Région Autonome Vallée d'Aoste | Regione Autonoma Valle d'Aosta

ASSESSORATO SANITA', SALUTE E POLITICHE SOCIALI

DIPARTIMENTO SANITA', SALUTE E POLITICHE SOCIALI

IGIENE E SANITA' PUBBLICA E VETERINARIA

PROVVEDIMENTO DIRIGENZIALE

N. 1396 in data 08-04-2016

OGGETTO : APPROVAZIONE DELL'AGGIORNAMENTO DEL PIANO REGIONALE INTEGRATO DEI CONTROLLI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE ANNO 2016 E DELLE MODIFICHE DELLE TIPOLOGIE DEI FLUSSI INFORMATIVI, DELLE RELATIVE MODALITA' DI RENDICONTAZIONE E TEMPISTICHE, PREVISTI DALLA DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE N. 3562/2006. PRENOTAZIONE DI SPESA.

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. 708 in data 15/05/2015 concernente la ridefinizione della struttura organizzativa dell'Amministrazione regionale, a modificazione della DGR 578/2012 e successive integrazioni, a decorrere dal 1° giugno 2015;
- richiamata la deliberazione della Giunta regionale n. 1404 del 23/08/2013 recante il conferimento dell'incarico dirigenziale al sottoscritto, come confermato con DGR n. 708/2015;
- richiamata la deliberazione della Giunta regionale n. 1964 in data 30.12.2015 concernente l'approvazione del bilancio di gestione per il triennio 2016/2018, del bilancio di cassa per l'anno 2016, di disposizioni applicative e l'affiancamento, a fini conoscitivi, del bilancio finanziario gestionale per il triennio 2016/2018, ai sensi del decreto legislativo 23 giugno 2011, n. 118;

- visto il regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio dell'Unione europea del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- visto il regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
- visto il regolamento (CE) n. 183/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 12 gennaio 2005, che stabilisce i requisiti per l'igiene dei mangimi;
- visto il regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- visto il regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004;
- visto il regolamento (CE) n. 2075/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni;
- richiamato l'Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sul documento recante "Linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte del Ministero della salute, delle Regioni e Province autonome e delle AASSLL in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria", repertorio atti n. 46/CSR del 7 febbraio 2013;
- ritenuto necessario stabilire che le Autorità competenti regionale e locale provvedano nel corso dell'anno 2016 ad allineare i propri sistemi di funzionamento e di gestione operativa agli elementi di conformità e raccolta delle evidenze oggettive previste dalla seconda fase del capitolo 1 delle citate "Linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte del Ministero della Salute, delle Regioni e Province autonome e delle AASSLL in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria";
- ritenuto necessario per l'attuazione del piano di miglioramento dell'attività di controllo ufficiale prevedere degli specifici percorsi di formazione e mantenimento nel tempo di un'adeguata qualificazione degli operatori addetti al controllo ufficiale/audit;
- vista la deliberazione della Giunta regionale n. 241 del 20 febbraio 2015, recante "Approvazione del piano regionale integrato dei controlli sulla sicurezza alimentare 2015-2018 e delle modifiche delle tipologie dei flussi informativi, delle relative modalità di rendicontazione e tempistiche, previsti dalla deliberazione della Giunta regionale n. 3562 in data 24 novembre 2006. Impegno di spesa" ed in particolare il punto 3) che demanda al dirigente gli aggiornamenti del piano;
- tenuto conto che l'efficacia delle azioni preventive di controllo in materia di sicurezza alimentare non è direttamente correlato ad un elevato numero di interventi, bensì all'individuazione dei determinanti di rischio nelle differenti tipologie di attività;
- richiamata la deliberazione della Giunta regionale n. 3562 in data 24 novembre 2006, recante "Approvazione delle disposizioni regionali relative all'organizzazione dei flussi informativi del settore veterinario e degli alimenti";

- considerato che, ai sensi della deliberazione sopra indicata, i singoli flussi di dati possono essere modificati, aggiunti o annullati dal dirigente della struttura competente in materia di igiene e sanità pubblica e veterinaria dell'Assessorato sanità, salute e politiche sociali, con proprio provvedimento dirigenziale a seguito di variazioni derivanti da disposizioni normative specifiche o a seguito di indicazioni da parte del Ministero della Salute;
- preso atto che alla luce delle disposizioni comunitarie citate in premessa sono state modificate le tipologie di flussi informativi, le relative modalità di rendicontazione e tempistiche;
- ritenuto di modificare i flussi informativi previsti dalla deliberazione della Giunta regionale n. 3562/2006, limitatamente alle tipologie dei flussi informativi, le relative modalità di rendicontazione e tempistiche, così come indicato nell'allegato B al presente provvedimento dirigenziale;
- considerato che la bozza di piano regionale in oggetto è stata discussa con i Responsabili della S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) e dei Servizi Veterinari 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 a livello nazionale sono stati definiti gli elenchi delle attività produttive classificate secondo le categorie della cosiddetta master list 852 e 853, che andrà utilizzata come riferimento univoco nazionale ai fini della costruzione delle anagrafi degli operatori del settore alimentare, ma anche per i relativi flussi informativi;
- ritenuto opportuno entro l'anno 2016 completare e rendere pienamente operativa anche a livello regionale la classificazione delle attività produttive secondo tale master list 852 e 853;
- considerato che l'autorità competente locale deve prevedere ai sensi del Regolamento (CE) 882/2004, articolo 8, comma 3, lettera a), procedure di verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali;
- considerato che il piano regionale per sua stessa natura è un documento in progressiva evoluzione, che occorre aggiornare annualmente in funzione della progressiva valutazione del rischio;
- ritenuto necessario addivenire ad una convenzione con i laboratori ufficiali individuati per le analisi e di rimandare ad un provvedimento dirigenziale successivo l'approvazione di tale convenzione;
- considerato necessario prenotare la spesa complessiva di euro 2.000,00 per l'anno 2016 per l'esecuzione delle attività del Piano regionale integrato dei controlli sulla sicurezza alimentare soggette a pagamento;
- precisato che il presente provvedimento è da ritenersi correlato all'obiettivo n. 71060005 - Interventi nel settore sanitario finanziati con entrate con vincolo di destinazione - 1.09.07.10;

DECIDE

1) di approvare l'aggiornamento del Piano regionale integrato dei controlli sulla sicurezza alimentare 2016, così come indicato nell'allegato A) che forma parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

2) di approvare le modifiche dei flussi informativi previsti dalla deliberazione della Giunta regionale n. 3562/2006, limitatamente alle tipologie dei flussi informativi, alle relative modalità di rendicontazione e tempistiche, così come indicato nell'allegato B) che costituisce parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

3) di approvare per l'anno 2016, per l'esecuzione delle attività del Piano regionale integrato dei controlli sulla sicurezza alimentare soggette a pagamento, la spesa per un importo pari a Euro 2.000,00 (duemila/00), prenotandola sul capitolo 60967 "Spese sui fondi derivanti dall'Azienda USL per la programmazione ed attuazione del piano regionale integrato dei controlli ufficiali in materia di sicurezza alimentare", dettaglio n. 16902 "Spese sui fondi derivanti dall'Azienda USL per la programmazione ed attuazione del piano regionale integrato dei controlli ufficiali in materia di sicurezza alimentare", del bilancio di gestione della Regione per il triennio 2016/2018 che presenta la necessaria disponibilità;

4) di stabilire che le Autorità competenti regionale e locale provvedano entro il 31/12/2016 ad allineare i propri sistemi di funzionamento e di gestione operativa agli elementi di conformità e raccolta delle evidenze oggettive previste dalla seconda fase del capitolo 1delle "Linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte del Ministero della salute, delle Regioni e Province autonome e delle AASSLL in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria", approvate con l'Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano del 7 febbraio 2013, repertorio atti n. 46/CSR;

5) di prevedere degli specifici percorsi di formazione e mantenimento nel tempo di un'adeguata qualificazione degli operatori addetti al controllo ufficiale/audit;

6) di stabilire che entro l'anno 2016 sia completata e resa operativa anche a livello regionale la classificazione delle attività produttive secondo la master list 852 e 853;

7) di stabilire che l'autorità competente locale provveda ad effettuare la verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento (CE) 882/2004, articolo 8, comma 3, lettera a), secondo le diverse fasi previste: a priori, sul campo e a posteriori;

8) di rimandare ad un provvedimento dirigenziale successivo l'approvazione della convenzione con i laboratori ufficiali individuati per le analisi;

9) 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;

10) di stabilire che il presente provvedimento sia pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione, omettendo gli allegati, che sono reperibili presso la struttura igiene e sanità pubblica e veterinaria dell'Assessorato sanità, salute e politiche sociali.

L'estensore — Il Dirigente

- Paola Bornaz - — - Mauro Ruffier -

Allegato A al provvedimento dirigenziale n. del

REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA

PIANO REGIONALE INTEGRATO DEI CONTROLLI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE 2016

INDICE

1) INTRODUZIONE
1A) Obiettivi del piano
1B) Organizzazione delle Autorità competenti regionali e locali

1C) Descrizione delle modalità del controllo ufficiale
1C1) Compiti dell'OSA e controllo ufficiale
1C2) Metodi e tecniche del controllo ufficiale
1C3) Esecuzione delle prove di laboratorio
1C4) Classificazione delle non conformità

1) bis Piano per i controlli sui prodotti fitosanitari

2) COMPETENZE DELLA S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE (SIAN)
2A) Piano dei controlli negli stabilimenti di produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione
2A1) Categorizzazione degli stabilimenti
2A2) Attività di controllo negli stabilimenti di produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione
2A3) Ristorazione etnica
2A4) Controllo ufficiale
2A5) Programmazione dei controlli
2B) Piano regionale dei controlli ufficiali sugli alimenti
2B1) Controllo microbiologico dei criteri di igiene del processo
2B2) Controllo microbiologico dei criteri di sicurezza alimentare
2B3) Ricerca micotossine e sostanze ad effetto anabolizzante, agenti contaminanti e medicinali veterinari
2B4) Ricerca OGM
2B5) Piano regionale di vigilanza sugli integratori alimentari
2B6) Alimenti trattati con radiazioni ionizzanti
2B7) Ricerca radionuclidi in alimenti
2B8) Controlli nella ristorazione collettiva
2B9) Alimentazione particolare e alimenti allergenici
2B10) Controlli nel vino
2B11) Ricerca degli idrocarburi aromatici policiclici (IPA)
2B12) Controlli nell'olio di friggitrice
2B13) Controlli nelle acqueviti e nei distillati
2B14) Piano di monitoraggio delle acque destinate al consumo umano

2B15) Additivi alimentari
2B16) Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA)
2B17) Ricerca del tenore di iodio nel sale iodato
2C) Piano controllo sottoprodotti di origine animale
2C1) Indicazioni operative ed organizzazione dell'attività di vigilanza sui sottoprodotti di O.A.
2C2) Arsenico - Raccomandazione 2015/1381/UE del 10/08/2015
2C3) Micologia

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

3A) Piano di controlli sugli stabilimenti e attività commerciali che trattano prevalentemente prodotti di origine animale
3A1) Categorizzazione degli stabilimenti
3A2) Attività di controllo negli stabilimenti e nelle attività commerciali di prodotti di origine animale
3A3) Programmazione dei controlli
3B) Piano regionale dei controlli ufficiali sugli alimenti di origine animale
3B1) Controllo microbiologico dei criteri di igiene del processo
3B2) Controllo microbiologico dei criteri di sicurezza alimentare
3B3) Monitoraggio di Listeria monocytogenes alla produzione
3B4) Controlli per la ricerca di Trichinella nelle carni
3B5) Alimenti trattati con radiazioni ionizzanti
3B6) Ricerca radionuclidi in alimenti
3B7) Additivi alimentari
3B8) Ricerca micotossine e sostanze ad effetto anabolizzante, agenti contaminanti e medicinali veterinari
3B9) Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA)
3B10) Prova della fosfatasi alcalina su latte pastorizzato
3B11) Piano prodotti ittici
3C) Piano controllo sottoprodotti di origine animale
3C1) Indicazioni operative ed organizzazione dell'attività di vigilanza sui sottoprodotti di O.A.
3C2) Controllo dei materiali a rischio specifico TSE
3D) Piani di sorveglianza malattie infettive contagiose al macello
3D1) Piano di sorveglianza malattia vescicolare suina, peste suina classica e Aujeszky
3D2) Piano di sorveglianza Blue Tongue
3D3) Piano di sorveglianza TSE
3 D4) Piano protezione animali durante l'abbattimento
3 D5) Ricerca sali ammonio quaternario
3D6) Allergeni

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

4A) Profilassi obbligatoria della tubercolosi bovina, della brucellosi bovina ed ovi caprina e della leucosi bovina enzootica
4B) Piano per il controllo sierologico della Blue Tongue
4C) Piano di sorveglianza anemia infettiva equina e West Nile
4D) Piano nazionale di controllo delle salmonelle
4E) Piano di monitoraggio influenza aviaria 2015
4F) Attività di controllo sullo stato sanitario della selvaggina
4G) Ricerca di E. coli O157 produttori di verocitotossina (VTEC) nelle feci di bovini destinati a produrre latte crudo

4H) Piano di eradicazione della malattia virale Rinotracheite Bovina Infettiva (IBR)
4I) Piano di sorveglianza entomologica su artropodi potenziali vettori di malattie: genere aedes e genere culex
4J) Controllo anagrafico allevamenti ovicaprini
4K) Controlli in alpeggio
4L) Controllo anagrafico animali da compagnia
4M) Controlli minimi dell'anagrafe del bestiame
4N) Piano malattia di Aujeszky
4O) Piano di selezione genetica nella popolazione ovi-caprina per la scrapie

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

5A) Piano Regionale Residui
5B) Piano Regionale alimentazione animale
5C) Piano Regionale Benessere Animale negli allevamenti
5D) Piano di controllo isoniazide dell'acido isonicotinico nel latte di massa e cortisonici nelle urine
5E) Monitoraggio dei livelli di contaminazione del piombo nel latte bovino
5F) Farmacosorveglianza in allevamento
5G) Farmacosorveglianza presso le farmacie
5H) Audit in allevamento produttore di alimenti
5I) Audit in alpeggio
5J) Piano mastite
5K) Controlli presso le aziende di produzione primaria di latte crudo destinato alla vendita diretta
5L) Riproduzione

6) COMPETENZE INTERAREA

6A) Audit congiunti
6B) Ispezioni congiunte per l'accertamento delle condizioni di rintracciabilità benessere animale al trasporto e protezione animale durante l'abbattimento
6C) Ispezioni congiunte negli alpeggi
6D) Piano farmacosorveglianza sul corretto impiego dei farmaci
6E) Piano aflatossine
6F) Controlli condizionalità
6G) Laboratori di autocontrollo
6H) Piani di eradicazione e controllo nel settore ittico

7) ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SISTEMA DI AUDIT SULLE AUTORITÀ COMPETENTI AI SENSI DEL REG. (CE) N. 882/2004, ART. 4

8) AGGIORNAMENTO E REVISIONE DEL PIANO

9) FORMAZIONE

10) FLUSSI INFORMATIVI

11) ALLEGATI AL PIANO

11A) Tabelle rendicontazione latte crudo
11B) Registro annuale delle attività ispettive/audit su impianti riconosciuti
11C) Registro numerico annuale delle principali non conformità riscontrate in impianti riconosciuti

11D) Nota operativa relativa al punto 3B3) Monitoraggio L. monocytogenes alla produzione
11E) Allegato per la rendicontazione delle attività a carattere regionale e delle attività straordinarie
11F) Indicatori di efficacia ed efficienza a cui deve tendere ogni Struttura Complessa
11G) Programmazione verifiche e ispezioni SC IAOA
11H) Allegato al verbale di campionamento
11I) Scheda di sopralluogo presso imprese di produzione, confezionamento e deposito di additivi, aromi ed enzimi alimentari.
11J) Categorizzazione del rischio

1) INTRODUZIONE

1A) OBIETTIVI DEL PIANO

Il Piano Nazionale Integrato - PNI (in inglese, Multiannual National Control Plan - MANCP) con il Piano regionale integrato dei controlli sulla sicurezza alimentare, che ne rappresenta l'estrinsecazione a livello territoriale, descrive il Sistema dei controlli ufficiali svolti lungo l'intera filiera alimentare al fine di tutelare i cittadini dai pericoli di natura sanitaria e dalle pratiche produttive sleali.

Nell'ottica del controllo di filiera, le attività di controllo delle produzioni alimentari vengono integrate in una visione d'insieme con i controlli relativi ad altri ambiti di interesse che possono condizionare direttamente o indirettamente le produzioni agrozootecniche. In particolare, il PNI comprende anche **la sanità ed il benessere animale, l'alimentazione zootecnica, la sanità delle piante, oltre ad alcune tematiche relative alla tutela dell'ambiente**.

Il PNI, fornendo un approccio coerente, completo e integrato ai controlli ed individuando criteri comuni per consentire di orientare i controlli ufficiali in funzione dei rischi, è un punto di riferimento fondamentale per tutte le amministrazioni coinvolte a vario titolo nella gestione e nello svolgimento dei controlli ufficiali, al fine di razionalizzare i controlli ed ottimizzare l'uso delle risorse disponibili.

Inoltre, il Piano deve anche fornire una salda base informativa per i servizi ispettivi della Commissione, che ne devono verificare l'attuazione.

Il Piano viene "completato" dalla Relazione annuale al PNI, che riunisce gli esiti delle attività svolte nell'anno precedente in tutti gli ambiti di interesse, da tutte le amministrazioni coinvolte. Tali informazioni, rielaborate in un'analisi critica globale, forniscono gli elementi indispensabili per la programmazione annuale dei controlli e per l'eventuale modifica del Piano stesso nel corso del periodo di vigenza.

I criteri di riferimento per l'elaborazione del Piano e della Relazione Annuale sono enunciati negli articoli 41 - 44 del Regolamento (CE) n.882/2004 e nelle linee guida comunitarie (Decisione 2007/363/CE e Decisione 2008/654/CE).

