifica di un rischio che richiede o potrebbe richiedere un'azione rapida in un paese membro;
- [] **Notifica di informazione:** una notifica di un rischio che non richiede un'azione rapida in un paese membro:
 - a) **notifica di informazione per follow-up:** una notifica di informazione relativa a un prodotto già presente o che potrebbe essere immesso sul mercato in un paese membro;
 - b) **notifica di informazione per attenzione:** una notifica di informazione relativa a un prodotto che:
 - i) è presente solo nel paese membro notificante; o
 - ii) non è stato immesso sul mercato; o
 - iii) non è più sul mercato.
- [] **Notifica di respingimento alla frontiera:** una notifica di respingimento di una partita, di un container o di un carico di alimenti o di mangimi come descritta all'articolo 50, paragrafo 3, lettera c), del regolamento (CE) n. 178/2002;
- [] **Notifica originale:** una notifica di allarme, una notifica di informazione o una notifica di respingimento alla frontiera;
- [] **Notifica di follow-up:** una notifica contenente informazioni supplementari rispetto ad una notifica originale;
- [] **Operatori professionali:** operatori del settore alimentare e operatori del settore dei mangimi come definiti nel regolamento (CE) n. 178/2002 o operatori economici come definiti nel regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio.

3. CAMPO DI APPLICAZIONE

La presente deliberazione si applica ogniqualvolta esista un grave rischio, diretto o indiretto, per la salute umana, animale e per la salubrità dell'ambiente, dovuto ad alimenti o mangimi già immessi sul mercato, nei casi di:

1. superamento nell'alimento o nel mangime dei limiti fissati dalle normative vigenti in materia di sicurezza alimentare;
2. alimenti dannosi per la salute o inadatti al consumo umano, qualora rappresentino un grave rischio per la salute del consumatore. A tal fine bisogna considerare quanto previsto dall'*articolo 14* del Reg. 178/2002;
3. mangimi che hanno un effetto nocivo per la salute umana o animale. A tal fine bisogna considerare quanto previsto dall'*articolo 15* del Reg. 178/2002.

Analogamente la presente deliberazione si applica anche ai prodotti intermedi di alimenti e mangimi, qualora rappresentino un grave rischio, diretto o indiretto, per la salute umana, animale e per la salubrità dell'ambiente, e siano già immessi sul mercato, nonché ai materiali e agli oggetti destinati ad entrare in contatto con gli alimenti di cui al Regolamento (CE) 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004.

Nel caso in cui si sospetti la presenza di un rischio grave, ma non siano disponibili sufficienti informazioni o dati scientifici al riguardo, sulla base del principio di precauzione, di cui all'*articolo 7* del Regolamento (CE) 178/2002, si procede all'immediata attivazione del Sistema di Allerta.

Sono compresi, nel campo di applicazione, anche eventuali riscontri ottenuti nell'ambito dell'autocontrollo su alimenti o mangimi già immessi sul mercato.

Se un alimento o un mangime a rischio fa parte di una partita, lotto o consegna di alimenti o mangimi della stessa classe o descrizione, si presume che tutti gli alimenti o mangimi contenuti in quella partita, lotto o consegna siano a rischio a meno che, a seguito di una valutazione approfondita, risulti infondato ritenere che il resto della partita, lotto o consegna sia a rischio (art. 14, comma 6 del Reg. CE 178/2002).

Tenuto conto del documento di lavoro (Draft) della Comunità Europea riguardante le misure di implementazione del Sistema di Allerta per alimenti e mangimi previsto dal *Reg. CE 178/2002*, per l'identificazione di un grave rischio e di situazioni nelle quali si rende, invece, necessaria una valutazione scientifica (*) per accertare la presenza di un grave rischio sanitario negli alimenti, si ritiene utile riportare in allegato D- criteri per notifica rischio, gli elenchi relativi agli alimenti, di cui al Capitolo 3 del suddetto documento.

(*) Tale valutazione dovrà essere impostata su un approccio di tipo scientifico che tenga conto, a seconda delle diverse situazioni che si possono prospettare, di ogni altro eventuale aspetto connesso con la sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti, come ad esempio le normali condizioni di utilizzo da parte del consumatore, le informazioni fornite dall'operatore del settore con l'etichettatura e la presentazione, ecc. Sulla base di tale presupposto l'accettabilità sotto il profilo igienico-sanitario di un determinato alimento o materiale a contatto con alimenti, dipenderà da una combinazione di fattori che dovranno, conformemente a quanto prevede l'*articolo 14 del Regolamento (CE) 178/2002*, essere presi in esame di volta in volta e saranno determinanti nella scelta della decisione finale da adottare.

Sono esclusi dal campo di applicazione:

1. criteri microbiologici di igiene di processo;
2. frodi commerciali che non rappresentano un rischio attuale o potenziale per il consumatore;
3. mangimi nei quali l'agente biologico potenzialmente pericoloso risulta non vitale;
4. gli alimenti che per loro natura sono destinati a subire un trattamento prima del consumo, tali da renderli innocui alla salute umana o animale.

4. PUNTI DI CONTATTO

Nel Sistema di Allerta sono coinvolti i seguenti soggetti, ciascuno dei quali deve individuare al proprio interno il relativo «punto di contatto», utilizzando l'apposita scheda:

1. Competenti Servizi Medici e/o Veterinari del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta;
2. Competenti Servizi Medici e/o Veterinari dell'Assessorato Sanità, Salute e Politiche sociali della Regione Autonoma della Valle d'Aosta;
3. Uffici periferici del Ministero della Salute;
4. Ministero della Salute: Direzione generale per la sicurezza degli alimenti e della nutrizione.

E' designato quale proprio nodo Regionale e punto di contatto per lo scambio delle informazioni rapide con gli altri componenti della rete (nodi regionali e Ministero) e con gli organi di controllo sul territorio (ASL, Laboratori pubblici), il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica, Veterinaria e degli Ambienti di Lavoro della Direzione Salute dell'Assessorato alla Sanità, Salute e Politiche Sociali.

Il Nodo Regionale fornisce al punto di contatto nazionale e agli altri Nodi Regionali informazioni dettagliate sul personale referente (nominativo, qualifica, recapito telefonico, fax, ecc.) e l'indirizzo di posta elettronica dedicato alla ricezione delle comunicazioni relative al sistema d'allerta è: allerta.alimenti@regione.vda.it

Tali informazioni devono essere raccolte e trasmesse e periodicamente aggiornate utilizzando l'apposita scheda.

Tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni relativi ai punti di contatto devono essere fatti utilizzando l'allegato E - punti di contatto.

5. ATTIVAZIONE DEL SISTEMA DI ALLERTA E PROCEDURE DI NOTIFICA

Ogni qual volta il Servizio Medico e/o Veterinario dell'ASL o il Servizio degli Uffici Periferici del Ministero della Salute, disponga di informazioni relative alla presenza di un rischio grave, diretto o indiretto, per la salute umana, animale o per l'ambiente, legato ad alimenti e mangimi, di cui al precedente punto 3, attiva il Sistema di Allerta trasmettendo, per posta elettronica all'indirizzo del nodo regionale "allerta.alimenti@regione.vda.it", eventualmente seguito da spedizione a mezzo fax, l'allegato A - «Attivazione sistema di allerta», corredato da:

copia del verbale di campionamento

rapporto di prova

copia del DDT relativo all'eventuale acquisto del prodotto e/o all'eventuale vendita del prodotto in un Paese estero

allegato C- «Elenco clienti» e, se disponibile, dal codice EAN

e da:

1. **notifica originale** (di allarme, di informazione per follow-up o per attenzione)

Nella **notifica originale** occorre dare una classificazione di essa e distinguere se trattasi di:

- "notifica di allarme" in caso di rischio che richiede o potrebbe richiedere un'azione rapida in un paese membro;
- "notifiche di informazione": sono trasmesse nel caso in cui il rischio non richiede un'azione rapida in un paese membro e si distinguono ulteriormente in:
 - I. "notifiche di informazione per follow-up", in caso di prodotto già presente o che potrebbe essere immesso sul mercato in un paese membro;
 - II. "notifiche di informazione per attenzione", se il prodotto è presente solo nel paese membro notificante o non è stato immesso sul mercato o non è più sul mercato.

o da

2. **notifica di follow-up**, che va utilizzata per trasmettere indicazioni:

- nei casi in cui vi siano informazioni addizionali rispetto alla notifica originale, ovvero relative al prodotto oggetto di notifica o al rischio riscontrato;
- nei casi in cui, nel contesto di una verifica sul ritiro/riciamo del prodotto presso un OSA coinvolto da una lista di distribuzione, si riscontri una ulteriore lista di distribuzione del prodotto oggetto di notifica;
- nei casi in cui si verifica la rispedizione del prodotto oggetto di allerta ad un OSA con sede in un Paese Membro (art. 6, comma 4 del regolamento UE N. 16/2011)

o da

3. **notifica di respingimento alla frontiera**, che sono trasmesse in caso respingimento di una partita, di un container o di un carico di alimenti o di mangimi come descritto all'art. 50, paragrafo 3, lettera c), del regolamento (CE) n. 178/2002.

La modulistica riguardo alla notifica originale, alla notifica di follow-up ed alla notifica di respingimento alla frontiera è quella approvata ufficialmente dalla Commissione Europea e

comunicata alle strutture dell'Azienda USL della Valle d'Aosta dal Servizio di Igiene e Sanità Pubblica, Veterinaria e degli Ambienti di Lavoro dell'Assessorato alla Sanità.

I Laboratori pubblici di riferimento devono operare assicurando la massima efficacia del Sistema di Allerta e, in particolare, devono garantire tempi rapidi per l'esecuzione delle analisi sulle matrici sottoposte a campionamento nonché per la loro refertazione.

6. COMPETENZE DELL'AZIENDA USL DELLA VALLE D'AOSTA

Sugli alimenti e sui mangimi oggetto di allerta dovranno essere adottati i provvedimenti ritenuti più adatti per tutelare la salute umana, animale e per la salubrità dell'ambiente.

Fatte salve eventuali norme speciali in materia, in linea di massima, salvo diverse valutazioni di volta in volta individuate, si procederà secondo i seguenti principi:

[] CAMPIONAMENTO

non dovrà essere sottoposto ad ulteriore campionamento lo stesso lotto sul quale è stata riscontrata l'irregolarità, mentre verrà valutata caso per caso, in funzione della valutazione del rischio, l'opportunità di effettuare campioni ufficiali in lotti diversi dello stesso prodotto.