OBIETTIVI STRATEGICI

Il Nucleo di valutazione, coordinato dal Ministero della Salute nelle funzioni di Punto di contatto nazionale, ha identificato i seguenti **Obiettivi di alto livello strategico** per il PNI 2015-2018:

- Tutela del consumatore e della leale concorrenza mediante il mantenimento di un elevato livello di protezione della salute umana, della salute degli animali, della sanità delle piante e della sicurezza alimentare;
- Lotta alle frodi e alla contraffazione;
- Difesa delle produzioni agroalimentari anche mediante l'analisi del ciclo di vita dei prodotti delle filiere produttive agroindustriali.

Tali obiettivi, strettamente interconnessi tra loro, verranno perseguiti da tutte le amministrazioni che partecipano al PNI, in riferimento ai seguenti **Obiettivi strategici di filiera**:

- Contrasto alle frodi e agli illeciti a danno dei consumatori e degli operatori anche attraverso la cooperazione e il coordinamento tra le diverse autorità competenti e gli altri organi proposti al controllo;
- Tutela della sicurezza e qualità delle produzioni da agricoltura biologica;
- Tutela della sicurezza e qualità delle Indicazioni Geografiche registrate, anche mediante la protezione "ex officio".

Per i corpi di polizia giudiziaria, nel rispetto delle peculiari modalità di pianificazione e attuazione delle attività di controllo da essi svolte, gli obiettivi del PNI avranno funzione di indirizzo.
Fermo restando che anche tutte le altre filiere produttive sono oggetto delle attività di controllo svolte da tutte le amministrazioni, secondo quanto descritto nel Piano e rendicontato nella Relazione annuale, il perseguimento degli obiettivi strategici verrà valutato annualmente attraverso specifici **obiettivi operativi**, individuati dal Nucleo nell'ambito delle seguenti filiere:

- olio d'oliva
- latte e derivati
- molluschi bivalvi
- miele ed altri prodotti dell'alveare.

Gli obiettivi operativi verranno scelti dal Nucleo di valutazione in coerenza con le attività di controllo descritte nel Piano ed in considerazione degli ambiti di attività che si ritengano più significativi per il raggiungimento dei target prefissati negli obiettivi strategici. Inoltre, saranno tali da sottolineare il ruolo di tutte le amministrazioni che, nell'esercizio delle funzioni di competenza, concorrono alla tutela dell'igiene e della sicurezza, della qualità merceologica e dell'impatto ambientale delle produzioni agrozootecniche italiane, a partire dalla produzione primaria fino alla distribuzione, comprese le fasi di importazione, scambi intracomunitari ed esportazione.
Nella relazione annuale al PNI, gli obiettivi operativi attuati verranno riesaminati e rendicontati, al fine di determinare il grado di raggiungimento degli obiettivi strategici e al fine di stabilire gli obiettivi operativi per l'anno successivo.

1B) ORGANIZZAZIONE DELLE AUTORITÀ COMPETENTI REGIONALI E LOCALI

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

Pertanto, si ritiene opportuno evidenziare che:

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

Autorità Competente Regionale (ACR)

Il servizio in ambito regionale della Valle d'Aosta che si occupa di sicurezza alimentare ha l'appellativo di Struttura di Igiene e Sanità Pubblica e Veterinaria.

La Struttura di Igiene e Sanità Pubblica e Veterinaria è l'organo dell'Assessorato alla Sanità, Salute e Politiche Sociali della Regione Autonoma Valle d'Aosta preposto allo svolgimento di funzioni di indirizzo e controllo all'interno di materie specifiche quali:

Igiene e sanità pubblica:

- Prevenzione e promozione della salute;
- Programmi di screening;
- Profilassi da malattie infettive e vaccinazioni;
- Medicina sportiva;
- Polizia mortuaria;
- Controllo sull'impiego dei gas tossici;
- Controllo sull'utilizzo di radiazioni ionizzanti e non ionizzanti;
- Controllo sull'impiego di gas medicinali;
- Autorizzazioni al commercio di cosmetici.

Sicurezza alimentare e tutela della salute del consumatore:

- Gestione acque;
- Controlli ufficiali sugli alimenti;
- Sistema di allerta alimentare;
- Controllo sui laboratori che effettuano analisi in autocontrollo;
- Controllo sui micologi;
- Controllo sul commercio di prodotti fitosanitari;
- Attribuzione Riconoscimenti CE;
- Indirizzo sui controlli inerenti latte crudo.

Salute animale e igiene urbana veterinaria:

- Indirizzo e controllo in materia di salute animale;
- Indirizzo e controllo in materia di dati sanitari dell’anagrafe del bestiame;
- Indirizzo e controllo in materia di benessere animale;

- Indirizzo e controllo sull'alimentazione animale;
- Indirizzo e controllo sul canile regionale;
- Gestione dell'anagrafe canina;
- Controllo sull'utilizzo dei farmaci veterinari;
- Controllo sull'autorizzazione alle strutture sanitarie;
- Controllo della fauna selvatica;
- Controllo sulle colonie feline.

Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro:

- Indirizzo e controllo in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro e sulle attività lavorative ubicati nel territorio regionale;
- Indirizzo e controllo in materia di bonifica e smaltimento amianto;
- Non conformità delle macchine;
- Autorizzazione alla coltivazione delle cave minerarie;
- Sostanze chimiche: Reach;
- Gruppo di coordinamento sulla sicurezza sui luoghi di lavoro.

Organigramma: l'organico della struttura è composto da un Veterinario dirigente a tempo pieno, da un Veterinario distaccato a tempo pieno dall'Azienda USL della Valle d'Aosta e da quattro amministrativi di ruolo.

Sistemi informativi: il servizio utilizza un sistema informativo chiamato SI.VE., nel quale vengono caricati i controlli ufficiali espletati da parte di alcune strutture complesse dell'Azienda USL, un sistema informativo chiamato SI.R.VE di gestione delle ricette veterinarie e un sistema informativo SI.ZO di gestione del nodo regionale dell'anagrafe del bestiame.

Laboratori: i laboratori utilizzati per le analisi degli alimenti sono quelli dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Piemonte Liguria e Valle d'Aosta e quelli dell'ARPA Valle d'Aosta.

Autorità Competente Locale

Nella Regione Valle d'Aosta è presente un'unica USL che è organizzata in Dipartimenti. Il Dipartimento che si occupa di alimenti è denominato Dipartimento di Prevenzione e si compone di sette strutture complesse: Medicina Legale, Igiene e Sanità Pubblica, Prevenzione e Sicurezza Ambienti di Lavoro, Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN), Sanità Animale (area A), Igiene Alimenti di Origine Animale (area B), ed Igiene Allevamenti e Produzioni Zootecniche (area C).

I servizi che si occupano di alimenti sono le SSCC Igiene Alimenti e Nutrizione, Sanità Animale, Igiene Alimenti di Origine Animale ed Igiene Allevamenti e Produzioni Zootecniche.

La SC Igiene degli alimenti e nutrizione:

La Struttura d'igiene degli alimenti e della nutrizione, ai sensi della L.283/1962, del titolo I del relativo regolamento d'esecuzione, approvato con D.P.R. 327/80, del decreto legge 18 giugno 1986, n. 282 (misure urgenti in materia di prevenzione e repressione delle sofisticazioni alimentari), convertito, con modificazioni, dalla legge 7 agosto 1986, n. 462, del decreto del Presidente della Repubblica 24 maggio 1988, n. 236 (attuazione della direttiva CEE n. 80/778 concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano, ai sensi dell'art. 15 della legge 16 aprile 1987, n. 183) e del decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 123 (attuazione della direttiva 89/397/CEE relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari), svolge i seguenti compiti ed attribuzioni:

- Attività di controllo ufficiale sulle bevande e alimenti per l'alimentazione umana, compresi gli alimenti dietetici e per l'infanzia, inteso come controllo degli alimenti, delle strutture e delle apparecchiature dove avviene la produzione, manipolazione, conservazione, vendita e consumo degli alimenti e bevande, nonché dei loro imballaggi, avvalendosi, per la parte analitica, dei laboratori dell'ARPA;

- Attività di vigilanza e controllo sulle acque destinate a consumo umano, sulle acque minerali ed artificiali, avvalendosi, per la parte analitica, dei laboratori dell'ARPA;

- Censimento delle attività di produzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti;

- Tenuta del registro delle autorizzazioni, dei nulla osta e degli aggiornamenti di cui all'art.25 e seguenti del DPR 327/80, nonché dei provvedimenti adottati in conseguenza di trasgressioni;

- La formulazione del parere d'idoneità ai fini dell'autorizzazione sanitaria ai sensi del DPR 26 marzo 1980, n. 327.

Il Servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione svolge altresì i seguenti compiti in materia di educazione alimentare e nutrizionale:

- Rilevazione dei consumi alimentari della popolazione per fasce a rischio o gruppi specifici;

- Costituzione di profili di rischio e di qualità igieniche nutrizionali in relazione ai consumi alimentari della popolazione;

- Attività d'educazione alimentare anche in relazione agli indicatori individuati;

- Cura della redazione di materiale didattico ed illustrativo per le campagne d'educazione alimentare;

- Attività di consulenza tecnica per il riconoscimento delle diverse specie fungine raccolte a favore degli utenti raccoglitori e/o diretti consumatori;

- Collaborazione con le strutture ospedaliere per il supporto tecnico in caso d'intossicazioni alimentari;

- Organizzazione di corsi didattici, convegni di studio, iniziative culturali e scientifiche per l'informazione e l'educazione alimentare e nutrizionale.

- Avviamento dell'attività di formazione degli operatori addetti alla preparazione, manipolazione somministrazione e vendita alimenti e bevande.

L'organico è composto da un direttore, 1 medico, 8 tecnici della prevenzione e 2 amministrativi.

La SC Sanità animale svolge i seguenti compiti:

- Profilassi delle zoonosi e delle altre malattie degli animali soggette a misure di polizia veterinaria

- Programmi di bonifica sanitaria e di eradicazione delle malattie di interesse antropozoonosico e zoosanitario

- Attestazioni di allevamento ufficialmente indenne

- Prestazione diagnostica o intervento immunizzante per esigenze di commercio o spostamento

- Anagrafe e tutela dei cani

- Vigilanza preventiva e permanente sugli impianti e concentramenti animali

- Sopralluoghi per manifestazioni zootecniche e sportive

- Redazione modelli 4 - dichiarazione di provenienza degli animali

- Controllo sanitario di animali in partenza per l'estero o le isole

- Osservazione sanitaria di animali per la profilassi della rabbia

- Controllo popolazione volatili e sinantropi

- Accertamento delle condizioni igieniche dei mezzi di trasporto di animali e modalità di trasporto

- Osservazione epidemiologica Vigilanza e controllo, su richiesta delle competenti autorità di gestione, sulla fauna del Parco nazionale del Gran Paradiso, dei parchi regionali , delle oasi di protezione e delle riserve anche se di proprietà dei privati

- Attività di disinfezione e disinfestazione nelle stalle e stabilimenti di competenza (alpeggi inclusi)

- Rilascio certificati per animali (da reddito o da affezione) destinati all'esportazione Nulla osta per importazione di animali dall'estero o da altre regioni italiane

- Nulla osta per svernamento, reintroduzione e alpeggio

- Certificazione sanitaria per riproduttori maschi adibiti alla monta naturale pubblica

- Controlli documentale, materiale e di laboratorio, su richiesta dell'Ufficio Veterinario per gli Adempimenti CEE, relativamente a partite di animali introdotte dall'estero

- Sistema informativo veterinario per la raccolta dei dati e la soddisfazione dei debiti informativi

- Attuazione del sistema delle emergenze sanitarie Educazione igienico sanitaria

L'organico è composto da 1 Direttore di Struttura Complessa, 1 Direttore di Struttura Semplice, 7 Veterinari dirigenti dipendenti, 6 Veterinari ACN, 2 Veterinari liberi - professionisti, 16 operatori tecnici di ruolo + 6 Obiettivo lavoro, 1 collaboratore amministrativo, 1 assistente tecnico, 1 Obiettivo Lavoro.

La SC Igiene degli alimenti di origine animale svolge i seguenti compiti:

- Visita ispettiva ante e post mortem di tutte le specie animali nei macelli autorizzati

- Ispezione veterinaria all'entrata delle carni in depositi frigoriferi non annessi a macelli o laboratori

- Attestazione di idoneità al consumo di suini macellati a domicilio dei privati per uso personale

- Prestazione per certificazioni o pareri non previsti dalla normativa sanitaria, su richiesta di Enti o privati

- Rilascio di pareri preventivi su progetti o strutture da destinare a produzione o commercio di alimenti di origine animale

- Il controllo ufficiale sugli impianti di macellazione, sezionamenti, trasformazione, confezionamento, deposito, commercializzazione dei vari prodotti di origine animale con le modalità previste dalle specifiche norme di settore vigenti. Tale controllo è finalizzato a garantire, in via preventiva, l'igienicità delle operazioni anzidette attraverso appositi programmi di interventi, di informazione ed educazione degli operatori

- Il controllo sui trattamenti degli animali in macellazione con sostanze vietate, nonché sui residui di farmaci impiegati nell'alimentazione e nella terapia dei medesimi

- L'osservazione epidemiologica al macello e sugli animali morti conferiti presso impianti di magazzinaggio

- Il supporto veterinario agli organi di vigilanza preposti al controllo ufficiale degli alimenti per quanto concerne gli alimenti di origine animale

- Il controllo sul latte e sulle produzioni lattiero – casearie

- L’educazione igienico – sanitaria e l’informazione scientifica

- La collaborazione, con la Struttura di igiene degli alimenti e della nutrizione, alla predisposizione ed alla verifica dei piani di controllo ufficiale degli alimenti di origine animale

- L’applicazione del Regolamento CEE 1069/2009 riguardante il trattamento dei sottoprodotti di origine animale

- Il controllo ufficiale sull’applicazione del Regolamento CE 1760/00 riguardante l’etichettatura delle carni fresche, congelate, surgelate e sulla carne trita di bovino

L’organico è composto da 1 Direttore, 10 Veterinari dirigenti, 2 Veterinari con contratto ACN, 1 amministrativo di ruolo + uno non di ruolo.

La SC Igiene degli allevamenti **e delle produzioni zootecniche** svolge i seguenti compiti:

- Il controllo ufficiale sulla distribuzione e sull'impiego del farmaco veterinario

- Il controllo ufficiale sull'alimentazione animale

- Il controllo ufficiale sulla riproduzione animale e sull'assistenza zooiatrica

- Il controllo ufficiale sul benessere animale da reddito e d’affezione

- igiene dei ricoveri animali

- Il controllo ufficiale sugli impianti di acquacoltura pubblici e privati

- esame e valutazione dei progetti per la costruzione di strutture destinate a stalle o al servizio della zootecnia

- registrazione OSA della produzione primaria con controllo dei requisiti necessari delle strutture

- controllo dei requisiti di igiene delle produzioni primarie

- attestazione di idoneità a stalle di sosta, ambulatori veterinari privati, mangimifici

- educazione igienico-sanitaria e informazione scientifica

- Autorizzazione ai mezzi di trasporto entro e oltre le otto ore

- Controllo benessere animale durante il trasporto

L’organico è composto da 1 direttore, 2 veterinari dirigenti, 3 veterinari ACN, 3 amministrativi ed un assistente tecnico.

1C) DESCRIZIONE DELLE MODALITA' DEL CONTROLLO UFFICIALE

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

In materia di controllo ufficiale, si fa riferimento a quanto proposto dalle "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE 854/2004 ed 882/2004".
I principi generali introdotti da questi Regolamenti (c.d. "pacchetto igiene"), sono i seguenti:

- la responsabilità principale della sicurezza dei prodotti alimentari è in capo all'operatore del settore alimentare (OSA);
- l'OSA deve garantire la sicurezza dei propri prodotti che vengono immessi sul mercato, anche predisponendo ed attuando procedure operative predefinite, verificandone l'efficacia mediante controlli e monitoraggi sulle stesse;
- l'OSA deve assicurare un sistema per la tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari;
- l'OSA ha l'obbligo di provvedere al blocco, al ritiro o al richiamo dei prodotti usciti dallo stabilimento di produzione qualora si ipotizzino o si evidenzino pericoli per la salute dei consumatori, derivabili dal consumo di tali prodotti alimentari.

Ai sensi del Regolamento CE/882/2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali e del Regolamento CE/854/2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano, l'autorità competente deve garantire che i controlli ufficiali siano eseguiti periodicamente, in base ad una valutazione dei rischi e con frequenza appropriata, per raggiungere gli obiettivi prefissati dai Regolamenti medesimi, tenendo conto:

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

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

1C2) METODI E TECNICHE DEL CONTROLLO UFFICIALE

La nuova normativa modifica l'orientamento tradizionale del controllo ufficiale, ridefinendone gli "strumenti" a disposizione dell'AC.
Gli "strumenti del controllo ufficiale", così come definiti dall'art. 2 del Reg. CE/882/04 e dall'art. 2 del Reg. CE/854/04, sono: monitoraggio, sorveglianza, verifica, ispezione, campionamento e audit.

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

- il monitoraggio: registrazione di dati riferiti ad un fenomeno;

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

Le ispezioni sono il controllo di uno o più requisiti specifici riferiti a singoli aspetti del sistema produttivo dell'OSA e riguardano essenzialmente:
- requisiti strutturali/attrezzature;
- materie prime;
- prodotti finiti e modalità di igiene della lavorazione e del personale;
- prerequisiti (non contenuti negli altri punti);
- sistema HACCP;
- sottoprodotti e MSR;
- benessere animale al macello;
- anagrafe animale al macello.

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

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

Campionamento

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

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

- Regolamento CE n. 2073/2005 del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e s.m.i.;
- Regolamento CE n. 1882/2006 del 19 dicembre 2006 che stabilisce metodi di campionamento ed analisi per il controllo ufficiale del tenore di nitrati in alcuni prodotti alimentari;
- Regolamento (UE) N. 589/2014 del 2 giugno 2014 che stabilisce i metodi di campionamento e di analisi per il controllo dei livelli di diossine, PCB diossina-simili e PCB non diossina-simili in alcuni prodotti alimentari e che abroga il regolamento (UE) n. 252/2012
- Regolamento CE n. 2075/2005 del 5 dicembre 2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni;
- Regolamento CE n. 333/2007 del 28 marzo 2007 relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di piombo, cadmio, mercurio, stagno inorganico, 3-MCPD e benzo(a)pirene nei prodotti alimentari;
- Regolamento (Ce) n. 401/2006 del 23 febbraio 2006 relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari.

In attesa che venga uniformato a livello nazionale il modello di verbale di campionamento ed ai fini di una raccolta omogenea ed inserimento nella piattaforma del Nuovo Sistema Informativo Sanitario (NSIS) dei dati relativi alle analisi effettuate dai laboratori di controllo ufficiale sugli alimenti e bevande, sono stati definiti a livello nazionale i contenuti dell'allegato 11 H) (allegato al verbale di campionamento), da associare allo stesso verbale all'atto del campionamento.

Audit

L'Audit, come definito dal Reg CE 882/2004, è un esame sistematico ed indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste, se tali disposizioni siano attuate in modo efficace e siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi. La conformità, dunque, dovrà essere dimostrata tramite evidenze oggettive che si raccoglieranno per mezzo di colloqui con il personale, analisi di documenti, registrazioni, osservazione di come vengono svolte le attività, ecc.
L'audit diviene, e diverrà dunque sempre più in futuro, lo strumento privilegiato con il quale gli operatori del controllo ufficiale valutano il raggiungimento degli obiettivi, partendo dalle scelte attuate dall'operatore economico stesso, e stabiliscono il rischio legato all'impresa e, da questo, la frequenza dei controlli successivi.

L'insieme di questi interventi descrive il quadro completo dell'attività di controllo che le AC devono utilizzare, di volta in volta, individuando lo strumento più idoneo in funzione dell'obiettivo atteso e di quanto disposto dai già citati articoli 4 del Regolamento CE 854/2004 e articolo 10 del Regolamento CE 882/2004.
Il controllo ufficiale deve essere sempre oggetto di registrazione formale, sia dell'esecuzione che delle evidenze riscontrate. All'OSA deve essere rilasciata copia delle risultanze del controllo effettuato e delle relative evidenze raccolte.
Parimenti all'OSA, riguardo all'eventuale decisione concernente l'azione da intraprendere in presenza di non conformità alla normativa, devono essere comunicate le informazioni sui diritti di ricorso avverso tale decisione, sulla procedura e sui termini applicabili.
Gli strumenti di registrazione attestanti l'esecuzione ed il riscontro dei controlli ufficiali (check list, verbali, rapporto di audit, ecc.), devono essere costituiti da modelli standardizzati.
I riscontri raccolti nel corso dei controlli ufficiali di locali, impianti, processi e registrazioni devono essere valutati alla luce delle norme e delle disposizioni di riferimento al fine di esprimerne la conformità o meno.

1C3) ESECUZIONE DELLE PROVE DI LABORATORIO

Il regolamento 882/2004/CE all'art. 12 sancisce l'obbligatorietà di accreditamento per singole prove e per gruppi di prove per i laboratori che effettuano analisi nell'ambito dei controlli ufficiali e che operano conformemente alla norma EN ISO/IEC 17025.
In base a tale norma qualora il laboratorio non sia in possesso dell'accreditamento di una prova o gruppo di prove, il campione prelevato, secondo le corrette pratiche di campionamento previste dalle norme vigenti, deve essere trasferito dal laboratorio ricevente, competente per territorio, al laboratorio in possesso di tale prova accreditata (nota DSVET prot. n. 2322 del 10 maggio 2010).
Le autorità sanitarie dovranno procedere al prelievo di un'ulteriore aliquota del campione ufficiale da destinare ad un'eventuale analisi di conferma, nel caso in cui un laboratorio ufficiale che abbia effettuato lo screening di un campione non disponga del metodo di conferma (vedi note nei singoli piani di campionamento); in tale caso il laboratorio ricevente, competente per territorio, trasferirà l'aliquota aggiuntiva del campione prelevato al laboratorio in possesso di tale prova accreditata (nota DSVET prot. n. 4333 del 03/08/2011).
Nella scelta del laboratorio di analisi per l'effettuazione delle prove con metodologia accreditata si è messo in atto un più stretto coordinamento tra l'IZS del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta e l'ARPA Valle d'Aosta che permette di sfruttare le capacità tecniche di ciascuno legate anche ad una immediatezza logistica di effettuazione dell'analisi con relativo rispetto della tempistica di refertazione, stante l'obbligatorietà dell'accreditamento delle prove. Inoltre la rete IZS, essendo diffusa a livello nazionale, mediante l'impiego delle rispettive reti laboratoristiche, presenta una ampia potenzialità, con un ventaglio di tecnologie

analitiche che possono offrire una rapida soluzione alle problematiche di carattere estemporaneo.

1C4) CLASSIFICAZIONE DELLE NON CONFORMITA'

Un'ispezione accurata o un audit svolto in modo appropriato portano in genere al riscontro di non conformità. La presenza di "difetti" che indicano scostamenti dal dettato delle norme sono da considerare fisiologici e indicatori di un buon livello di attenzione e sensibilità da parte di chi conduce la verifica.
E' quindi necessario, per pervenire ad una categorizzazione del rischio delle imprese e definire gli standard di controllo in relazione al potenziale rischio legato all'affidabilità dell'operatore del settore alimentare (OSA), classificare le non conformità. La classificazione è, inoltre, utile ad uniformare il comportamento delle autorità di controllo in merito alla contestazione di sanzioni.
Sulla base delle precedenti esperienze e dei contributi pervenuti dal territorio si propone una semplificazione della tabella finalizzata alla classificazione delle non conformità richiamando in modo esplicito il concetto di inadeguatezza introdotto dalla norma nazionale.
La tabella deve essere considerata uno strumento flessibile che da una lato "istituzionalizza" la possibilità di rilevare non conformità senza dover contestare automaticamente la sanzione (concetto fortemente richiamato nel Regolamento CE 882/2004, che addirittura prevede 2 articoli diversi: uno per l'adozione di misure sanitarie preventive e l'altro per la contestazione di sanzioni) e dall'altro cerca di fornire alcuni elementi per uniformare i comportamenti.
Resta evidentemente un ampio margine di discrezionalità che rimane in capo alla professionalità ed all'esperienza dell'ispettore/auditor nonché agli indirizzi ed alle verifiche effettuate a livello del servizio: non esistono, infatti, strumenti in grado di fotografare tutte le possibili variabili presenti in una attività di controllo ufficiale quali ad esempio la tipologia di processo produttivo, le caratteristiche degli alimenti prodotti, le dimensioni dell'impresa, ecc.
A titolo di mero esempio nella classificazione delle non conformità dovrebbero essere considerate:
- il tipo di non conformità: i problemi strutturali (soluzioni di continuità in pareti, pavimenti, presenza di ruggine, ecc.) dovrebbero avere un peso minore rispetto ai problemi igienici o di cross contaminazione;
- il settore produttivo in cui le non conformità si rilevano (la presenza di soluzioni di continuo o di ruggine in un area deposito alimenti protetti ha un peso differente rispetto al rilievo delle stesse problematiche riscontrate in aree in cui si trovano alimenti non protetti potenzialmente soggetti a contaminazione);
- l'estensione della non conformità (un classificazione diversa sarà attribuita al rilievo di una soluzione di continuo che riguarda un intera parete o più parti di pareti o pavimenti rispetto alla classica rottura di spigoli o esiti di urti in pareti);
- i dati precedenti dell'OSA: la valutazione finale oltre ai passaggi precedenti considererà i risultati delle ispezioni precedenti. La non conformità dovrebbe essere considerata con maggior severità per un impresa già sanzionata per la stessa problematica o che abbia avuto non conformità classificate al livello II in almeno 2 ispezioni/audit consecutivi.

Definizione delle Non Conformità e delle misure da adottare

Allorché è identificata una Non Conformità (NC) relativa alla normativa è previsto l'intervento per assicurare che l'OSA ponga rimedio alla situazione. Per NC si intende la non soddisfazione di un requisito, pertanto, l'individuazione di una NC deve essere basata sui seguenti elementi:
a) Criterio/requisito: la norma, il regolamento, la procedura che prevede un determinato requisito;
b) Difetto: lo scostamento dell'organizzazione dal requisito;
c) Evidenza: elementi che dimostrano lo scostamento.

La normativa italiana ha poi definito un ulteriore elemento di valutazione con il D. L.vo 193/2007, quando introduce il concetto di "inadeguatezza" che presuppone l'esistenza del requisito richiesto, ma non del tutto adeguato al criterio previsto. In seguito a tale valutazione, l'organo di controllo emette un atto prescrittivo la cui mancata ottemperanza esita in sanzione amministrativa.
All'OSA spetta l'obbligo di porre in atto le dovute Azioni Correttive, che devono essere basate sui seguenti elementi minimi:
a) individuazione della causa;
b) rimozione della causa;
c) ripristino delle condizioni conformi.
L'organo di controllo, nel decidere l'azione da intraprendere, deve tenere conto della natura della non conformità e dei dati precedenti relativi all'OSA per quanto riguarda la non conformità.
Tale azione comprende, a seconda dei casi, le seguenti misure:
- prescrizioni:
a) l'imposizione di procedure di igienizzazione o di qualsiasi altra azione correttiva ritenuta necessaria per garantire la sicurezza degli alimenti o il rispetto dei pertinenti requisiti giuridici;
b) la restrizione o il divieto della commercializzazione, dell'importazione o dell'esportazione di prodotti alimentari;
c) il controllo o, se necessario, disposizione per il ritiro e/o la distruzione dei prodotti alimentari;
d) l'autorizzazione dell'uso degli alimenti per fini diversi da quelli originariamente previsti;
e) il sequestro seguito dalla distruzione o dal rinvio per le partite provenienti da Paesi Terzi;
***- sospensione delle attività*:**
a) la sospensione delle operazioni o la chiusura in toto o in parte dell'azienda del settore alimentare interessata per un appropriato periodo di tempo;
b) la sospensione o il ritiro del riconoscimento dello stabilimento;
- qualunque altra misura ritenuta opportuna dall'autorità competente.
Oltre alle misure "sanitarie" di cui agli articoli 54 e 55 del Regolamento CE 882/2004, è prevista l'applicazione di provvedimenti e sanzioni sulla base di indicazioni o modalità stabiliti dalla
normativa vigente, ad esempio:
- *sanzioni amministrative di cui al D. L.vo. 193/2007 e D. L.vo. 190/2006;*
- *deferimento all'Autorità Giudiziaria.*

Natura della N.C.	**Dati OSA**	**Provvedimenti art. 54**	**Provvedimenti art. 55**
Livello I Rilievo di piccole problematiche che, per la tipologia o per la limitata estensione, sono classificate come inadeguatezze	Ininfluente	Prescrizioni con l'imposizione di procedure di igienizzazione o di qualsiasi altra azione correttiva (Art. 6 comma 7 D. L.vo n. 193/2007)	Nessuno

Livello II Rilievo di problematiche afferenti a uno o più requisiti, ma con ragionevole possibilità di escludere ricadute dirette sull'alimento e che, in alcune situazioni, possono ancora essere classificate come inadeguatezze	Operatore con buoni dati precedenti in relazione alla capacità di gestione ed al livello di attenzione	Prescrizioni con l'imposizione di procedure di igienizzazione o di qualsiasi altra azione correttiva (Art. 6 comma 7 D. L.vo n. 193/2007)	Nessuno
	Operatore con problemi precedenti solo parzialmente risolti e livello di attenzione non elevato	Prescrizioni con l'imposizione di procedure di igienizzazione o di qualsiasi altra azione correttiva (Art. 6 comma 7 D. L.vo n. 193/2007)	Sanzione/i Amministrativa/e D. L.vo n. 193/2007, ecc.
Livello III Una parte importante di uno o più requisiti non è attuata con possibili contaminazioni dell'alimento	Ininfluente	- Restrizione o divieto della commercializzazione e se del caso ritiro/richiamo alimento - Sospensione temporanea dell'impiego di aree o linee - Eventuale campionamento del prodotto per successivi provvedimenti	Sanzione/i Amministrativa/e D. L.vo n. 193/2007, D. L.vo n. 190/2006, ecc.
Livello IV Il requisito non è rispettato e vi sono evidenze di pericolo probabile per l'alimento	Ininfluente	- Restrizione o divieto della commercializzazione e ritiro/richiamo alimento - Sospensione delle operazioni o chiusura in toto o in parte dell'azienda - Eventuale campionamento del prodotto per successivi provvedimenti	Segnalazione all'Autorità Giudiziaria

L'OSA interessato o un suo rappresentante riceveranno, secondo le procedure in atto nell'Azienda USL:
a) la notifica scritta dei provvedimenti del responsabile della verifica concernente l'azione da intraprendere unitamente alle relative motivazioni;
b) le informazioni sui diritti di appello avverso tali decisioni e sulla procedura e scadenze applicabili.
Se del caso, l'autorità competente notifica la sua decisione anche all'autorità competente dello Stato d'invio.

Le spese relative alle ispezioni effettuate per valutare la capacità di risposta dell'OSA a seguito di non conformità rilevanti emerse in fase di controllo ufficiale, ricadono nella fattispecie dei controlli supplementari ai sensi dell'art. 28 del Regolamento CE 882/2004, sono a totale carico dello stesso OSA e sono tariffate conformemente all'art. 4 del D. L.vo 194/2008, relativamente alle imprese alimentari rientranti nelle disposizioni di tale decreto.
Dovrebbero essere previsti controlli supplementari finalizzati alla verifica della risoluzione delle non conformità riscontrate in particolare per le non conformità classificate in categoria III e IV.
Negli altri casi è possibile verificare l'efficacia delle misure adottate dall'OSA nel corso dell'intervento programmato successivo, che potrà eventualmente essere anticipato rispetto alla normale programmazione.
Alcuni Strutture richiedono all'OSA di comunicare l'avvenuta adozione delle misure correttive via fax o mail: si segnala che tale comunicazione può essere accettabile nei casi di impossibilità di svolgere un sopralluogo nei tempi brevi, la verifica da parte dell'autorità competente andrà comunque documentata nel sopralluogo successivo.

1BIS) 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 Prevenzione e Sicurezza nei Luoghi di Lavoro.

Esso si suddivide in:

- Piano di controllo dei residui di prodotti fitosanitari (Piano Nazionale) (DM 23.12.1992 e s.m.i.),
- Piano coordinato di controllo pluriennale dell'Unione Europea per la verifica dei livelli di residui di prodotti fitosanitari. Reg. (UE) 2015/595 (Piano coordinato comunitario);
- Piano coordinato comunitario e piano nazionale,
- Piano regionale di controllo dell'uso dei prodotti fitosanitari (controlli in campo prima della raccolta) ex Reg. CE 1107/2009.

Gli indirizzi operativi per l'anno 2016 per la verifica dei livelli di residui di prodotti fitosanitari negli alimenti di origine vegetale fanno riferimento alle note del Ministero della Salute prot. n. 1045 del 15.01.2016 e prot. 2262 del 27.01.2016, recante gli indirizzi operativi per il programma di controllo nazionale ex DM 23.12.1992 e s.m.i., e alla segnalazione del Regolamento (UE) 2015/595 relativo al Programma coordinato di controllo pluriennale dell'Unione Europea per il triennio 2016-2018, nonché al D.Lgs. 9.4.2008 n. 81, in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro.
La suddivisione del numero di campioni da sottoporre ad analisi tiene conto delle disposizioni contenute nei programmi di controllo nazionale e comunitario.
Il Decreto Ministeriale 23.12.1992 e s.m.i. prevede un numero totale minimo di campioni pari a 20 per la produzione in ambito regionale e di 45 per la produzione extra regionale. Le specifiche indicazioni di prelievo derivano dalle disposizioni contenute in questo decreto.
Il Programma comunitario (ex Reg. (UE) n. 2015/595) ha previsto che il controllo comprenda specifiche matrici, che dovranno essere campionate secondo l'attribuzione di campionamento indicata nell'allegato C.
Si invitano le Strutture a prelevare, se possibile, in percentuale non superiore al 10% rispetto ai campioni assegnati e riepilogati nelle tabelle allegate, prodotti provenienti da agricoltura biologica (certificati ed etichettati ai sensi dei Regolamenti (CE) 834/2007 e 889/2008).

La procedura di campionamento deve essere conforme alla Direttiva 2002/63/CE, recepita dal Decreto Ministeriale 23.07.2003; tutte le disposizioni previste al fine della formazione delle aliquote di legge dovranno essere applicate in modo puntuale, per evitare vizi procedurali che potrebbero inficiare l'attività e danneggiare gli operatori soggetti al controllo. Si segnala al sito:
http://www.iss.it/publ/index.php?id=2738&tipo=5&lang=1
il Rapporto ISTISAN 13/19 – Indicazioni per il prelevamento di prodotti di origine vegetale per il controllo ufficiale dei residui di fitofarmaci ai sensi del DM 23 luglio 2003, già trasmesso ai Servizi.
I prelievi dovranno essere effettuati secondo le indicazioni contenute nelle normative di riferimento dei programmi (DM 23.12.1992 e s.m.i. e Reg. (UE) 2015/595) e distribuiti, laddove possibile, omogeneamente nel corso dell'anno al fine di evitare la concentrazione dei controlli alla fine del periodo considerato.