Si dovrà, invece, procedere a prelievo ufficiale nel caso in cui l'irregolarità sia stata riscontrata in un prodotto presentato in confezione non più integra a seguito di un reclamo.

[] VERIFICA SUL RITIRO/RICHIAMO DEI PRODOTTI

Nel dettaglio, il Servizio competente dell'Azienda USL della Valle d'Aosta deve:

- a) verificare l'immediato avvio delle procedure di ritiro dal mercato da parte dell'operatore secondo le modalità dallo stesso previste, acquisendo le informazioni necessarie e verificando la congruenza di tali procedure soprattutto se questo aspetto non era già stato esaminato in precedenza in fase di vigilanza;
- b) acquisire la lista di distribuzione del prodotto, possibilmente in formato elettronico, avendo cura di verificarne la completezza (indirizzi completi, lotto, scadenza/TMC, quantità di prodotto fornito, data della transazione, n. documento di trasporto);
- c) segnalare, al proprio nodo regionale di riferimento, le modalità di ritiro del prodotto (es. conferimento presso una piattaforma logistica o presso una sede diversa da quella dell'operatore commerciale coinvolto);
- d) verificare l'effettivo ritiro del prodotto dal commercio, anche mediante verifica dei documenti di trasporto o altra documentazione pertinente.

La verifica potrà essere condotta a campione presso i clienti che svolgono attività di vendita di alimenti o di somministrazione diretta al consumatore finale. Presso grossisti/importatori, invece, dovrà essere sistematica, al fine di verificare l'attuazione delle procedure di ritiro e di acquisire la documentazione di ulteriori distribuzioni secondarie.

Per definire in modo omogeneo i criteri di rappresentatività del campione di ditte, che effettuano la vendita di alimenti o la somministrazione diretta al consumatore finale, da sottoporre a verifica, si suggeriscono i seguenti criteri:

- gravità del rischio;
 - periodo di vita commerciale del prodotto;
 - ampiezza della rete di commercializzazione;
- e) verificare la gestione del prodotto eventualmente già ritirato dall'operatore, anche in relazione alla possibile destinazione finale in merito alla quale dovranno essere acquisite le necessarie informazioni;

- f) disporre, in caso di inadempienza, ogni azione sostitutiva necessaria ai fini della tutela della salute pubblica (es. sequestro cautelativo del prodotto reperito sul mercato e non soggetto a provvedimento di ritiro);
- g) comunicare, in caso di riscontro di non conformità delle procedure di ritiro, tale informazione al Nodo Regionale, al fine di consentire ulteriori verifiche e di assumere i provvedimenti di competenza (prescrizioni, sanzioni, etc.). Le non conformità rilevate dovranno essere comunicate fornendo, ad esempio, le seguenti note informative:
- la ditta fornitrice non ha attivato le procedure di ritiro;
 - la ditta (cliente) non ha ricevuto dal proprio fornitore corrette informazioni per il ritiro del prodotto;
 - la ditta (cliente) che ha ricevuto dal proprio fornitore informazioni per il ritiro del prodotto ma le stesse non sono pertinenti (es. prodotto non commercializzato/fornitura non pervenuta); l'indirizzo del cliente non è corretto;
- h) comunicare al Nodo Regionale mediante allegato F «esiti accertamenti» i provvedimenti assunti; in particolare si avrà cura di comunicare gli esiti degli accertamenti relativamente al prodotto oggetto di ritiro e alla funzionalità del sistema di rintraccio. A seconda dei casi, andranno fornite le seguenti informazioni:
- il prodotto è stato ritirato;
 - il prodotto è accantonato in attesa di ritiro;
 - il prodotto è stato ulteriormente distribuito: in tal caso andranno attivate nuovamente le procedure di cui ai punti precedenti (notifica di follow-up);
 - il prodotto è stato venduto al consumatore finale o nel caso dei mangimi il prodotto è stato venduto all'utilizzatore tramite scontrino fiscale. In caso di grave rischio andrà valutata la possibilità di un richiamo;
 - il prodotto è in vendita (in tal caso andrà adottato un provvedimento di sequestro).
- Pertanto non sono sufficienti risposte del tipo: «il prodotto non è stato reperito» senza ulteriore motivazione;
- i) adottare provvedimenti sanzionatori in caso di mancato rispetto delle disposizioni di cui agli artt. 19 e 20 del Regolamento ai sensi del D.Lgs. 5 aprile 2006, n. 190.
L'attività di ritiro è a totale carico dell'operatore che deve dare preventiva comunicazione a tutti i clienti.

[] ADOZIONE DI PROVVEDIMENTI SUI PRODOTTI RITIRATI

A. alimenti

Gli alimenti, ritirati dal mercato conformemente all'art. 19 del Regolamento (CE) n. 178/2002, possono essere, previa autorizzazione dell'autorità competente, sottoposti a una delle seguenti operazioni:

1. Ulteriore trasformazione:

i prodotti immessi sul mercato che non soddisfano i criteri di sicurezza alimentare in base a quanto stabilito dall'art. 7 del Regolamento (CE) n. 2073/05 possono essere sottoposti ad ulteriore trasformazione mediante un trattamento che elimini il rischio in questione; tale trattamento può essere effettuato solo da operatori del settore alimentare diversi dai venditori al dettaglio.