Il laboratorio del controllo ufficiale, che esegue l'analisi, trasmette i risultati del programma al Ministero della salute sul sistema NSIS in formato XML entro il 31/03/2017, usando le modalità stabilite dallo stesso Ministero che recepiscono lo Standard Sample Description, e comunica i fattori di trasformazione utilizzati per i trasformati utilizzando il campo prodCom.
Il laboratorio dovrà fornire altresì i rapporti di prova dei campioni non conformi. Dovrà essere inoltre compilata una tabella con i dati del laboratorio individuato:

nome del laboratorio	Codice del laboratorio	Data di accreditamento	Organismo di accreditamento	Partecipazione ai proficiency test o test interlaboratorio (tutti)

Al fine di pianificare e programmare le attività di controllo ufficiale previste dall'articolo 68 e del regolamento 1107/2009, e dall'articolo 26 del regolamento 396/2005, tenendo altresì conto dell'articolo 3 del regolamento 882/2004 che stabilisce che i controlli ufficiali siano eseguiti periodicamente, in base ad una valutazione dei rischi, con frequenza appropriata e tenendo altresì conto dei dati precedenti relativi agli operatori del settore per quanto riguarda la conformità alla normativa attinente il controllo; considerato anche che l'Accordo "Adozione del Piano di controllo sull'immissione in commercio e l'utilizzazione dei prodotti fitosanitari 8 aprile 2009", di seguito chiamato Accordo, che stabilisce dei requisiti e delle modalità con le quali effettuare su tutto il territorio nazionale i controlli risulta essere ormai scaduto, si forniscono i seguenti indirizzi al fine di dare uniformità dei controlli su tutto il territorio nazionale.

CONTROLLI UFFICIALI DA EFFETTUARE

Commercializzazione prodotti fitosanitari

Al fine di una pianificazione efficace dovranno essere presi in considerazione i seguenti criteri:
I controlli avverranno congiunti ove più servizi sono individuati per le attività.

1) Controlli dei fitosanitari in commercio

I controlli saranno eseguiti presso le rivendite.

a) Rivendite

Il numero di ispezioni presso le rivendite all'utilizzatore finale dovranno superare o almeno raggiungere il 35-40 %.
Le rivendite saranno scelte tra quelle che vendono i prodotti per uso professionale, i prodotti più pericolosi, che vendono grossi volumi di fitosanitari, che sono risultate non controllate o riscontrate irregolari nell'anno precedente anche da altre autorità, che hanno più addetti alla vendita. L'elenco delle rivendite deve essere inoltrato al Ministero insieme alle attività di controllo.
Durante i controlli sarà necessario verificare quanto riportato **nell'Allegato A.**

2) **Controllo prodotti fitosanitari all'utilizzazione**

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

- aziende agricole
- altri luoghi di applicazione dei 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. I criteri per la scelta delle aziende in cui effettuare i controlli saranno:
Aziende maggiormente produttrici degli alimenti
Aziende con maggior numero di dipendenti
Aziende che utilizzano con più frequenza i fitosanitari (aziende che risultano aver acquistato grandi quantitativi di fitosanitari, aziende che hanno depositi di fitosanitari, aziende che hanno solo piccoli armadi per la conservazione fitosanitari, aziende che non aderiscono ai disciplinari, aziende che aderiscono ai disciplinari, aziende biologiche, altre aziende.)
Aziende non conformi nei precedenti anni
Aziende produttrici i cui alimenti nei precedenti anni sono stati oggetto di allerte di origine italiane
Aziende che sono situate in zone soggette a tutela dell'ambiente acquatico e dell'acqua potabile.
Durante i controlli sarà necessario verificare quanto riportato **nell'Allegato B.**

- **Residui di prodotti fitosanitari in alimenti**

Fermo restando quanto è previsto nel decreto del 23 dicembre 1992, per il 2016 tra le tipologie di alimenti dovranno essere previste quelle riportate **nell'allegato C**.
Sempre allo stesso allegato si deve far riferimento per la programmazione, elaborazione e trasmissione dei dati relativi a tali controlli.

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 al Ministero della Salute – Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione alla Commissione europea entro il 31 marzo 2017.
Si riportano di seguito le informazioni aggiuntive non previste dai modelli del precedente Accordo.

Elenco delle rivendite

a) Si chiede l'elenco delle rivendite che insistono sul territorio regionale e che sono autorizzate con l'indicazione del nome, indirizzo, il numero di autorizzazione, la

regione e la provincia di appartenenza, il numero di certificato di abilitazione dei rivenditori ove disponibile.

b) Elenco delle rivendite ritrovate non conforme con l'indicazione del nome, indirizzo, il numero di autorizzazione, la regione e la provincia di appartenenza, il numero di certificato di abilitazione dei rivenditori ove disponibile.

Utilizzatori

c) L'elenco delle aziende agricole che utilizzano fitosanitari e con l'indicazione del nome, l'indirizzo, il numero di registrazione, la regione e la provincia di appartenenza, il numero di certificato di abilitazione dell'utilizzatore.

d) Elenco delle aziende agricole ritrovate non conforme con l'indicazione del nome, l'indirizzo, il numero di registrazione, la regione e la provincia di appartenenza, il numero di certificato di abilitazione dell'utilizzatore.

Etichette e confezioni

Elenco dei numeri di registrazione dei prodotti fitosanitari ritrovati non conformi, specificando nell'elenco sottoriportato il numero di non conformità:

Per classificazione etichetta
Per coltura non autorizzata
Per parassita non autorizzato
Per dosaggio non autorizzato
Per dispositivi di protezione non adeguati
Per distanze di sicurezza dai corsi d'acqua non adeguate
Per intervallo tra il trattamento e la raccolta non rispettato
Per confezione non conforme

Analisi di formulati

Deve essere compilato il file excel – allegato 1

ALLEGATO A

Controllo dei prodotti fitosanitari in commercio

Rivendite – Stoccaggio

Nell'ambito delle attività di controllo sulle rivendite è necessario verificare:

1. il possesso dei requisiti dell'autorizzazione alla vendita di prodotti fitosanitari ai sensi del articolo 21 e 22 del DPR 290/2001.
2. il possesso dei requisiti dell'abilitazione alla vendita di cui all'articolo 8 del decreto legislativo 150/2012.
3. lo stato di autorizzazione dei prodotti fitosanitari (autorizzato, revocato, in periodo di smaltimento scorte) consultando l'open data e o la banca dati del Ministero della salute di cui al regolamento 1107/2009.
4. la conformità delle etichette riportate sul fitosanitario in magazzino con le etichette autorizzate consultando la banca dati on line del Ministero della salute di cui al regolamento 1107/2009. Il controllo documentale delle etichette (confronto tra l'etichetta presso le rivendite e l'etichetta sulla banca dati) deve avvenire sul nome commerciale- sul numero di registrazione – sul titolare dell'autorizzazione- sulla sostanza attiva (identità e concentrazione) – sulla quantità netta (taglia) – sulla preparazione-sulle informazioni di primo soccorso- sul tipo di azione- sulla classificazione etichetta – sulla coltura autorizzata – parassita – dosaggio – dispositivi di protezione non adeguati - distanze di sicurezza dai corsi d'acqua non adeguate sull'intervallo tra il trattamento e la raccolta non rispettato- sul tempo di rientro- e tutto quanto qui non riportato ma previsto dal reg 547/2011 e smi
5. il registro di carico e scarico della merce come previsto dall'articolo 67 del regolamento 1107/2009 (corretta compilazione, conservazione di tali documenti e verifica materiale del contenuto dei registri).
6. la documentazione commerciale per il controllo della provenienza del prodotto importato.
7. le condizioni d'imballaggio dei fitosanitari (verificando che l'imballaggio non si confonda con l'alimento come riportato all'articolo 64 del regolamento 1107/2009 e che sia integro e che sia conforme articolo 9 direttiva 1999/45/CE)
8. la correttezza dei messaggi pubblicitari di cui all'articolo 66 del regolamento 1107/2009
9. le informazioni che vengono fornite ai clienti sui prodotti fitosanitari ai sensi dell'articolo 10 comma 1 e comma 3 del dlvo 150/2012 (tramite intervista per verificare le conoscenze del rivenditore e tramite intervista agli utilizzatori presenti)
10. la corretta registrazione delle informazioni sull'acquirente o utilizzatore dei fitosanitari
11. la vendita di prodotti per uso professionale a utilizzatori non professionali
12. le caratteristiche dei locali ai sensi dell'articolo 24 del DPR 290/2001 e del decreto legislativo 150/2012 e del decreto 22 gennaio 2014 e della Circolare ministero della sanità 30 aprile 1993, n.15
13. l'appropriatezza, la corretta tenuta e il corretto utilizzo dei dispositivi di protezione individuale
14. le norme di sicurezza degli operatori e di tutela della salute di cui al decreto legislativo 81/2008 e di cui alla circolare ministero della sanità 30 aprile 1993, n.15
15. la trasmissione dei dati di vendita di cui all'articolo 16 del decreto legislativo n.150/2012
16. il controllo analitico

17. le schede di sicurezza

Le regioni/province autonome trasmettono le informazioni sui controlli eseguiti e sulle rivendite autorizzate al ministero della salute nel formato riportato nel file excel "allegato2_allegatoA&B"

Le sanzioni saranno comminate ai sensi del decreto legislativo n 69/2014 e del decreto legislativo 150/2012.

Controllo analitico dei prodotti fitosanitari presso i suddetti operatori

I controlli ufficiali finalizzati alla verifica del contenuto delle sostanze attive, dei coformulanti e delle impurezze previste dal regolamento 1107/2009, regolamentate in fase di registrazione, e fissate da specifiche internazionali dei prodotti fitosanitari sono effettuati tenendo conto delle prescrizioni recate dagli articoli 29, 30, 31 e 32 del DPR 23 aprile 2001 n. 290 e devono accertare la corrispondenza del contenuto del prodotto fitosanitario a quello autorizzato.
La differenza tra il contenuto di sostanza attiva dichiarato in etichetta e quello effettivamente riscontrato nel prodotto fitosanitario, fatte salve eventuali specifiche F.A.O., non deve superare, per tutta la durata della vita commerciale del prodotto medesimo, i seguenti valori

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

I metodi analitici per il controllo analitico sono quelli indicati nel regolamento UE 545/ 2011 e smi, i metodi CIPAC, i metodi depositati in sede di registrazione o altri metodi convalidati.
La trasmissione dei risultati analitici dei prodotti fitosanitari analizzati deve essere effettuata utilizzando il file excel allegato1_allegatoA.
I campionamenti 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 effettuati presso l'IZS.
I fitosanitari da ricercare saranno tra quelli più venduti come si evince dai dati di vendita, saranno quelli più frequentemente usati per le colture principali che insistono nel territorio regionale o provinciale di appartenenza, saranno quelli non ancora esaminati nel corso degli anni precedenti, saranno quelli ritrovati non conformi negli anni precedenti.
Si dovranno prelevare le seguenti percentuali di campioni.

% campioni	**Regione/Province**
1	Valle d'Aosta/Vallée d'Aoste

Il laboratorio trasmette i risultati alla Regione/Provincia Autonoma che li valida e li trasmette al Ministero utilizzando il “modello trasmissione dati fitosanitari”.

Le regioni/province autonome trasmettono le informazioni sui controlli eseguiti e sulle aziende agricole al ministero della salute nel formato riportato nel file excel “allegato 1”

ALLEGATO B

Utilizzazione dei prodotti fitosanitari per la verifica del rispetto delle condizioni riportate in etichetta

Nell'ambito delle attività di controllo è necessario verificare:

Al fine di verificare la coerenza delle scelta delle sostanze attive riportate nei disciplinari con lo stato □utorizzativi di queste verrà verificata la tipologia di azienda agricola con riferimento all'adozione di tecniche di difesa integrata volontaria o obbligatoria, di tecniche per la produzione biologica

- il possesso dell' autorizzazione all' acquisto e all'utilizzo ai sensi del DPR 290/2001 e/o del decreto legislativo 150/2012 degli utilizzatori , dei conto terzisti, dei piloti e addetti alla base dell'irrorazione aerea;
- l'idoneità dei mezzi di protezione individuale e la loro utilizzazione secondo le indicazioni prescritte, qualora utilizzati dall'operatore che effettua trattamenti con prodotti fitosanitari;
- il rispetto delle indicazioni e precauzioni d'uso riportate in etichetta e nelle schede di sicurezza
    - in campo , al momento dell' impiego per la verifica del rispetto delle prescrizioni precisate sulle etichette autorizzate (diluizione errata, miscelazione non corretta, quantità distribuita);
    - in campo successivamente all'impiego, per la verifica dei tempi di rientro e dei tempi di carenza, ove disposti dai provvedimenti di autorizzazione dei prodotti fitosanitari;
    - nei depositi delle derrate
- l'idoneità delle apparecchiature per l'impiego di prodotti fitosanitari, disponibili presso l'azienda controllo visivo in modo che si abbia sicurezza che il dosaggio è applicato correttamente
- verifica che sia stata effettuata la regolazione o la taratura delle stesse attrezzature per la verifica del corretto dosaggio;
- l'idoneità dei locali destinati al deposito dei prodotti fitosanitari e delle procedure utilizzate per lo smaltimento dei rifiuti come previsto dal decreto 22 gennaio 2014;
- tenuta dei registri di trattamento o i moduli presso agricoltore;
- verifica che il contoterzista abbia fornito informazioni sugli intervalli di sicurezza, tempi di rientro, nonché al rispetto di eventuali mitigazione del rischio per l'ambiente, prescritte in etichetta (es. fasce di rispetto) e all'eventuale necessità di segnalare l'esecuzione del trattamento a persone esposte ad un rischio derivante dall'applicazione dei prodotti fitosanitari o che potrebbero accedere in prossimità o nelle aree trattate;
- registro di carico e scarico del contoterzista e documenti commerciali sull'acquisto;
- possesso della documentazione relativa alla rintracciabilità dei prodotti obbligatorio per la produzione primaria ai sensi del Regolamento 178/2002;
- La formazione, l'informazione e l'addestramento del personale esposto;
- Verifica che non sia stato utilizzato prodotto fitosanitario con mezzo aereo ove questo non sia stato autorizzato e nel caso sia utilizzato che sia stata informata la popolazione locale
- Scheda sulle tarature da allegare al registro dei trattamenti;
- Rispetto della segnaletica antinfortunistica;
- Comunicazioni di eventi indesiderati;
- Verifica della localizzazione del campo in modo che siano rispetto le distanze di sicurezza dai corsi d'acqua riportate in etichetta;
- Verifica che nel campo non siano utilizzati prodotti vietati a seconda delle indicazioni regionali o comunali;

- Verifica del rispetto delle misure per la riduzione e o eliminazione dell'uso e dei rischi derivanti dall'impiego dei prodotti fitosanitari nelle aree frequentate dalla popolazione o da gruppi vulnerabili;
- Verifica delle misure sui diserbanti, fungicidi, insetticidi o acaricida;
- Verifica del rispetto dei regolamenti 485/2013 e 781/2013 (In azienda deve essere verificato se la semente utilizzata è stata conciata con prodotto autorizzato).

Le regioni/province autonome trasmettono le informazioni sui controlli eseguiti e sulle aziende agricole al ministero della salute nel formato riportato nel file excel "allegato 2 _allegato A&B".

ALLEGATO C

Residui di prodotti fitosanitari in alimenti

A) PIANO NAZIONALE

1°) Programmazione attività

Ferme restando le indicazioni contenute nel decreto ministeriale del 23 dicembre 1992, per la scelta **dei campioni di produzione extraregionali di origine vegetale** è opportuno per il 2016 che si prelevino campioni le cui tipologie sono quelle riportate in tabella 1. Tali campioni devono essere campionati con ragione "piano nazionale".

I campionamenti 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 effettuati presso ARPA o IZS.

Alimento	Analista c/o ARPA
ciliegie	Dimethoate (sum of dimethoate and omethoate expressed as dimethoate)
Fagioli con baccello	Dimethoate (sum of dimethoate and omethoate expressed as dimethoate)
Funghi	Dimethoate (sum of dimethoate and omethoate expressed as dimethoate)
arance	Dimethoate (sum of dimethoate and omethoate expressed as dimethoate)
mele	Diphenylamine
mandarini	Dimethoate
carciofi s	Dimethoate (sum of dimethoate and omethoate expressed as dimethoate)
rapa	Dimethoate (sum of dimethoate and omethoate expressed as dimethoate)
pomodori	Bromopropylate
pesche	Dimethoate (sum of

Alimento	Analista c/o ARPA
	dimethoate and omethoate expressed as dimethoate)
cereali	5 (analisi da effettuare dopo novembre 2016)
Vino	5(analisi da effettuare dopo novembre 2016)
Alimento	**Analista c/o IZS**
Olio d'oliva e semi	5

Tab 1

Tra gli analiti devono essere previsti quelli sopra riportati e l'endosulfan.
I campioni sono analizzati conformemente alle definizioni di residui di cui al regolamento (CE) 396/2005.
La procedura di campionamento deve essere conforme al Decreto del Ministro della Salute del 23 luglio 2003. Dettagli sulle modalità di campionamento sono riportate sul rapporto Istisan 13/19 "Indicazioni per il prelevamento di prodotti di origine vegetale per il controllo ufficiale dei residui di fitofarmaci ai sensi del DM 23 luglio 2003" che costituisce linea guida, utilizzabile durante le attività di prelievo di campioni. La linea guida è disponibile sul sito dell'ISS al seguente percorso: pubblicazioni<rapporti ISTISAN< anno 2013.
I luoghi in cui effettuare i campionamenti saranno, i centri di raccolta aziendale e cooperativi, i mercati generali specializzati e non specializzati, i depositi all'ingrosso, gli ipermercati e supermercati, la produzione primaria, la trasformazione e l'esportazione.

In sede di ispezione presso le aziende agricole oltre al prelievo del campione saranno verificate le registrazioni su:

a) sarà verificato che il sistema di autocontrollo preveda tra i punti critici il controllo della presenza sulla materia prima e sul prodotto finito dei residui di prodotti fitosanitari non solo attraverso dichiarazioni ma rilevato da evidenze di analisi di laboratori accreditati
b) sarà verificata la rintracciabilità con evidenze documentali e materiali e fisiche.

Presso le aziende produttrici di trasformati di vegetali o presso i rivenditori di alimenti:

c) sarà verificato che il sistema HACCP preveda tra i punti critici il controllo della presenza sulla materia prima e sul prodotto finito dei residui di prodotti fitosanitari non solo attraverso dichiarazioni ma rilevato da evidenze di analisi in autocontrollo di laboratori accreditati
d) la rintracciabilità con evidenze documentali e materiali e fisiche.

Inoltre nel caso il laboratorio individuato non abbia tra lo scopo gli analiti previsti o citati in questa nota, il campione potrà essere analizzato da altro laboratorio con il quale il laboratorio individuato.

Per la scelta **dei campioni di produzione regionali di origine vegetale** è opportuno per il 2016 che si prelevino campioni le cui tipologie sono quelle riportate in tabella 1°.

I campionamenti 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 effettuati presso ARPA.

Regione	frutta	Vino (rosso o bianco) da uve
Valle d'Aosta	5	5

Tabella 1°

Per la scelta **dei campioni di produzione extraregionali di origine animale** è opportuno per il 2016 che si prelevino campioni le cui tipologie sono quelle riportate in tabella 1b.
I campionamenti dovranno essere effettuati dalla Struttura complessa di igiene degli alimenti di origine animale del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta e le analisi dovranno essere effettuati IZS.

Regione	Carni diverse specie	Latte e derivati	Prodotti ittici	uova
Valle d'Aosta	5	5	5	5

Tabella 1b

Per la scelta **dei campioni di produzione regionali di origine animale** è opportuno per il 2016 che si prelevino campioni le cui tipologie sono quelle riportate in tabella 1c.
I campionamenti dovranno essere effettuati dalla Struttura complessa di igiene degli alimenti di origine animale del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta e le analisi dovranno essere effettuati IZS.

Regione	Carni diverse specie	Latte e derivati
Valle d'Aosta	5	5

Tabella 1b

2°) Trasmissione risultati

I Laboratori del controllo ufficiale trasmettono al Ministero della salute- DGISAN i risultati del programma per l'anno 2016 in formato XML entro il 31 marzo 2017 usando le modalità stabilite dal Ministero che recepiscono lo Standard Sample Description di cui al regolamento 595/2015.

Per ogni campione dichiarato non conforme dal Laboratorio, occorre fornire le misure prese (sanzioni – allerte, etc) e la possibile causa che può aver determinato il superamento del limite, utilizzando il modello allegato entro la data di validazione fatta dalla Regione.

Misure	Alimento	Valore riscontrato	Numero progressivo del campione
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 sampling)			
Prescrizione al responsabile operatore del settore alimentare			
Altro tipo di successive controllo per identificare la ragione della non conformità dell'operatore del settore alimentare			
Altre azioni			

Tra le possibili cause potranno essere scelte quelle riportate di seguito

Reasons for MRL non-compliance
GAP Non rispettata: Uso di pesticida non autorizzato in EU use of a pesticide not approved in the EU)
GAP Non rispettata: Uso di pesticide non autorizzato su colture specifiche
GAP Non rispettata: Uso di pesticide 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

- **PIANO COORDINATO**

1b) Programmazione delle attività

Il programma coordinato comunitario per l'anno 2016 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 nell' allegato I parte A o C al regolamento CE 595/2015.

I campionamenti 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 effettuati presso ARPA VDA.
Le matrici del piano coordinato potranno essere prelevate con ragione piano nazionale e piano coordinato e non solo per il piano coordinato.
Per il raggiungimento del numero di campioni previsti per la segale per il piano coordinato si potranno prelevare anche i campioni di farina di segale e non solo i chicchi di segale.
I baby food sono alimenti destinati ai lattanti e ai bambini diversi dalle formule per lattanti, dalle formule di proseguimento e dagli alimenti per bambini a base di cereali.

Regione	Mele	Chicchi di segale	fragole	Baby food.	Vino (rosso o bianco) da uve
Valle d'Aosta	1	1	4	1	1

Tab 2

Il programma prevede altresì il campionamento dei **prodotti di origine animale** riportati nella Tabella 3 per la ricerca dei residui di prodotti fitosanitari indicati nell' allegato I parte B o D al regolamento CE 595/2015.

I campionamenti 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 IZS.

Regione	Latte vaccino	Grasso di suino
Valle d'Aosta/Vallée d'Aoste	4	4

Tab 3

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

Per quanto riguarda i baby food, si specifica che i campioni sono valutati per i prodotti proposti come pronti al consumo o ricostituiti in base alle istruzioni dei produttori tenendo conto degli Limiti Massimi di Residui fissati nelle direttive 2006/125/CE e 2006/141/CE. Se tali alimenti possono essere consumati sia come sono venduti sia come ricostituiti, i risultati sono riportati sul prodotto non ricostituito così come è messo in vendita.

I campioni di cui al regolamento 595/2015 sono analizzati conformemente alle definizioni di residui di cui al regolamento (CE) 396/2005 e ove quest'ultimo non preveda alcuna

definizione esplicita del residuo per un dato antiparassitario, si applica la definizione del residuo di cui all'allegato I di detto regolamento.
I Laboratori sono, altresì, invitati a comunicare i fattori di trasformazione utilizzati per i trasformati utilizzando la trasmissione dati.
La procedura di campionamento deve essere conforme al Decreto del Ministro della Salute del 23 luglio 2003. Dettagli sulle modalità di campionamento sono riportate sul rapporto Istisan 13/19 "Indicazioni per il prelevamento di prodotti di origine vegetale per il controllo ufficiale dei residui di fitofarmaci ai sensi del DM 23 luglio 2003" che costituisce linea guida, utilizzabile durante le attività di prelievo di campioni. La linea guida è disponibile sul sito dell'ISS al seguente percorso: pubblicazioni<rapporti ISTISAN< anno 2013.
Inoltre nel caso il laboratorio individuato non abbia tra lo scopo gli analiti previsti o citati in questa nota, il campione potrà essere analizzato da altro laboratorio con il quale il laboratorio individuato ha stabilito specifiche convenzioni.

2b) Trasmissione dati

Laboratori

I Laboratori del controllo ufficiale trasmettono al Ministero della salute- DGISAN i risultati del programma per l'anno 2016 in formato XML entro il 31 marzo 2017 usando le modalità stabilite dal Ministero che recepiscono lo Standard Sample Description di cui al regolamento 595/2015.

Per ogni campione dichiarato non conforme dal Laboratorio, si dovranno fornire le misure prese (sanzioni – allerte, etc) e la possibile causa che può aver determinato il superamento del limite, utilizzando il modello allegato entro la data di validazione fatta dalla Regione.

Misure	Alimento	Valore riscontrato	Numero progressivo del campione
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 sampling)			
Prescrizione al responsabile operatore del settore alimentare			
Altro tipo di successive controllo per identificare la ragione della non conformità dell'operatore del settore alimentare			
Altre azioni			

Tra le possibili cause potranno essere scelte quelle riportate di seguito

Reasons for MRL non-compliance
GAP Non rispettata: Uso di pesticida non autorizzato in EU use of a pesticide not approved in the EU)
GAP Non rispettata: Uso di pesticide non autorizzato su colture specifiche
GAP Non rispettata: Uso di pesticide 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)

Reasons for MRL non-compliance
Cambi di MRL
Uso di pesticidi su un alimento importato da paesi terzi da cui nessuna tolleranza all'importazione è stabilita

allegato 1 _allegato A.xls

allegato 2 _allegato A&B.xls

- **PIANO REGIONALE DI CONTROLLO DELL'USO DEI PRODOTTI FITOSANITARI (CONTROLLI IN CAMPO PRIMA DELLA RACCOLTA) EX REG. CE 1107/2009.**

Al fine di coordinare i risultati del presente piano con quelli del piano relativo ai controlli dei limiti massimi di residui nei prodotti ortofrutticoli, si intende effettuare dei controlli in campo su uno dei seguenti prodotti (mele, pere, uva, lattuga).
Saranno effettuati **quindici** campionamenti, suddivisi per le seguenti tipologie:

- **Terreno**

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

- **Frutto**

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

- **Parte arborea**

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

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

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

Controllo sull'ambiente (ARPA)
Dovranno essere effettuati delle campagne sulle acque superficiali per la ricerca dei residui dei prodotti fitosanitari su tutti i punti di prelievo (11) già previsti per i controlli di qualità delle acque superficiali stabiliti dal decreto legislativo 11 maggio 1999, n. 152.

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

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

2A1) °CATEGORIZZAZIONE DEGLI STABILIMENTI

La classificazione delle attività soggette a registrazione ai sensi del Reg. 852/2004, denominata Master List 852, è stata elaborata dal gruppo di lavoro "Anagrafi e Nomenclatore" del Ministero della Salute e trasmessa con nota prot. DGSAF 9875-P-15/05/2013.

Nella Regione si dovrà assicurare conformità completa delle anagrafi regionali detenute dall'Azienda USL alla masterlist 852 entro il 31/12/2016.

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

TIPOLOGIA ESERCIZIO	***Rischio Basso*** >30	***Rischio medio*** <30 >42	***Rischio alto*** >42	***Tot esercizi***
AGRICOLTORE			20	**20**
AGRITURISMO	3	0	69	**72**
ALBERGO	200	34	188	**422**
ALIMENTARI	99	3	374	**476**
ALIMENTARIFRUTTA E VERDURA	6	1	46	**53**
ALIMENTARI LATTIERO CASEARI	2	0	9	**11**
ALIMENTARI MACELLERIA	1	0	5	**6**
ATTIVITA' SENZA SCOPO DI LUCRO	1	0	3	**4**
AZIENDE VITIVINICOLE	1	0	52	**53**
DEPOSITI ALIMENTARI	10	2	26	**38**
VENDITA PRODOTTI FITOSANITARI	0	0	13	**13**
GASTRONOMIE	4	0	27	**31**
PANIFICI o PANETTERIE	18	2	45	**65**
BAR	250	37	225	**512**
BOTTIGLIERIA	0	0	9	**9**
CAMPEGGIO	11	2	25	**38**
CASEIFICIO	0	0	29	**29**
DEPOSITO	5	0	15	**20**
DISCOTECA	0	0	3	**3**
DISTILLERIE	1	0	10	**11**
DROGHERIE	1	0	2	**3**
ERBORISTERIA	0	0	26	**26**
FARMACIA	5	1	39	**45**

GELATERIA	18	5	23	**46**
MACELLERIA	0	0	63	**63**
MENSA	74	11	213	**298**
PANIFICIO	4	0	14	**18**
PASTICCERIA	11	3	49	**63**
PASTIFICI	4	0	6	**10**
PESCHERIE	0	0	6	**6**
PIZZERIA	8	1	22	**31**
PIZZA AL TAGLIO	3	0	40	**43**
PRODUTTORI ALIMENTARI	2	0	44	**46**
PROLOCO	2	0	48	**50**
RIFUGIO ALPINO	29	2	27	**58**
RISTORANTE	269	57	399	**725**
RIVENDITA MANGIMI	0	0	2	**2**
RESIDENZA TURISTICO-ALBERGHIERA	7	0	89	**96**
TORREFAZIONE	3	0	2	**5**

1052	**161**	**2307**	**3520**
29,89%	**4,57%**	**65,54%**	

2A2) °ATTIVITÀ DI CONTROLLO NEGLI STABILIMENTI DI PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE, DISTRIBUZIONE E SOMMINISTRAZIONE.

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

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

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

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

La SC IAN 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 2° e 2b delle stesse Linee guida. L'elenco aggiornato degli stabilimenti suddivisi per

graduazione di rischio dovrà essere inviato entro il mese di giugno e dicembre 2016 alla struttura igiene, sanità pubblica e veterinaria della Regione Autonoma Valle d'Aosta.
La Regione Valle d'Aosta, a seguito dell'audit di sistema sul sistema regionale di prevenzione in sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria svolto tra l'8 e l'11 luglio 2014 dal gruppo di audit del Ministero della salute, con nota del 26 agosto 2014 [con n. identificativo PEC – 025E00BF-F949-4294-9DFD-511°864047A3], relativa al Piano di Azione, ha allegato la proposta di indicazioni regionali per la categorizzazione del rischio per i produttori primari e post-primari di nuova registrazione o riconoscimento, consistente nell'individuazione di un livello di rischio base, predefinito e potenziale, laddove non è possibile addivenire subito ad una categorizzazione del rischio specifico; tale proposta è stata trasmessa alla ASL a seguito di condivisione da parte del team di auditor di sistema (vedasi allegato 11J). Gli auditor hanno così risposto con nota di invio del rapporto finale di audit prot. 41438 del 04/11/2014: Il documento soddisfa in generale la raccomandazione. L'efficacia del *documento potrà però essere definita valutandone la fattibilità di quanto in esso previsto, ed il carico di lavoro richiesto ai Servizi territoriali aziendali, mediante una simulazione teorica e sul campo per supportare l'attività di controllo ufficiale sul piano quantitativo (rispetto delle frequenze dei CU) e qualitativo previsto dalle disposizioni vigenti. Resta ferma l'eventuale necessita di aggiornare il documento alla luce dei futuri indirizzi nazionali in materia; in ogni caso ulteriori valutazioni nel merito all'appropriatezza delle singole indicazioni contenute nel documento saranno sviluppate nel corso dei consueti rapporti istituzionali di raccordo, verifica e confronto tra le Autorità competenti.*

2A3) °RISTORAZIONE ETNICA

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

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

È' interessante svolgere una ricerca specifica sulla contaminazione microbiologica di queste preparazioni, in quanto alimenti di largo consumo e la cui preparazione è anticipata rispetto alla somministrazione.
Per i piatti a base di pesce da consumare crudo o praticamente crudo (pesce marinato, pesce affumicato a freddo, specialità gastronomiche a base di pesce crudo, ecc) è essenziale la verifica della presenza dell'attestazione di abbattimento sanitario del fornitore, secondo quanto previsto dalla normativa vigente o, se tale trattamento è effettuato dall'OSA sottoposto al controllo, della procedura stessa nel suo piano di autocontrollo con specificati i tempi e le temperature applicati.

2A4) °CONTROLLO UFFICIALE

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

Verifiche

E’ il controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici.”
Pertanto negli stabilimenti ed attività di cui trattasi il riferimento è rappresentato dagli articoli 3-4-5 del Reg 852/04/CE e allegati di riferimento.
Nelle tabelle sono riportate le frequenze medie (calcolate in funzione della tipologia produttiva o commerciale e del profilo di rischio) per l’esecuzione di tali verifiche da documentare tramite l’utilizzo di check-list già attualmente in uso o all’uopo predisposte dai competenti servizi o definite a livello di Conferenza Stato Regioni.
Le frequenze indicate hanno valore di indirizzo generale e possono essere, in modo motivato, ridefinite a livello aziendale sulla base della compatibilità delle risorse disponibili e tenendo conto delle specifiche esigenze e priorità rilevate.
Considerato l’elevato numero di pubblici esercizi e di attività commerciali da controllare la programmazione prevede una percentuale di verifiche proporzionata alla graduazione del rischio per le tipologie contemplate dal D.P.R. 132 del 14 luglio 1995” Atto di indirizzo e coordinamento alle Regioni e province autonome sui criteri uniformi per l’elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande”.

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

2B5) PROGRAMMAZIONE DEI CONTROLLI

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

Tipologia di stabilimento	Ispezioni	Audit
Produttori primari (vegetali)	2	1
Produttori post-primari (vegetali)	2	1 di settore fitosanitario
Produttori confezionatori	7	1
Distribuzione ingrosso	2	1
Distribuzione dettaglio	30 (di cui 5 ambulanti)	2
Ristorazione pubblica	300	5
Ristorazione collettiva	50	2

TOT	**391**	**12***

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

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

- VERIFICHE E ISPEZIONI
Si considerano verifiche tutti gli altri controlli di "routine", diversi dalle ispezioni e dagli audit, effettuati, di norma, dall'operatore del controllo ufficiale che vigila abitualmente sull'impianto. Le stesse ispezioni si articolano e sono declinate in verifiche di requisiti generali e specifici. A queste si aggiungono, le verifiche specifiche dei requisiti per i prodotti di origine animale che devono essere programmate e svolte durante le medesime ispezioni, nel momento in cui viene affrontata la verifica dei requisiti generali corrispondente.
Ad ogni controllo deve corrispondere la redazione di una relazione di controllo ufficiale.

2B) PIANO REGIONALE DEI CONTROLLI UFFICIALI SUGLI ALIMENTI

2B1) CONTROLLO MICROBIOLOGICO DEI CRITERI DI IGIENE DEL PROCESSO.

La categoria alimentare (matrice) i microrganismi e/o loro tossine o metaboliti, il piano di campionamento, i limiti, i metodi di analisi e la fase a cui si applica il criterio sono quelli previsti dal Reg. 2073/2005 allegato I capitolo II "Criteri di igiene del processo" e s.m.i. o da altra normativa vigente specifica.
I prelievi effettuati per la verifica dei criteri di igiene (Capitolo 2 dell'Allegato I del Reg CE/2073/05), dovranno essere eseguiti in aliquota singola, costituita dal numero di unità campionarie previste dai rispettivi criteri di igiene da verificare. Il campione sarà accompagnato da una nota riportante i dati identificativi del campione e le determinazioni analitiche richieste aggiuntive rispetto al verbale di prelievo previsto dal DPR 327/80.

Poiché si tratta di campionamenti con caratteristiche conoscitive, non comportano, in caso di non conformità, la ripetizione del parametro difforme, né è prevista automaticamente una attività sanzionatoria. Tuttavia l'operatore addetto al controllo ufficiale solleciterà l'operatore del settore alimentare ad individuare le cause di eventuali risultati insoddisfacenti, richiedendo l'implementazione delle frequenze di campionamento, la revisione delle buone pratiche di lavorazione e l'attuazione delle azioni correttive previste nel Capitolo 2 Allegato I del Reg. 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 adottati i provvedimenti prescrittivi (art. 54) e/o sanzionatori (art. 55) previsti dal Reg. CE/882/2004.