2. Utilizzazione per scopi diversi:

L'operatore del settore alimentare può utilizzare la partita per scopi diversi da quelli per i quali essa era originariamente prevista, purché tale uso non comporti un rischio per la salute umana o animale e per l'ambiente.

3. Distruzione:

qualora il prodotto non rientri nelle succitate destinazioni, deve essere distrutto mediante idoneo metodo.

B. mangimi

I mangimi ritirati dal mercato, perché non conformi ai requisiti di sicurezza, possono essere, previa autorizzazione dell'autorità competente, sottoposti a una delle seguenti operazioni:

1. Destinazione a specie animali diverse da quelle cui era destinato:
in caso di non conformità relativa a una o più sostanze (materia prima, additivo, ecc.) non consentite per la specie animale cui erano destinati, i prodotti non conformi possono essere destinati alla alimentazione di animali di altre specie, purché dette sostanze siano ammesse per l'alimentazione delle specie cui si intende destinarli.
2. Bonifica:
sono riammessi alla alimentazione degli animali i prodotti non conformi, bonificati mediante idonei metodi, consentiti ai sensi della vigente normativa (trattamento termico, ecc.), atti a escludere il rischio per la salute pubblica.
3. Distruzione:
qualora il prodotto non rientri nelle succitate destinazioni, deve essere eliminato mediante idoneo metodo.
Qualora per l'effettuazione dei trattamenti di cui sopra si intenda utilizzare una sede diversa da quella dell'operatore che ha provveduto al ritiro del prodotto, dovrà essere data informazione alle competenti autorità (ASL, Regione, Ministero della Salute) e adottati i necessari provvedimenti (es. trasferimento prodotto in vincolo sanitario).

C. prodotti sottoposti a trasformazione

Nel caso in cui il prodotto non sia stato reperito tal quale perché nel frattempo è stato sottoposto ad un processo di trasformazione, in grado di inattivare il pericolo (ovviamente per inattivazione non si deve intendere la diluizione che non è comunque consentita), o distruggere l'agente patogeno, la ASL competente ove ha sede lo stabilimento di trasformazione, procede all'analisi delle condizioni e dei parametri di processo in modo da verificare, ricorrendo anche, se necessario, ad indagini di laboratorio, a spese del proprietario o del detentore, per verificare se il prodotto trasformato possa ancora costituire un pericolo per la salute degli animali, dell'uomo e per la salubrità dell'ambiente. Successivamente comunica le conclusioni al proprio Nodo Regionale, specificando se i prodotti trasformati non costituiscano più pericolo per la salute dei consumatori o se sia necessario attivare una nuova allerta per i prodotti trasformati. In quest'ultimo caso, il Servizio ASL procederà secondo le indicazioni sopra riportate.

D. mangime già utilizzato come alimento per gli animali

Nel caso in cui il mangime sia stato già utilizzato come alimento per gli animali, la ASL fornisce notizie al Nodo Regionale sui provvedimenti adottati ed acquisisce tutte le informazioni utili affinché si possa procedere ad un'ulteriore valutazione del rischio in relazione al possibile passaggio del contaminante nella catena alimentare umana o animale, al fine di decidere l'eventuale attuazione di misure restrittive nei confronti degli animali o dei loro prodotti.

Si ricorda che l'art. 52 del Regolamento 178/CE/2002 prevede le seguenti Regole di riservatezza per il sistema di allarme rapido:

1. Di regola le informazioni a disposizione dei membri della rete e riguardanti un rischio per la salute umana provocato da alimenti e mangimi sono messe a disposizione dei cittadini in conformità del principio dell'informazione di cui all'art. 10. Di regola i cittadini hanno accesso

alle informazioni sull'identificazione dei prodotti, sulla natura del rischio e sulle misure adottate.

I membri della rete prendono tuttavia le disposizioni necessarie per far modo che il proprio personale sia tenuto a non rivelare, in casi debitamente giustificati, informazioni ottenute ai fini della presente sezione che per loro natura sono coperte dal segreto professionale, eccezion fatta per le informazioni che devono essere rese pubbliche, quando le circostanze lo richiedano, per tutelare la salute umana.

2. La tutela del segreto professionale non preclude la comunicazione alle autorità competenti delle informazioni utili ai fini dell'efficace sorveglianza del mercato e dell'esecuzione della legge nel settore alimentare e dei mangimi. Le autorità che ricevono informazioni coperte dal segreto professionale ne garantiscono la riservatezza a norma del paragrafo 1.»

7. COMPETENZE DELLA REGIONE (NODO REGIONALE)

Il Nodo Regionale:

- a) coordina tutte le operazioni successive alla segnalazione del prodotto oggetto di allerta, tiene i rapporti con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale, l'Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale, i Laboratori di Sanità Pubblica, il Ministero della Salute, l'Istituto Superiore di Sanità, le Regioni e Province Autonome coinvolte, nonché con l'Azienda USL della Valle d'Aosta, garantendo la tempestività dell'informazione. A tal riguardo in particolare:

verifica la conformità della documentazione ricevuta, a quanto previsto dalla presente deliberazione;

provvede all'inoltro delle comunicazioni ricevute dal Punto di Contatto nazionale e dai Nodi Regionali agli organi di controllo;

dirama ai Nodi Regionali interessati e al Punto di Contatto nazionale ogni ulteriore informazione in suo possesso, incluse le ulteriori reti di commercializzazione del prodotto non conforme;

dirama ai Nodi Regionali interessati e al Punto di Contatto nazionale eventuali non conformità riscontrate nell'ambito della verifica sul ritiro/richiamo del prodotto oggetto di allerta;

- b) dispone, se del caso, ulteriori provvedimenti sul prodotto in questione;

- c) produce e rende noti rapporti periodici (report) relativi alle allerta gestite, utili alla programmazione dell'attività di controllo ufficiale.