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

Matrici	Microrganismo/loro tossine, metaboliti	N°
Acque microfiltrate/gasificate La verifica dovrà valutare anche il piano di autocontrollo attuato dal gestore in particolare per quanto si riferisce al piano di pulizia ed eventuale disinfezione e piano di campionamento.	microbiologico	20 ARPA
Acque private casere d'alpeggio	microbiologico	5 ARPA
Pasticceria fresca farcita	Enterobatteriaceae	6 ARPA
Preparazioni gastronomiche multi-ingredienti pronte al consumo (da consumarsi crude, es. salse emulsionate, tipo maionese o altre salse)	Enterobatteriaceae	6 ARPA
Piatti cotti pronti al consumo	Enterobatteriaceae	6 ARPA
Paste all'uovo artigianali fresche (farcite e non)	Enterobatteriaceae	6 ARPA
Piatti etnici pronti al consumo nella somministrazione e nella vendita al dettaglio	Enterobatteriaceae	4 ARPA
Gelati e dessert a base di latte congelati	Enterobatteriaceae	5 ARPA
Prodotti a base di uova	Enterobatteriaceae	5 ARPA
Totale		**63**

Il controllo microbiologico dei parametri di igiene di processo, previsti dal Reg. CE n. 2073/2005, allegato I capitolo 2 e s.m.i., spetta di norma agli operatori del settore alimentare. I controlli di verifica del rispetto dei criteri di igiene di processo dovranno essere effettuati, qualora ritenuto necessario, nell'ambito delle ispezioni alle aziende alimentari o degli audit e saranno utilizzate per addivenire alla valutazione del rischio.
I criteri di igiene di processo non si applicano ai prodotti immessi sul mercato. Il superamento del valore indicativo di contaminazione dà luogo a prescrizione di necessarie misure correttive per mantenere l'igiene del processo di produzione in ottemperanza alla legislazione in materia di prodotti alimentari.

2B2) CONTROLLO MICROBIOLOGICO DEI CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE

Sono da prevedersi, oltre ai controlli ufficiali di seguito indicati, anche dei campionamenti derivanti da istruzioni ministeriali o da indagini conseguenti a tossinfezioni e piani speciali dovuti ad emergenze varie. Ovviamente non sono preventivabili e quantificabili.
I controlli devono essere effettuati esclusivamente in alimenti immessi sul mercato, siano essi di produzione nazionale o comunitaria o prodotti importati.
La categoria alimentare (matrice) i microrganismi e/o loro tossine o metaboliti, il piano di campionamento, i limiti, i metodi di analisi e la fase a cui si applica il criterio sono quelli previsti dal Reg. 2073/2005 allegato I capitolo I "Criteri di sicurezza alimentare" e s.m.i.
Laddove non siano fissati criteri dal Reg. CE 2073/05, le modalità di campionamento si riferiscono a quelle previste dal DPR 327/1980 o da specifiche norme.
Nell'ambito del controllo microbiologico dei parametri di sicurezza alimentare è possibile, in caso di motivata necessità, campionare matrici e/o determinazioni non previste dal Reg. 2073/2005 (ad es. prelievo di alimento sospetto di aver determinato una tossinfezione alimentare).
Per quanto attiene alla tipologia di campionamento sono da effettuarsi n° 4 – 5 aliquote oppure 1 aliquota 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 e s.m.i.

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

Matrici	**Microrganismo/loro tossine, metaboliti**	**N°**
Alimenti pronti al consumo che costituiscono terreno favorevole alla crescita di L. monocytogenes	Listeria monocytogenes(qualitativo e quantitativo) Criteri Reg. CE 2073/2005	5 ARPA
Alimenti pronti al consumo che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di L. monocytogenes (prodotti con pH $\leq$ 4,4 o $a_w \leq$ 0,92 , prodotti con pH $\leq$ 5,0 e $a_w \leq$ 0,94 , prodotti con un periodo di conservabilità inferiore a 5 giorni considerati automaticamente appartenenti a questa categoria)	Listeria monocytogenes Criteri Reg. CE 2073/2005	5 ARPA
Alimenti pronti al consumo contenenti uova crude	Salmonella sspp Criteri Reg. CE 2073/2005	5 ARPA
Latte in polvere e siero di latte in polvere	Salmonella sspp Criteri Reg. CE 2073/2005	5 ARPA
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere ai fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai 6 mesi	Salmonella sspp Cronobacter sakazakii Criteri Reg. CE 2073/2005	3 IZS
Gelati	Salmonella sspp Listeria monocytogenes Criteri Reg. CE 2073/2005	5 ARPA
Prodotti a base di uova	Salmonella sspp Listeria monocytogenes Criteri Reg. CE 2073/2005	10 ARPA
Frutta e ortaggi pretagliati (pronti al consumo, es. IV gamma)	Salmonella sspp Listeria monocytogenes	5 ARPA

	Criteri Reg. CE 2073/2005	
Conserve artigianali (di origine animale e vegetale) e REPFED	Clostridi produttori di tossina botulinica Criteri Reg. CE 2073/2005	3 IZS
Piatti etnici pronti al consumo nella somministrazione e nella vendita al dettaglio	Salmonella sspp Listeria monocytogenes Controllo eseguito ai sensi del DPR 26 marzo 1980 n. 327	4 ARPA
Pesce da consumarsi crudo: affettato e confezionati (salmone, trote, tonno, spada, ecc.), filetti, carpacci o sushi/sashimi/gavrolack in GDO o ristoranti/sushi bar	Listeria monocytogenes (qualitativo e quantitativo) Vibrio patogeni Salmonella spp. Bacillus cereus (per le preparazioni con riso) Criteri Reg. CE 2073/2005	2 IZS
Semi germogliati (pronti al consumo)	Salmonella sspp STEC come previsto dal regolamento CE 209/2013 Criteri Reg. CE 2073/2005	2 ARPA(analisi da prevedere da novembre 2016)
Campioni prelevati presso ristoranti e gastronomie	Controllo eseguito ai sensi del DPR 26 marzo 1980 n. 327 Salmonella sspp Listeria monocytogenes, Enterobatteriaceae e/o altri parametri a giudizio del prelevatore	20 ARPA
Frutti di bosco(fragole comprese)	Virus dell'epatite A Criteri Reg. CE 2073/2005	3 IZS
Frutti di bosco(fragole comprese)	Norovirus GI e GII Criteri Reg. CE 2073/2005	3 IZS
Totale		**80**

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

2B3) RICERCA MICOTOSSINE E SOSTANZE AD EFFETTO ANABOLIZZANTE, AGENTI CONTAMINANTI E MEDICINALI VETERINARI

Oltre ai campioni programmati dal Piano Regionale Residui derivante dal Piano Nazionale Residui e dal D.Lvo. 158/2006 "Attuazione della direttiva 2003/74/CE, concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta-agoniste nelle produzioni animali", sono programmati i campionamenti relativi al Piano nazionale di controllo ufficiale delle micotossine negli alimenti di cui alla nota DGSAN 47477 del 23/12/2015; il Piano micotossine è stato approvato dalla Conferenza Stato Regioni di febbraio 2016. I campionamenti sono indicati nella tabella seguente:

Matrice	Determinazione analitica	N° campioni
Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento	**Aflatossina M1**	2 IZS
a) nelle materie	**Aflatossine B1 e totali**	4

prime/ingredienti dei gelati a base di frutta secca e a guscio; b) nelle spezie (paprika, peperoncino, pepe nero)		IZS
nell'olio raffinato di mais	**Zearalenone**	3 IZS
nelle spezie (paprika, peperoncino, pepe nero)	**Ocratossina A**	2 IZS
nei biscotti per l'infanzia	**Deossinivalenolo**	1 IZS
Totale		**12**

Gli esami saranno eseguiti dall'IZS del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta secondo quanto indicato in tabella. Occorre prevedere il prelievo di un'aliquota aggiuntiva per l'analisi di conferma.

Il prelievo dei campioni deve essere effettuato in tutte le fasi della produzione, inclusa quella primaria (dopo il raccolto), della trasformazione, della distribuzione dei prodotti alimentari intesi sia come ingredienti sia come prodotti finiti. Si raccomanda, comunque, di focalizzare preferibilmente le attività di campionamento nelle prime fasi della filiera alimentare, in quanto il prelievo in tale fase non rappresenta un'azione preventiva a garanzia della sicurezza dei prodotti alimentari e a tutela dei consumatori.

I punti di campionamento più strategici ai fini del controllo sono i molini, i centri di stoccaggio della aziende di trasformazione, i punti vendita all'ingrosso, le farmacie (limitatamente a specifici alimenti ad es. alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, inclusi gli alimenti a fini medici speciali; integratori alimentari a base di riso rosso fermentato).

Si raccomanda di dare priorità nelle seguenti situazioni:

- quando l'alimento mostra presenza visibile di muffe,
- quando l'alimento non mostra presenza visibile di muffe ma è considerato a rischio in base a valutazioni specifiche,
- quando si osservino dei sostanziali cambiamenti delle condizioni climatiche potenzialmente favorevoli allo sviluppo di muffe e produzione di micotossine,
- quando sussistano probabilità di rischio per la salute pubblica particolarmente significative in base alla valutazione del rischio (ad esempio, prodotti per l'infanzia, alimenti per celiaci, prodotti comunemente presenti nelle allerte comunitarie, prodotti per i quali siano documentabili informazioni storiche di contaminazione).

2B4) RICERCA OGM

In applicazione del "Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di Organismi geneticamente modificati negli alimenti – 2015-2018", trasmesso con nota del Ministero della Salute prot. n. 46216-P del 16.12.2014, si prevede il seguente Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza degli OGM negli alimenti – anno 2016.

La stesura del presente Piano tiene conto delle indicazioni riportate nel Piano nazionale al fine della programmazione delle seguenti azioni:

- organizzazione delle ispezioni;
- indicazione dei laboratori deputati al controllo ufficiale;
- numerosità dei campioni;
- criteri seguiti per la ripartizione del numero dei campioni e della tipologia dei prodotti alimentari da sottoporre al controllo;

- modalità di campionamento adottate.

Per quanto non espressamente indicato si dovrà fare riferimento al Piano Nazionale.

Si invita il SIAN a distribuire omogeneamente i prelievi nel corso dell'anno al fine di evitare la concentrazione dei controlli alla fine dell'anno, con il conseguente ritardo nell'inserimento dei relativi dati. Lo stato di avanzamento delle attività di controllo effettuate sarà monitorato secondo le scadenze indicate nel programma nazionale.

Il referente ai fini del coordinamento regionale del Piano è la Dr.ssa Caterina Maria Strumia (caterina.strumia@regione.piemonte.it; tel.: 011.432.3776/1515).
La verifica dell'adempimento alle prescrizioni della normativa vigente in materia di OGM ed in particolare l'accertamento del rispetto dei requisiti di autorizzazione, tracciabilità ed etichettatura, si realizza mediante controlli effettuati su tutto il territorio regionale secondo le indicazioni e raccomandazioni riportate nel piano Nazionale (punto 4.2).
Le ispezioni comprendono controlli documentali, controlli d'identità e controlli materiali, ove rientrano i campionamenti.
In fase di ispezione si raccomanda di verificare il rispetto dei requisiti di tracciabilità (es. possesso della documentazione prevista all'art. 4 del Reg. (CE) 1830/2003) e di etichettatura (es. in caso di OGM non dichiarati, dimostrazione da parte dell'operatore di aver preso tutte le misure appropriate per evitare la presenza di materiale GM – cfr. Reg. (CE) 1829/2003, art. 12 comma 3).
Tale verifica deve precedere, laddove possibile, il campionamento, poiché una esame puntuale della documentazione consente di evitare il campionamento dei prodotti e le relative analisi, determinando un contenimento dei costi. E' preferibile che anche il campionamento di prodotti finiti avvenga presso le aziende di produzione.
Gli esiti dei controlli eseguiti in ambito regionale per la ricerca di OGM degli anni passati fanno ritenere opportuno procedere secondo l'indicazione del numero di campioni da destinare all'analisi proposta dal Piano Nazionale (punto 4.2.1). Si dovranno limitare i controlli dei prodotti finiti intensificando quelli sulle materie prime e gli intermedi di lavorazione utilizzati dalle industrie alimentari. La suddivisione del numero di campioni secondo le tipologie dei prodotti alimentari da sottoporre a campionamento per l'analisi (previste nell'allegato 3 del Piano nazionale) tiene conto della valutazione degli esiti relativi alle attività di controllo svolte nei programmi precedenti.
Come indicato nel Piano nazionale (al punto 4.2.1), un'attività di campionamento che vada oltremisura rispetto a quella prevista determinerebbe un uso non corretto delle risorse destinate all'attività di controllo; tuttavia, qualora lo si reputi necessario, a seguito di particolari valutazioni di rischio, potranno essere effettuati ulteriori campionamenti.
Nel caso in cui non sia possibile reperire le matrici assegnate potranno essere apportate variazioni al piano previo accordo con il Settore regionale competente.
2 - Indicazione del Laboratorio deputato al controllo ufficiale.
Il Laboratorio attualmente deputato al controllo ufficiale e incaricato dell'esecuzione delle analisi è l'Istituto Zooprofilattico del Piemonte, Liguria e Valle D'Aosta (IZS-PLVdA) - Laboratorio di Referenza: Struttura Complessa (SC) Biotecnologie - Via Bologna 148, Torino— Responsabile Dr.ssa Mariella Goria tel.:011.2686.263; email: mariella.goria@izsto.it; izsto@legalmail.it.
Per l'esecuzione delle analisi il laboratorio incaricato dovrà applicare tutte le raccomandazioni previste dal Piano nazionale, con particolare riferimento a quanto previsto al punto 4.2.4.
Come previsto dal Piano Nazionale, il laboratorio incaricato, qualora la disponibilità degli strumenti necessari per il controllo analitico risultasse non sufficiente rispetto alla copertura analitica richiesta dal Piano regionale, con pregiudizio della capacità di soddisfare quanto pianificato, dovrà fornire evidenza del proprio impegno ad assicurare l'attuazione del Piano

ricorrendo a risorse proprie o eventualmente avvalendosi, tramite preventivi accordi, della Rete Italiana dei Laboratori Ufficiali OGM.

3 - Modalità di campionamento

Tutte le disposizioni previste e descritte nel programma nazionale per il campionamento, al fine della formazione delle aliquote di legge, dovranno essere applicate in modo puntuale per evitare vizi procedurali che potrebbero inficiare l'attività e danneggiare gli operatori soggetti al controllo.

Si ricorda che per tutti i campionamenti per il controllo della presenza di OGM di alimenti, con distribuzione omogenea o non omogenea di OGM, é necessario che dal campione globale (CG), eventualmente ridotto, sia formato, oltre ai campioni finali (aliquote) di legge, un ulteriore campione finale, al fine di permettere un'eventuale analisi di conferma presso il Laboratorio di Riferimento Nazionale (Centro di Referenza Nazionale per la ricerca di OGM dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana – CROGM).

L'allegato 3 del Piano nazionale reca l'indicazione dei prodotti caratterizzati da una distribuzione non omogenea di OGM, che richiedono, prima della formazione dei campioni finali (CF) o aliquote, la macinazione/omogeneizzazione del campione globale (CG), ottenuto riunendo tutti i campioni elementari prelevati dalla partita o dalla sottopartita.

La fase di macinazione consente di ottenere una migliore attendibilità dei risultati in quanto consente di fornire una migliore precisione, ripetibilità ed esattezza delle analisi di laboratorio. I campioni finali sono ottenuti dalla macinazione del campione globale con apposita apparecchiatura.

Le operazioni di macinazione del campione globale, eventualmente ridotto, devono essere effettuate da personale adeguatamente formato, con attrezzature idonee, presso locali con adeguati requisiti strutturali.

A tale fine è stato individuato, in applicazione del "Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di Organismi geneticamente modificati negli alimenti – 2015-2018" e della programmazione regionale, l'IZS-PLVdA - SC Biotecnologie - Via Bologna 148, Torino, quale sede idonea in cui effettuare l'attività di macinazione del campione globale per l'ottenimento dei campioni finali.

Nella tabella seguente è indicato il numero di campioni da effettuare ogni anno. Almeno il 50% dei campionamenti dovrà essere effettuato entro il primo semestre dell'anno.

Matrice	Numero di campioni
Materie prime, ingredienti e prodotti principalmente contenenti, costituiti o derivati da soia, mais, riso, colza, cotone, patata e lino	10* IZS

* 6 campioni di materie prime e intermedi di produzione e 4 campioni di prodotti finiti

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

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

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

- All'ISS per le revisioni di analisi su campioni di alimenti non conformi.

2B5) PIANO REGIONALE DI VIGILANZA SUGLI INTEGRATORI ALIMENTARI

Il piano si applica ai prodotti ricadenti nel campo d'applicazione del D.L.vo n. 169/04.
L'attività di controllo deve essere effettuata, con specifiche verifiche ispettive, presso erboristerie, palestre, centri fitness e simili, con annessa vendita di integratori alimentari.
Tali controlli hanno lo scopo di verificare, attraverso l'esame dell'etichetta, che gli integratori alimentari con ingredienti vegetali non contengano le piante o gli estratti vegetali non ammessi dal Ministero della Salute, evidenziati nell'allegato 1 alla nota dell'Assessorato Sanità, Salute e Politiche sociali prot. n. 15770 del 24 aprile 2006.
L'attività di controllo deve essere svolta dall'Azienda USL della Valle d'Aosta su un **numero minimo di 4 strutture**.
I dati relativi al numero di etichette visionate all'interno di ogni struttura devono essere raccolti così come i dati sui prodotti contenenti le sostanze di origine vegetale non ammesse di cui all'allegato 1. Questi dati devono essere registrati sull'apposita scheda conforme al seguente modello:

Tipologia di vendita (1)	Tipologia dei prodotti (2)	Numero delle etichette 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 o palestra o centro fitness
(2) considerare le forme di commercializzazione a composizione erboristica quali capsule, pastiglie, compresse, pillole, gomme da masticare e simili, polveri confezionate e liquidi.Si raccomanda di tenere in considerazione che il rifornimento dei prodotti può avvenire anche tramite WEB e quindi, all'occorrenza, di effettuare i controlli e provvedere alle segnalazioni del caso (allerta).