La Regione, fatti salvi gli obblighi delle Imprese ai sensi del *Reg. CE 178/2002* (artt. 19 e 20), provvede alla pubblicazione sul sito web della Regione di notizie riguardanti particolari rischi sanitari riscontrati; può inoltre provvedere a quanto segue:

1. comunicazione al cittadino, tramite i mezzi di informazione a diffusione regionale;
2. coordinamento, di concerto con l'Azienda USL della Valle d'Aosta e con i Laboratori ARPA e IZS, per la definizione di ulteriori azioni da intraprendere a tutela della salute umana, animale e per la salubrità dell'ambiente;
3. adozione di ulteriori provvedimenti a tutela della salute umana, animale e per la salubrità dell'ambiente, compresa la predisposizione, in collaborazione con le ASL e con i Laboratori ARPA e IZS, di piani di monitoraggio indirizzati alla raccolta di informazioni sull'entità e il grado di diffusione di determinate problematiche sanitarie;
4. effettuazione di visite ispettive presso le imprese oggetto di segnalazione in collaborazione con le ASL territorialmente competenti;
5. disposizione di ulteriori interventi, di volta in volta individuati a seconda della gravità della situazione, quali, ad esempio, la ricerca a tappeto del prodotto alimentare o del mangime.

8. COMPETENZE DEL PUNTO DI CONTATTO NAZIONALE

Il Punto di Contatto nazionale per il Sistema di Allerta provvede:

1. allo scambio rapido delle informazioni con gli altri componenti della rete;
2. alla valutazione delle informazioni ricevute dai componenti della rete con le notifiche d'allerta e le segnalazioni per informazione mediante la verifica (II step del risk assessment) dei seguenti elementi:
 - I. completezza della documentazione;
 - II. corretta applicazione delle disposizioni di legge vigenti nazionali e comunitarie;
 - III. adeguatezza dei criteri adottati per la caratterizzazione del pericolo e la valutazione del rischio;
3. alla validazione della documentazione;
4. alla trasmissione al sistema d'allerta comunitario della Commissione (SANCO RASFF) delle informazioni ottenute;
5. alla raccolta delle informazioni riguardanti gli esiti dei controlli effettuati dagli organi di controllo territoriali (follow up).

Il punto di contatto nazionale può procedere, nell'ambito delle sue competenze e di concerto con le autorità regionali, alla verifica dell'adeguatezza delle misure adottate da parte degli organi di controllo e, se del caso, disporre l'adozione di ulteriori provvedimenti a tutela della salute umana, animale e per la salubrità dell'ambiente.

Il punto di contatto nazionale richiede il supporto tecnico-scientifico degli Uffici competenti del Ministero, dell'Istituto Superiore di sanità, dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) e eventualmente di altri Enti o organismi scientifici nei seguenti casi:

- a) valutazione delle informazioni ricevute circa la presenza di determinati rischi sanitari per la salute umana, quella animale o l'ambiente;
 - b) esistenza di controversie o dubbi circa la corretta interpretazione o applicazione della normativa vigente;
 - c) assenza di limiti comunitari armonizzati per particolari tipologie di contaminanti e/o prodotti.
- Nelle situazioni di crisi o nelle gravi emergenze sanitarie il punto di contatto nazionale può coinvolgere, di concerto con le Autorità regionali o delle Province Autonome, per gli interventi di competenza sul territorio, il Comando Carabinieri per la tutela della salute. Al riguardo in particolare l'intervento di tale Comando viene richiesto, nelle seguenti circostanze:
- a) esistenza di un rischio grave e immediato per la salute umana, animale o per l'ambiente, con possibile diffusione della problematica su scala nazionale;
 - b) difficoltà, da parte delle autorità sanitarie e degli organi di controllo, a completare le indagini volte al rintraccio dei prodotti (impossibilità di poter acquisire le reti di commercializzazione dalle imprese), o a identificare le imprese segnalate (recapiti inesistenti o non corrispondenti);
 - c) utilizzo di canali commerciali non convenzionali quali la vendita via internet.

Il Punto di Contatto nazionale può inoltre provvedere a:

- comunicazione al cittadino, tramite i mezzi di informazione a diffusione nazionale, di notizie riguardanti particolari rischi sanitari riscontrati. Rientrano tra le attività di comunicazione al cittadino anche le informazioni periodicamente pubblicate sul sito web del sistema d'allerta, quali il riepilogo settimanale e l'analisi annuale delle notifiche, la pagina info-rasff dedicata all'informazione al consumatore e agli operatori del settore e gli esiti delle attività di sorveglianza;
- comunicazione alle Ambasciate riguardo particolari problematiche sanitarie che abbiano interessato cittadini stranieri residenti in Italia;
- coordinamento, di concerto con le Autorità sanitarie regionali o delle Province Autonome e con i Centri Nazionali Antiveleno, per le azioni da intraprendere a seguito di segnalazioni

- riferite a casi di avvelenamento o di intossicazione da alimenti, anche di tipo artigianale o domestico, distribuiti sul mercato;
- coordinamento col sistema RAPEX per lo scambio di informazioni su particolari tipologie di prodotti che possono presentare rischi per la salute pubblica;
 - adozione, in particolari situazioni di emergenza o in caso di nuovi rischi, di concerto con le Autorità sanitarie regionali o delle Province Autonome, e con i competenti Uffici del Ministero della Salute e col supporto tecnico-scientifico dell'Istituto Superiore di Sanità, di ulteriori provvedimenti a tutela della salute pubblica, compresa la predisposizione di piani di monitoraggio indirizzati alla raccolta di informazioni sull'entità e il grado di diffusione di determinate problematiche sanitarie;
 - effettuazione di visite ispettive presso le imprese oggetto di segnalazione di concerto con le autorità sanitarie regionali o delle province Autonome;
 - effettuazione, in collaborazione col competente Ufficio IX-audit della Direzione Generale della sanità animale e del farmaco veterinario, di verifiche presso i Nodi Regionali del sistema d'allerta, al fine di appurare la corretta applicazione delle procedure di gestione operativa del sistema d'allerta;
 - coordinamento con gli Uffici del Ministero della Salute competenti in materia di procedure di controllo degli scambi e delle importazioni di prodotti provenienti da Paesi membri o Terzi.

9. ELENCO CLIENTI

Fermo restando quanto previsto dal Reg. 178/2002 in materia di rintracciabilità, nonché dal Reg. CE 183/2005, l'efficacia del Sistema di Allerta dipende dalla rapidità con cui viaggiano le comunicazioni.

In questo ambito svolge un ruolo essenziale la rapidità con la quale l'Impresa attiva la procedura di comunicazione e di ritiro del prodotto dal commercio e fornisce l'elenco clienti all'organo di controllo per la successiva trasmissione a tutti i componenti della rete interessati.

La rete commerciale deve essere acquisita riportando almeno i seguenti elementi:

- a. ragione sociale della ditta destinataria;
- b. indirizzo, completo di Comune e Provincia, della sede commerciale della ditta destinataria (telefono/fax, e-mail se possibile);
- c. n. di lotto del prodotto non conforme e scadenza o TMC;
- d. quantitativo totale venduto, tipologia e numero delle confezioni;
- e. data di consegna e identificativi D.D.T.

La trasmissione dell'elenco clienti **allegato C «elenco clienti»**, di norma, dovrà avvenire contestualmente all'attivazione del Sistema di Allerta.

L'organo di controllo responsabile della trasmissione dell'elenco clienti dovrà assicurarsi che le indicazioni siano complete e facilmente leggibili. Nel caso in cui l'elenco clienti sia costituito da un considerevole numero di voci dovrà essere, di norma, inviato per posta elettronica, possibilmente in formato tale da consentire la rapida aggregazione degli ambiti territoriali (provincia) di destinazione del prodotto, per agevolare il flusso informativo.

Resta inteso che la procedura adottata per la trasmissione della prima rete di commercializzazione dovrà essere analogamente ripetuta nell'eventuale riscontro di ulteriori clienti (**notifica di follow-up**).

10. FLUSSO INFORMATIVO

Il Sistema di Allerta deve garantire la tempestività dello scambio di informazioni (art. 50, Reg. 178/2002).

A tal fine, dovranno essere utilizzati gli strumenti che garantiscono tale tempestività, in modo rapido, chiaro e leggibile. Si dovrà pertanto prediligere la trasmissione a mezzo e-mail con comunicazione di avvenuta ricezione, eventualmente seguita da invio a mezzo fax.

Gli Uffici Periferici del Ministero della Salute, limitatamente ai prodotti oggetto di scambio o di importazione, per i quali hanno predisposto controlli all'arrivo sul territorio, trasmettono tutte le informazioni relative all'allerta utilizzando la modulistica prevista:

al Punto di Contatto Nazionale;

al Nodo Regionale della Regione o della Provincia Autonoma interessata.

I competenti Servizi Medici e Veterinari delle ASL trasmettono le informazioni oggetto di allerta, utilizzando la modulistica prevista:

al proprio «Nodo Regionale»; tale comunicazione è prevista anche qualora la commercializzazione dell'alimento o del mangime oggetto di allerta, riguardi esclusivamente il territorio della medesima ASL;

direttamente alle altre ASL del territorio regionale qualora interessate dall'allerta.

I Servizi Medici e Veterinari Regionali «nodo regionale», trasmettono le informazioni oggetto di allerta:

alle ASL interessate del proprio territorio;

ai nodi regionali interessati delle altre Regioni e Province Autonome;

al Punto di Contatto Nazionale.

Il Punto di Contatto Nazionale trasmette le informazioni oggetto di allerta:

al Punto di Contatto Comunitario;

ai «Nodi Regionali» interessati.

Pertanto:

- ogni Servizio dell'Azienda USL della Valle d'Aosta deve avere a disposizione i dati relativi a tutte le strutture sanitarie interessate della propria ASL, nonché del «Nodo Regionale»;
- il Nodo Regionale deve avere a disposizione i dati relativi ai punti di contatto dell'Azienda USL della Valle d'Aosta e agli altri Nodi Regionali, nonché al Punto di Contatto Nazionale;
- il Punto di Contatto Nazionale, ivi compresi gli Uffici Periferici, deve avere a disposizione i dati relativi ai Nodi Regionali.