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

Matrice	Determinazione analitica (a seconda della tipologia del campione)	N° campioni
Integratori alimentari di provenienza comunitaria o extra UE	Residui di prodotti fitosanitari, additivi alimentari	5 IZS
TOT		5

* a partire dalle produzioni del 1 febbraio 2014 è vietato l'uso come ingredienti negli integratori alimentari delle seguenti sostanze: silicato di sodio e alluminio (E554), silicato di potassio e alluminio (E555), silicato di calcio e alluminio (E556), bentonite (E558), silicato d'alluminio o caolino (E559) (nota del Ministero della Salute DGSAN 0002037-P del 27/01/2014).

2B6) ALIMENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI

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 2015-2018.
I principali riferimenti normativi in materia di irraggiamento degli alimenti e dei loro ingredienti sono rappresentati dal D.Lgs. 94/2001 con il quale sono state recepite due direttive europee, la direttiva 1999/2/CE e la direttiva 1999/3/CE e dal D.Lgs. 230/95.
Considerato che dagli studi congiuntamente condotti dalla Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura, l'Agenzia Internazionale per l'Energia Atomica e l'Organizzazione Mondiale della Sanità emerge che: "l'irraggiamento di qualsiasi alimento fino ad una dose massima di 10kGy è ritenuto sicuro"; considerato che i controlli in materia devono essere indirizzati verso le importazioni da Paesi terzi e UE che praticano l'irraggiamento e comunque a livello di grandi magazzini di stoccaggio, considerato inoltre la difficoltà di esecuzione dei test di laboratorio si programma quanto segue:

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

Matrice	N° controlli
Funghi essiccati	1
Agli e cipolle	1
Spezie	1
totale	**3**

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

Matrice	N° controlli
Frutta a guscio	1 IZS
Funghi essiccati	1 IZS

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.
Nelle more della realizzazione di un sistema centralizzato e informatizzato di raccolta dati, 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 formato Excel di rendicontazione rappresentato in Allegato 7 del Piano Nazionale.
Il modello di rendicontazione deve essere compilato in ogni sua parte dal Laboratorio che ha effettuato le analisi e trasmesso, entro fine Febbraio 2017 alla Regione.
La Regione provvederà a validare i risultati regionali e a trasmetterli al Ministero, DGISAN, entro il mese di Marzo 2017.

2B7) RICERCA RADIONUCLIDI IN ALIMENTI

Campioni alimentari per misure radiometriche

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

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

2B8) CONTROLLI NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

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

Progetto Mense Scolastiche – Apporto Calorico pasti completi

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

Si prevede inoltre di effettuare nuovamente un monitoraggio sull'utilizzo del **sale iodato** nelle mense scolastiche nel 2015.
Gli esami saranno eseguiti dall'ARPA Valle d'Aosta.

2B9) ALIMENTAZIONE PARTICOLARE E ALIMENTI ALLERGENICI

I prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare sono quelli che, ai sensi del decreto legislativo n. 111/1992 e del DPR n. 131/1998, per la loro particolare composizione o per il particolare processo di fabbricazione, presentano le seguenti caratteristiche:
a) si distinguono nettamente dagli alimenti di consumo corrente;
b) sono adatti all'obiettivo nutrizionale indicato;
c) sono commercializzati in modo da indicare che sono conformi a tale obiettivo.
I prodotti alimentari sopra indicati devono rispondere alle esigenze nutrizionali particolari delle seguenti categorie:
- persone il cui processo di assimilazione o il cui metabolismo è perturbato;

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

Considerato il rischio sanitario derivante dall'assunzione impropria di alimenti non conformi alle prescrizioni ed indicazioni terapeutiche, si considera opportuna la verifica di alcuni alimenti destinati ad un'alimentazione particolare.
Il controllo su questo particolare comparto dovrà essere particolarmente centrato sulla verifica dell'etichettatura.
Per i parametri microbiologici si fa riferimento al Reg. CE 2073/2005 già previsto nel capitolo dedicato ai controlli sui criteri microbiologici.

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). Non verranno effettuati campioni per la ricerca di lattosio in quanto la metodica analitica, al momento, non è accreditata.
Infine è previsto un campionamento per il controllo degli alimenti senza glutine (glutine < 20 ppm) ai sensi del Regolamento (CE) n. 41/2009. 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 **20.** Sono da prediligere nell'ordine: alimenti per l'infanzia, gelati, prodotti da forno, cioccolato, pasta.
Gli esami saranno eseguiti dall'IZS del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta.

Allergeni	Alimenti
arachidi	Cereali da colazione, gelati e cioccolato e prodotti da forno
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, preparazioni e prodotti a base di carne, succo di frutta ,prodotti a base di soia e cioccolato.

soia	bevande, preparazioni e prodotti a base di carne, condimenti, prodotti da forno, gelato, cioccolato, zuppe, salse, margarina.
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
lattosio	alimenti
Anacardi	prodotti a base di carne, cioccolato, gelato, prodotti da forno, prodotti pronti (es sughi)
Noci Comuni	cioccolato, gelato, prodotti da forno, prodotti pronti (sughi, risotti ecc)
Noci Pecan	cioccolato, gelato, prodotti da forno, prodotti pronti (sughi, risotti ecc)

2B10) CONTROLLI NEL VINO

Tipologia di campionamento: 4/5 aliquote.
Matrici da campionare: vino (preferibilmente da pasto).
Determinazioni analitiche: anidride solforosa, antiparassitari, grado alcolico.
Laboratorio di analisi: IZS PLV.
Numero di campioni: **15.**

2B11) RICERCA DEGLI IDROCARBURI AROMATICI POLICICLICI (IPA)

Tra i più di cento diversi IPA conosciuti, quelli comunemente presenti nelle matrici ambientali e sospettati di causare danni alla salute dell'uomo e degli animali sono: il benzo(a)pirene, il benzo(b)fluorantene, il benzo(k)fluorantene, l'indeno(1,2,3-c,d)pirene, il benzo(a)antracene, il benzo(j)fluorantene ed il dibenzo(a,h)antracene.
Vari IPA sono stati classificati dalla IARC (1987) come probabili o possibili cancerogeni per l'uomo, mentre il benzo(a)pirene è stato recentemente (2008) riclassificato in categoria 1 come "cancerogeno per l'uomo". Pur essendo lo studio di queste miscele particolarmente complicato, è stato comunque dimostrato che l'esposizione alle miscele IPA comporta un aumento dell'insorgenza di tumori soprattutto in presenza di benzo(a)pirene. L'attività cancerogena è dovuta ai prodotti del metabolismo di queste sostanze che sono pertanto considerate pre-mutagene.
La presenza negli alimenti può essere dovuta a contaminazione ambientale, processi di lavorazione o trattamenti termici di cottura. L'assunzione giornaliera media di benzo(a)pirene attraverso gli alimenti viene stimata approssimativamente tra 50 e 300 ng/persona, superiore a quella per inalazione (stimabile intorno a 20 ng/persona).

Gli alimenti che risultano contribuire maggiormente all'assunzione di IPA sono i cereali, i vegetali, gli oli e i grassi.
Si ritiene di prevedere un controllo mirato ai prodotti destinati alla prima infanzia, così come indicato dal Regolamento (CE) N. 208/2005 della Commissione del 4 febbraio 2005 che modifica il regolamento (CE) n. 466/2001 per quanto riguarda gli idrocarburi policiclici (IPA).

Principali riferimenti legislativi:
Regolamento (CE) n. 315/1993
Regolamento (CE) n. 466/2001
Regolamento (CE) n. 208/2005

Nella seguente tabella sono riportati i campionamenti previsti.

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

Gli esami saranno eseguiti dall'IZS PLV.

2B12) CONTROLLI NELL'OLIO DI FRIGGITRICE

Tipologia di campionamento da prevedere **nel secondo semestre 2016. Occorre prevedere l'aliquota aggiuntiva per eventuale prova di conferma**.
Determinazioni analitiche: OXIFRIT TEST.
Laboratorio di analisi: IZS.
Numero di campioni: **5.**

2B13) CONTROLLI NELLE ACQUEVITI E NEI DISTILLATI

Tipologia di campionamento: 4/5 aliquote.
matrici da campionare: acqueviti e distillati in genere.
Determinazioni analitiche per acqueviti: Grado alcolico (titolo alcolometr. vol).
Determinazioni analitiche per distillati: Grado alcolico (titolo alcolometr. vol).
Laboratorio di analisi: IZS.
Numero di campioni: **7.**

2B14) PIANO DI MONITORAGGIO DELLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO

Sulle acque destinate al consumo umano le frequenze di controllo sono stabilite per legge in base al volume d'acqua distribuita alla popolazione e in base all'analisi del rischio. A questi controlli si devono aggiungere un certo numero di prelievi in piscina. Tali numeri sono soggetti ad oscillazioni in relazione alle singole situazioni riscontrabili in sede di controllo o ad eventuali chiusure da parte dei gestori degli acquedotti e delle piscine.

L'attività di controllo comprende, oltre alle analisi, anche ispezioni alle infrastrutture, segnalazioni delle non conformità e verifica del ripristino delle condizioni di qualità iniziali. Dovranno essere eseguiti i campionamenti previsti nella tabella di seguito riportata:

Matrici	Parametri da ricercare	N°
Acque potabili	Controllo microbiologico e chimico	961 ARPA
Acque di piscine	Controllo microbiologico e chimico	70 ARPA
Acque minerali presso rivendite	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	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	Controllo microbiologico e chimico	ARPA 48

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

Essendosi conclusa una prima fase sperimentale di invio dei dati relativi ai parametri delle analisi sulla acque potabili, che ha portato al caricamento massivo dei predetti dati nella sezione Acque Potabili del "Portale Acque" del Ministero della salute, dovrà essere predisposta la modalità per l'invio successivo attraverso il "Portale Acque" nella sezione Acque Potabili i dati delle analisi e dei punti di prelievo con il file "Flusso GAF – PTA.xlsx", che contiene le specifiche del formato del file e che dovrà essere poi trasmesso al Ministero della Salute rispettivamente, ognuno per la parte di competenza, a cura di ARPA e SIAN.

Nel corso del 2016 verranno effettuate le analisi e le valutazioni di progetto utili al fine di attivare un portale regionale delle acque potabili in collaborazione tra ARPA, USL VDA e Regione.

Parametro Piombo

A seguito della riduzione del valore legale per il **piombo**, sceso a partire dal dicembre 2013 da 25 µg/lt a 10µg/lt, è opportuno che il SIAN nel corso dei controlli ufficiali già programmati presso le imprese alimentari, oltre ad effettuare la verifica del piano di autocontrollo aziendale dovranno raccomandare all'OSA di eseguire sui punti in cui l'acqua viene incorporata negli alimenti il controllo del parametro piombo.

Il SIAN nel corso dei controlli ufficiali sulle acque potabili dovrà inserire tra i parametri chimici, qualora non l'avesse già fatto, il parametro piombo.E' consigliabile eseguire il campionamento seguendo le istruzioni dell'Istituto Superiore di Sanità (Rapporti ISTISAN 09/34). E' importante assicurare il deflusso dell'acqua dal rubinetto per alcuni minuti qualora l'acqua non sia stata utilizzata per almeno 4 ore consecutive, in quanto maggiore è il tempo

del suo contatto con i materiali in piombo dell'impianto, maggiore è la quantità di piombo ceduto e rilasciato nell'acqua. In caso di non conformità al rubinetto il campionamento dovrà essere ripetuto a monte del punto di consegna (contatore) dell'Ente gestore per verificare se l'esito sfavorevole sia correlato all'impianto idrico interno o alla rete di distribuzione dell'acquedotto.

Radon

Il recente 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.

2B15) ADDITIVI ALIMENTARI

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

1. Regolamento CE n. 1333/2008 o regolamento quadro
2. Regolamento UE n. 1129/2011
3. Regolamento UE n. 1130/2011
4. 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 2015-2018** predisposto dal Ministero della Salute. 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:

- additivi prodotti/confezionati nella Regione (attualmente non sono presenti stabilimenti di produzione riconosciuti);
- additivi utilizzati con maggiore frequenza presso gli OSA presenti nel territorio (controllo dell'AA come ingrediente presso l'azienda utilizzatrice);

- 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/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 punto 5.3.1 del 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 di particolare interesse produttivo a livello territoriale;
- 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 che contengono AA (vedi Piano):conserva vegetali(marmellate, confetture, sott'olio, ecc)	E 200, E202, E203	2 IZS
Prodotti alimentari che contengono AA	E220, E228	2 IZS

(vedi Piano): conserve, semiconserve, repfed (piatti pronti refrigerati, dessert, refrigerati, merendine, ad elevato contenuto di umidità)		
Prodotti alimentari che contengono AA (vedi Piano): prodotti di confetteria	E104, E 110, E 124	2 IZS
totale		**7**

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

Presso le imprese di produzione, confezionamento e deposito di additivi, aromi ed enzimi alimentari dovrà essere utilizzata nei vari controlli la scheda di sopralluogo di cui allegato 11 I).

2B16) MATERIALI E OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI (MOCA)

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.

Conseguentemente si ritiene opportuno preparare nel corso dell'anno un piano di intervento specifico su questo settore, pur se inizialmente su numeri limitati, riguardante soprattutto la verifica dell'applicazione delle norme in tema di etichettatura, dichiarazioni di "conformità", completezza delle documentazioni accompagnatorie di questi prodotti.
Ai sensi dell'art. 16 del Regolamento n. 1935/2004 i materiali e gli oggetti per i quali sono previste misure specifiche, indicati nell'allegato I, devono essere corredati da una dichiarazione scritta che attesti la loro conformità alle norme vigenti. Detta documentazione deve essere resa disponibile alle autorità competenti che la richiedano.
Tale dichiarazione di conformità dovrebbe contenere, salvo quanto previsto da norme specifiche, le seguenti informazioni:
1. identità ed indirizzo dell'operatore che produce o importa;
2. la descrizione della tipologia di materiale;
3. la data della dichiarazione;
4. la dichiarazione che i materiali rispettano le norme per la tutela della salute dei consumatori;
5. le specifiche relative alle possibilità di impiego (es. tempi e temperature);
6. la dichiarazione deve essere aggiornata se avvengono modifiche, scritta in lingua italiana e deve accompagnare il materiale e l'oggetto in tutte le fasi esclusa quella di vendita al consumatore finale.
L'impresa alimentare, di qualsiasi tipo, che utilizza materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari nell'ambito della propria attività, ha l'obbligo di accertare la conformità degli stessi alle norme vigenti. In pratica dovrà richiedere al produttore la dichiarazione di conformità, conservarla, e soprattutto utilizzare i materiali e gli oggetti nel rispetto delle condizioni d'uso dichiarate dal produttore.

L'art. 17 del Regolamento n. 1935/2004 estende ai materiali ed agli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti quanto previsto dal Regolamento 178/2002 per la filiera alimentare.
In particolare la rintracciabilità dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari è garantita in tutte le fasi per facilitare il controllo, il ritiro dei prodotti difettosi, le informazioni ai consumatori e l'attribuzione delle responsabilità.
Tenendo in debito conto la fattibilità tecnologica, gli operatori economici dispongono di sistemi e di procedure che consentono l'individuazione delle imprese da cui e a cui sono stati forniti i materiali e gli oggetti e, se del caso, le sostanze e i prodotti, disciplinati dal presente regolamento e dalle relative misure di applicazione, usati nella loro lavorazione.
Tali informazioni sono rese disponibili alle autorità competenti che le richiedano.
I materiali e gli oggetti immessi sul mercato comunitario sono individuabili da un sistema adeguato che ne consente la rintracciabilità mediante l'etichettatura o documentazione o informazioni pertinenti.
Infine un ultimo aspetto da considerare, sebbene di non secondaria importanza, nel corso dell'attività di controllo va verificata l'etichettatura dei MOCA, disciplinata dall'art. 15 del Regolamento 1935/2004.

Nella seguente tabella sono riportati i campionamenti previsti.

MOCA	**N° campioni**
contenitori e utensili in plastica	4
Alimenti contenuti in banda stagnata non verniciata: – ananas e pesche in scatola – salsa di pomodoro in scatola - piselli e fagioli in scatola - mais in scatola - tonno in scatola - bevande in lattina	4
guanti monouso in lattice, vinile o nitrile e utensili in silicone	4
TOTALE	12

Gli esami saranno eseguiti da IZS PLV.
In riferimento all'attività di controllo dei materiali a contatto con gli alimenti, il Laboratorio Chimico della SC Cuneo è accreditato per le prove di migrazione globale con simulanti acquosi e prove sostitutive/alternative simulante oleoso per le materie plastiche.

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 0042980-P- del 17/11/2014 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.

2B17) RICERCA DEL TENORE DI IODIO NEL SALE IODATO

Si dispone un piano finalizzato all'esecuzione di controlli ufficiali volti alla ricerca del tenore di iodio nel sale iodato (vedi tabella seguente).

Matrice	Determinazione analitica	N° campioni
Sale iodato	Tenore di iodio	3 IZS

I campioni verranno inviati per l'analisi presso IZS PLV.

Si chiede inoltre di specificare le seguenti informazioni:

- in quale punto della filiera sono stati prelevati i campioni;
- presso quale laboratorio sono state effettuate le analisi;
- la metodica analitica utilizzata;
- la presenza o meno della locandina informativa per sensibilizzare il consumatore all'acquisto del sale iodato nel caso di campionamento presso la GDO;
- eventuali criticità riscontrate.

2C) PIANO CONTROLLO SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

2C1) INDICAZIONI OPERATIVE ED ORGANIZZAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI VIGILANZA SUI SOTTOPRODOTTI DI O.A.

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

2C2) ARSENICO - Raccomandazione 2015/1381/UE del 10/08/2015.

Matrice	Determinazione analitica	N° campioni
Latte di riso per l'alimentazione della prima infanzia	arsenico	5 IZS

2C3) MICOLOGIA

Obiettivo degli Ispettorati micologici è quello di prevenire i casi di intossicazioni da funghi mediante lo svolgimento delle attività di prevenzione previste dalla normativa nazionale di settore, recepite con D.D. del 6 agosto 2012 n. 534 "Indirizzi operativi per la gestione del centro micologico delle ASL e per la disciplina della commercializzazione e vendita dei funghi epigei freschi spontanei da parte dell'O.S.A.".