11. REVOCA DEL PROCEDIMENTO DI ALLERTA

La revoca del procedimento di allerta può essere disposta, espletate le verifiche del caso, dalla stessa autorità che l'ha attivata qualora ravvisi la non sussistenza delle condizioni che ne hanno determinato l'attivazione. La revoca deve essere notificata ai componenti della rete interessati e al Punto di Contatto Nazionale.

12. APPLICAZIONE DELLE LINEE GUIDA (FORMAZIONE E VERIFICA)

Al fine di garantire l'uniforme applicazione a livello regionale della presente linea guida dovranno essere attuati specifici interventi formativi e programmi di audit interni.

E' auspicabile che i risultati di detti audit siano condivisi tra le Regioni e Province Autonome.

Allegato A – Attivazione del sistema di allerta

Regione Autonoma Valle d'Aosta
Assessorato Sanità, Salute e Politiche sociali
Servizio igiene, sanità pubblica, veterinaria e degli
ambienti di lavoro

OGGETTO: **Attivazione sistema di allerta. Prodotto** _____ (1)

Si segnala che (2):

Per quanto sopra, in ottemperanza alle disposizioni emanate dalla Regione, si attiva il sistema di allerta e si allega la scheda di notifica.

Si precisa inoltre che (3):

il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato esclusivamente nel territorio di competenza di questa ASL;

il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato esclusivamente nel territorio della Regione....., presso le ditte indicate in allegato;

il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato esclusivamente sul territorio nazionale, presso le ditte indicate in allegato;

il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato al di fuori del territorio nazionale, presso le ditte indicate in allegato;

sono in atto da parte della ditta le procedure di ritiro dal commercio;

il prodotto in oggetto risulta essere stato fabbricato/confezionato o introdotto in Italia dalla seguente ditta _____, ubicata sul territorio della Regione....., presso la ASL _____;

il prodotto in oggetto risulta essere stato fabbricato/confezionato o introdotto in Italia dalla seguente ditta _____, indirizzo _____ ubicata al di fuori del territorio della Regione.....;

l'alimento è risultato non conforme a seguito di riscontro analitico e lo scrivente si impegna a comunicare non appena possibile se è stata richiesta la revisione d'analisi nonché l'esito della stessa.

Si resta a disposizione per ogni eventuale informazione e si inviano distinti saluti.

Il dirigente

Note:

(1): *indicare la denominazione del prodotto*

(2): *descrizione del fatto e del prodotto alimentare in oggetto*

(3): *barrare le voci che interessano*

Allegato B

Regolamento CE n. 16/2011 della Commissione del 10 gennaio 2011 recante disposizioni di applicazione relative al sistema di allarme rapido per gli alimenti ed i mangimi.

Allegato C Elenco clienti

Descrizione del prodotto oggetto di allerta														
Ditta														
Alert notification/Information notification n.:														
Ragione sociale	Via/località	Comune	Prov.	Reg.	Nazione	Tel/fax	e.mail	n.lotto	Scadenza/TMC	Quantitativo venduto	Tipologia confezioni	N°confezioni	Data consegna	Identificati D. di T.

Allegato D - criteri per notifica rischio

Si **identifica un grave rischio** nel caso di:

- a) alimenti contenenti sostanze proibite, conformemente a quanto previsto dalle disposizioni comunitarie o, in loro assenza, dalle norme nazionali;
- b) alimenti contenenti residui di pesticidi o metaboliti derivanti dalla loro degradazione in misura tale che la predicted short term intake (PSTI) supera quella acuta di riferimento;
- c) alimenti contenenti residui di pesticidi o loro metaboliti o prodotti della loro degradazione per i quali non è stata fissata alcuna dose acuta di riferimento, ma esiste una dose giornaliera accettabile (ADI) e la dose predicted short term intake supera chiaramente la ADI;
- d) alimenti contenenti sostanze teratogene, genotossiche o cancerogene i cui livelli trovati eccedono i limiti fissati dalla legislazione comunitaria o in sua assenza, dalla normativa nazionale;
- e) alimenti contenenti sostanze teratogene, genotossiche o cancerogene per le quali non vi sono limiti stabiliti, ma la predicted short term intake (PSTI) supera la dose giornaliera tollerabile (TDI);
- f) alimenti, contenenti funghi o tossine fungine, batteri o tossine batteriche, tossine algali, parassiti e loro metaboliti, virus o prioni, che, sulla base dei riscontri analitici ottenuti, in presenza di limiti fissati da norme nazionali o comunitarie, fondati sulla valutazione del rischio, sono in grado di indurre con elevata probabilità la comparsa di malattia nell'uomo;
- g) alimenti che presentano un livello di contaminazione radioattiva da Cs-134 e Cs-137 superiore al limite stabilito dal *Regolamento (CE) 737/90*, del 22 marzo 1990 relativo alle condizioni di importazione di prodotti agricoli da Paesi terzi, a seguito dell'incidente verificatosi nella centrale nucleare di Chernobyl, così come modificato dal *Regolamento (CE) 616/2000*;
- h) organismi geneticamente modificati, così come definiti all'*articolo 3 del Regolamento (CE) 1829/2003*, del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 settembre 2003 concernente alimenti e mangimi geneticamente modificati, fatta eccezione per gli alimenti di cui all'articolo 47 della citata norma;
- i) nuovi alimenti e nuovi ingredienti alimentari, così come definiti all'*articolo 1 del Regolamento (CE) n. 258/97* del Parlamento europeo e del Consiglio, per i quali non risulta già stata rilasciata un'autorizzazione all'immissione in commercio ad un operatore del settore o ad un'impresa;
- j) alimenti preconfezionati contenenti allergeni che non figurano tra gli ingredienti riportati in etichetta.

Si **rende necessaria una valutazione scientifica per accertare la presenza di un grave rischio sanitario**, in caso di:

- a. alimenti contenenti sostanze diverse da quelle menzionate alle precedenti lettere a), b), c), d), e), che superano il limite massimo fissato dalla legislazione comunitaria, o, in sua assenza, da quella nazionale;
- b. alimenti contenenti sostanze il cui impiego non è autorizzato o è contrario ai requisiti stabiliti per l'approvazione ufficiale dalla normativa comunitaria o da quella nazionale;
- c. alimenti che presentano un rischio dovuto ad agenti fisici, quali ad esempio i corpi estranei;
- d. alimenti di origine animale provenienti da Paesi/stabilimenti non inclusi negli elenchi comunitari dei Paesi/stabilimenti riconosciuti ufficialmente;
- e. alimenti per i quali i test ufficiali richiesti per la rilevazione di un grave rischio non siano stati ben eseguiti o eseguiti in modo non corretto;
- f. alimenti dietetici che non contengono quantità autorizzate di alcuni ingredienti;
- g. materiali destinati a venire a contatto con alimenti, come definiti dall'*art. 1 del Reg. CE 1935/2004*, che non possono essere impiegati con alimenti o che ne provocano effetti avversi attraverso il contatto;
- h. alimenti che possono recare danno alla salute umana, se utilizzati secondo le diciture riportate in etichettatura, o le cui modalità di presentazione non consentono al consumatore di disporre delle informazioni necessarie ad evitare specifici effetti nocivi per la salute;
- i. alimenti non idonei al consumo umano poiché deteriorati o contenenti ingredienti non idonei o per altre motivazioni;
- j. alimenti pericolosi per uno specifico gruppo di popolazione a causa della loro composizione;
- k. qualsiasi altro rischio, compresi i rischi emergenti, che richiede una adeguata valutazione.

Allegato E - punti di contatto

PUNTI DI CONTATTO MINISTERO DELLA SALUTE/P.I.F.						
DIPARTIMENTO	DIREZIONE	UFFICIO	RESPONSABILE	INDIRIZZO	TEL/FAX	E-MAIL

PUNTI DI CONTATTO REGIONI E PROVINCE AUTONOME

REGIONE PROVINCIA AUTONOMA	S. MEDICO	RESPONSABILE	INDIRIZZO	TEL / FAX	E-MAIL	S. VETERINARIO	RESPONSABILE	INDIRIZZO	TEL / FAX	E-MAIL
ABRUZZO										
BASILICATA										
CALABRIA										
CAMPANIA										
EMILIA ROMAGNA										
FRIULI VENEZIA GIULIA										
LAZIO										
LIGURIA										
LOMBARDIA										
MARCHE										
MOLISE										
PIEMONTE										
PUGLIA										
SARDEGNA										
SICILIA										
TOSCANA										
UMBRIA										
VALLE D'AOSTA										
VENETO										
P.A.BOLZANO										
P.A.TRENTO										

(*) Se la Regione o Provincia Autonoma non è “nodo regionale”, inserire nella tabella formato excell le indicazioni richieste per tutti i Servizi Medici veterinari ASL territorialmente competenti.

Allegato F - Esiti accertamenti

Regione Autonoma Valle d'Aosta
Assessorato Sanità, Salute e Politiche sociali
Servizio igiene, sanità pubblica, veterinaria e
degli ambienti di lavoro

OGGETTO: Sistema di allerta; comunicazione esiti accertamenti.

In relazione alla comunicazione prot. _____ del _____ riguardante l'attivazione del sistema di allerta per il seguente prodotto (riportare la denominazione, il numero di lotto, il fabbricante o distributore):

Si informa che:

- il prodotto è stato ritirato;
- il prodotto è accantonato in attesa di ritiro;
- il prodotto è stato venduto al consumatore finale o, nel caso dei mangimi, il prodotto è statovenduto all'utilizzatore tramite scontrino fiscale
- il prodotto è in vendita (in tal caso è stato adottato un provvedimento di sequestro)
- il prodotto è stato ulteriormente distribuito: in tal caso andranno attivate nuovamente le procedure di cui ai punti precedenti (allegato B1). Si precisa inoltre che:
 - il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato esclusivamente nel territorio di competenza di questa ASL;
 - il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato esclusivamente nel territorio della Regione;
 - il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato esclusivamente sul territorio nazionale;
 - il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato al di fuori del territorio nazionale;
 - sono in atto da parte della ditta le procedure di ritiro dal commercio.

• **Ulteriori informazioni/accertamenti effettuati:**

• **Sono stati avviati i seguenti procedimenti amministrativi/sanzioni:**