Per l'anno 2016 gli Ispettorati micologici dovranno garantire l'effettuazione delle attività sottoindicate:

- 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 entomatiche;
- 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

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.

Ricerca anidride solforosa e suoi sali

L'utilizzo dell'anidride solforosa è vietato nei funghi freschi spontanei e coltivati, mentre è consentito nei funghi essiccati, a livello massimo di 100 mg/kg [cfr. allegato, parte E, categoria 04.2.1 del Regolamento (UE) n. 1129/2011].

Con riferimento alle disposizioni del Ministero della Salute emanate nel 2014 in seguito a segnalazione circa la presenza di anidride solforosa in una partita di funghi, provenienti dalla Corea (*Pleurotus eryngii* - "cardoncello"), per l'anno 2016, sono stati programmati alcuni campionamenti per la ricerca di anidride solforosa e suoi sali sia su funghi essiccati, sia su funghi freschi coltivati (di produzione nazionale o di provenienza da Paesi Terzi e/o comunitari).

Per quanto concerne i funghi essiccati, per i quali come ricordato esiste un limite massimo fissato a 100 mg/kg, si precisa che l'anidride solforosa, se indicata in etichetta, dovrà essere ricercata come additivo alimentare. Laddove non indicata in etichetta, invece, dovrà essere ricercata come allergene.

Tra le più comuni specie di funghi coltivati commercializzate si segnalano: *Pleurotus ostreatus*, *Pleurotus eryngii*, *Agaricus bisporus*, *Agrocybe aegerita*.

I campioni assegnati (3) dovranno essere prelevati presso gli OSA che confezionano funghi, presso le imprese che li utilizzano come ingredienti nelle conserve alimentari, presso i depositi all'ingrosso e presso la grande distribuzione

A verbale dovrà essere indicato: Ricerca di anidride solforosa.

Identificazione di specie ed eventuale ricerca parassitologica

I campioni (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: filth-test.
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.

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

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

3 A1) CATEGORIZZAZIONE DEGLI STABILIMENTI

La classificazione delle attività soggette a registrazione ai sensi del Reg. 852/2004, denominata Master List 852, è stata elaborata dal gruppo di lavoro "Anagrafi e Nomenclatore" del Ministero della Salute e trasmessa con nota prot. DGSAF 9875-P-15/05/2013.
Nella Regione si dovrà assicurare conformità completa delle anagrafi regionali detenute dall'Azienda USL alla masterlist 852 entro il 31/12/2016.

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

Tipologia di stabilimento		Rischio
agriturismo con locale polifunzionale	B	9
agriturismo con locale polifunzionale	M	1
agriturismo sezionamento carni	B	1
agriturismo sezionamento carni	M	1
agriturismo trasformazione carni	B	1
ambulante con auto banco	B	2
ambulante con auto banco	M	2
ambulante con banco temporaneo	B	2
azienda di trasporti	B	5
azienda di trasporto sottoprodotti	M	1
caseificio che trasforma fino a 2.000.000 litri/anno	A	2
caseificio che trasforma fino a 2.000.000 litri/anno	B	7
caseificio che trasforma fino a 2.000.000 litri/anno	M	5
caseificio che trasforma fino a 500.000 litri/anno	B	9
caseificio che trasforma fino a 500.000 litri/anno	M	5
caseificio che trasforma oltre 2.000.000 litri/anno	B	2
caseificio che trasforma oltre 2.000.000 litri/anno	M	1
caseificio che trasforma prevalentemente latte aziendale	B	84
caseificio che trasforma prevalentemente latte aziendale	M	26
caseificio di alpeggio	A	3
caseificio di alpeggio (tramuti)	B	336
caseificio di alpeggio	M	3
confezionamento formaggi	B	1
deposito a temperatura non controllata reregistrato	B	1
deposito frigorifero registrato	B	4
deposito frigorifero riconosciuto ce	B	2
distributore automatico di latticini confezionati	B	2

distributore automatico di latticini confezionati	M	1
distributore di latte crudo	A	8
effettua all'ingrosso attività ascrivibile a più marchi < 500 t anno	B	1
effettua all'ingrosso attività ascrivibile a più marchi < 500 t anno	M	2
impianto di coincenerimento sottoprodotti e prodotti derivati	B	1
impianto di magazzinaggio	M	2
lavorazione carni in azienda agricola DGR 1820/14	B	4
macello agriturismo carni bianche	B	2
macello agriturismo carni rosse	M	1
macello carni bianche < 50 UBE/ anno	B	1
macello carni rosse < 20 UGB medie settimanali	B	5
macello carni rosse < 20 UGB medie settimanali	M	5
macello carni rosse> 20 <= 60 UGB medie settimanali	A	1
macello carni rosse> 20 <= 60 UGB medie settimanali	M	1
macello selvaggina < 20 UGB medie settimanali	B	1
miele monoconferitore vendita ingrosso	B	48
miele pluriconferitore	B	1
prodotti a base carne produzione< 500 t anno	B	4
prodotti a base carne produzione< 500 t anno	M	8
prodotti a base carne produzione> 500 t anno	M	1
prodotti a base carne stagionatura	B	1
prodotti a base carne stagionatura	M	1
sezionamento carni bianche < 5 t medie settimanali anno	A	1
sezionamento carni rosse < 5t medie settimanali anno	M	2
spaccio carni con retrobottega	A	2
spaccio carni con retrobottega	B	19
spaccio carni con retrobottega	M	53
spaccio carni confezionate	A	1
spaccio carni confezionate	B	44
spaccio carni confezionate	M	1
spaccio carni senza retrobottega	A	1
spaccio carni senza retrobottega	B	2
spaccio carni senza retrobottega	M	4
spaccio di prodotti diversi di origine animale	B	14
spaccio di prodotti diversi di origine animale	M	2
spaccio latte e prodotti a base latte	B	19
spaccio latte e prodotti a base latte	M	2
spaccio pesce con retrobottega	B	1
spaccio pesce con retrobottega	M	6
spaccio pesce senza retrobottega	B	3
spaccio pesce senza retrobottega	M	3
stagionatura formaggi	B	28
trasformazione prodotti a base latte	B	1

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 2016** al Servizio di igiene, sanità pubblica e veterinaria della Regione Autonoma Valle d'Aosta l'elenco degli stabilimenti suddivisi per graduazione di rischio.
La programmazione verrà fatta sulla base della distinzione indicata dalle linee guida per il controllo ufficiale ai sensi del Reg. CE 882 e 854/2004.

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

Richiamando i concetti evidenziati all'inizio del presente documento, in merito agli strumenti del"controllo ufficiale" previsti dal Regolamento CE/882/04, si rende necessario definirne preliminarmente i contenuti operativi.
Pertanto, tralasciando al momento le attività di "monitoraggio" e "sorveglianza" che potranno essere oggetto di futuri specifici piani di controllo, tutte le diverse forme di controllo dovranno essere ricondotte alle seguenti tipologie: "verifiche", "audit" e "ispezioni".

Ispezioni
Ai fini del presente piano rientrano tra le "ispezioni": l'ispezione dei requisiti generali in materia d'igiene, l'ispezione dei requisiti specifici in materia d'igiene, HACCP, presentazione e conformità prodotti, rintracciabilità.
Le ispezioni sono eseguite dai Veterinari Ufficiali singoli nelle strutture loro assegnate.
Nelle tabelle sono riportate le frequenze medie (calcolate in funzione della tipologia produttiva e del profilo di rischio) per l'esecuzione di tali ispezioni da documentare tramite l'utilizzo di 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 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) 882/2004: "*il controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici"*.
Pertanto negli stabilimenti ed attività di cui trattasi il riferimento è rappresentato dagli articoli 3-4-5 del Reg 852/04/CE e allegati di riferimento. Oltre ai requisiti generali di cui all'articolo 4, paragrafo 5 del Reg. CE/854/04, relativi agli audit dei principi basati sull'HACCP, il veterinario ufficiale si accerta che le procedure dell'operatore garantiscano, per quanto possibile, che le carni:
a) seguano processi produttivi igienicamente corretti;
b) non presentino anomalie o alterazioni fisiopatologiche visibili o evidenti;
c) non presentino contaminazione fecale o di altro tipo, visibili o evidenti;
d) non contengano materiali specifici a rischio, tranne quando previsto in virtù della normativa comunitaria e siano state prodotte in conformità della normativa comunitaria riguardante le TSE.

A tal fine, si considerano verifiche tutti gli altri controlli di "routine", diversi dalle ispezioni e dagli audit, effettuati, di norma, dal veterinario che vigila abitualmente sull'impianto. Le stesse ispezioni si articolano e sono declinate in verifiche di requisiti generali e specifici richiamati dalla normativa vigente in 35 punti. Tali punti sono stati raggruppati in 24 temi oggetto di verifica negli stabilimenti durante le ispezioni che, di volta in volta devono essere eseguite dai Veterinari Ufficiali al fine di verificare ogni parte e ogni attività dello stabilimento, consentendo di fatto sul lungo periodo di revisionare per intero il riconoscimento CE. I 24 punti di verifica sono richiamati nella tabella di programmazione dei controlli ufficiali. A queste si aggiungono, le verifiche specifiche dei requisiti per i prodotti di origine animale che devono essere programmate e svolte durante le medesime ispezioni, nel momento in cui viene affrontata la verifica dei requisiti generali corrispondente.
Ad ogni controllo deve corrispondere la redazione di una relazione di controllo ufficiale.

Verifiche specifiche da attuarsi in talune tipologie di stabilimenti.

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

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

3 A3) 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 della tipologia di alimento, sono riassunte nelle tabelle "Programmazione verifiche e ispezioni SC IAOA", riportate nell'allegato 11G).

AUDIT

Il Regolamento prevede sostanzialmente due tipi di audit:
1) audit delle buone prassi igieniche;
2) audit delle procedure basate su HACCP.
Gli audit delle buone prassi igieniche verificano il costante rispetto delle procedure degli operatori del settore alimentare per quanto riguarda:
a) i controlli sull'informazione in materia di catena alimentare;

b) la manutenzione dei locali e delle attrezzature;
c) l'igiene generale (pre-operativa, operativa e post-operativa);
d) l'igiene del personale;
e) la formazione del personale in materia di igiene e procedure di lavoro;
f) la lotta contro i parassiti;
g) la qualità delle acque;
h) il controllo della temperatura;
Oltre ai requisiti generali di cui all'articolo 4, paragrafo 4 del Reg. CE/854/04, concernenti gli audit relativi alle buone prassi igieniche, il veterinario ufficiale verifica la costante osservanza delle procedure dell'operatore del settore alimentare per quanto riguarda la raccolta, il trasporto, il magazzinaggio, la manipolazione, la lavorazione e l'utilizzo o lo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale, compresi i materiali specifici a rischio, di cui l'operatore del settore alimentare sia responsabile.
Gli audit di procedure basate su HACCP verificano che gli operatori del settore alimentare applichino dette procedure in permanenza e correttamente, provvedendo, in particolare, ad assicurare che le procedure forniscano le garanzie specificate nella sezione II dell'allegato II del regolamento (CE) n. 853/2004.
In particolare, gli audit determineranno se le procedure garantiscono, per quanto possibile, che i prodotti di origine animale:
a) sono conformi ai criteri microbiologici stabiliti ai sensi della normativa comunitaria;
b) sono conformi alla normativa comunitaria su residui, contaminanti e sostanze proibite;
c) non presentano pericoli fisici quali corpi estranei.
Allorquando, in conformità dell'articolo 5 del Regolamento CE/852/2004, un operatore del settore alimentare utilizzi procedure contenute in manuali per l'applicazione di principi HACCP anziché stabilire proprie procedure, l'audit dovrà comprendere la valutazione sulla corretta applicazione di detti manuali.
Nello svolgere compiti di audit, il Servizio Veterinario dovrà inoltre:
a) determinare se il personale e le attività del personale nello stabilimento in tutte le fasi del processo di produzione soddisfano i pertinenti requisiti dei Regolamenti CE/852/2004 e CE/853/2004;
b) verificare i pertinenti dati dell'operatore del settore alimentare;
c) prelevare campioni per analisi di laboratorio ogniqualvolta ciò sia necessario;
d) documentare gli elementi presi in considerazione ed i risultati dell'audit.
Nell'ambito degli audit da effettuare ai fini del presente Piano, fatta salva l'autonomia dei singoli Servizi Veterinari dell'Azienda USL della Valle d'Aosta nel decidere quali ulteriori procedure e/o aspetti prendere in considerazione in ogni singolo stabilimento, si richiede di procedere sistematicamente al controllo:
- delle procedure di controllo dei punti critici (o, in loro assenza, le procedure di controllo della corretta applicazione delle GMP);
- della procedura di rintracciabilità;
- del rispetto dei parametri microbiologici obbligatori di cui al Regolamento CE/2073/2005 e s.m.i.;
- delle modalità di gestione dei sottoprodotti e dei MSR;
- del programma di formazione del personale.
Si ricorda, inoltre, che tra i presupposti di ogni audit, rivestono particolare importanza i seguenti aspetti:
- la definizione degli obiettivi, dell'estensione e della durata dell'audit;
- il preavviso al titolare dello stabilimento e l'informazione sulle modalità di conduzione dell'audit stesso (chi deve essere presente, quale sarà l'oggetto del controllo, quale materiale deve essere messo a disposizione, ecc.);

- il carattere “indipendente” dell’audit, che, non dovrà essere condotto dal veterinario che abitualmente opera nell’impianto (il quale è tenuto comunque a partecipare), ma da uno o più colleghi, identificati nell’ambito dell’organizzazione del Servizio;
- la relazione finale dell’audit, che deve essere inviata al titolare dell’impianto, da cui emergano i risultati, le non conformità evidenziate, i diritti di ricorso e, se del caso, le eventuali proposte di azioni correttive.

In base alla tipologia di produzione, essenzialmente orientata alla prima trasformazione di prodotti a lunga stagionatura che verranno poi stagionati in altro stabilimento, alla tipologia di rischio connesso con i prodotti a lunga stagionatura, alla complessità delle aziende e alla impossibilità di effettuare audit su un elevatissimo numero di piccoli caseifici aziendali monoconferitori riconosciuti di piano e di alpeggio, si ritiene di destinare lo strumento dell’audit principalmente al controllo delle realtà più complesse, i caseifici pluriconferitori di piano, mentre le altre tipologie di aziende saranno sottoposte a controllo attraverso gli strumenti della verifica e dell’ispezione.
A campione sarà tuttavia sottoposta ad audit anche una parte dei caseifici monoconferitori di piano, al fine di tenere sottocontrollo il settore con tale tecnica. Saranno privilegiati i caseifici monoconferitori che trasformano prodotti freschi presso i quali l’attività non viene eseguita secondo tecniche tradizionali di produzione della Fontina DOP.
Al fine di adempiere a quanto previsto dai LEA nazionali in relazione al quantitativo di stabilimenti riconosciuti della filiera latte da sottoporre a controllo tramite l’utilizzo dello strumento dell’audit nella quantità del 30% sull’effettivo totale, anche per l’anno 2016, durante il piano alpeggi i controlli presso tali stabilimenti non saranno più eseguiti tramite ispezione, ma tramite audit.
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 efficacie 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.

Sono previsti, quindi, i seguenti audit:

Strutture o attività da auditare	N. di audit
Produttori e/o distributori alimenti di origine vegetale e animale (congiunto con SIAN)	1
Caseifici pluriconferitori	11
Caseificio aziendale	1
Caseifici d’alpeggio secondo piano	100
Stabilimenti di trasformazione di prodotti a base carne riconosciuti CE	1
stabilimenti di macellazione e/o sezionamento carni fresche	1

totale	**115**

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

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

La categoria alimentare (matrice), i microrganismi e/o loro tossine o metaboliti, il piano di campionamento, i limiti 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" e s.m.i. o da altra normativa vigente specifica.
I prelievi effettuati presso gli stabilimenti di produzione per la verifica dei criteri di igiene (Capitolo 2 dell'Allegato I del Reg CE/2073/05), dovranno essere eseguiti in aliquota singola, costituita dal numero di unità campionarie previste dai rispettivi criteri di igiene da verificare. Il campione sarà accompagnato da una nota di accompagnamento riportante i dati identificativi del campione e le determinazione analitiche richieste non equivalente al verbale di prelievo previsto dal DPR 327/80.

Poiché si tratta di campionamenti con caratteristiche conoscitive, non comportano, in caso di non conformità, la ripetizione del parametro difforme, né è prevista automaticamente una attività sanzionatoria. Tuttavia l'operatore addetto al controllo ufficiale solleciterà l'operatore del settore alimentare ad individuare le cause di eventuali risultati insoddisfacenti, richiedendo l'implementazione delle frequenze di campionamento, la revisione delle buone pratiche di lavorazione e l'attuazione delle azioni correttive previste nel Capitolo 2 Allegato I del Reg. 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 adottati i provvedimenti prescrittivi (art. 54) e/o sanzionatori (art. 55) previsti dal Reg. CE/882/2004.

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

Matrici	Microrganismo/loro tossine, metaboliti	N°
Carcasse di suini	Conteggio delle colonie aerobiche Enterobatteriacee	1 IZS
Carcasse di suini	Salmonella spp (5 carcasse)	1 IZS
Carne macinata	Conteggio delle colonie aerobiche E. coli	1 IZS
Preparazioni a base di carne	E. coli	1 IZS
Formaggio a base di latte crudo bovino al 3° giorno dalla data di produzione	Stafilococchi coagulasi-positivi	3 IZS
Formaggio a base di latte crudo ovicaprino	Stafilococchi coagulasi-positivi	1 IZS

Burro e panna a base di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione	E. coli	1 IZS
Latte refrigerato presso i centri di raccolta e refrigerazione riconosciuti in base alla nota del SISPV prot 3490/ASS 27/01/13	Carica batterica a 30°C al momento del ricevimento presso lo stabilimento di trasformazione	1 Ogni centro IZS
totale		**10**

Il controllo microbiologico dei parametri di igiene di processo, previsti dal Reg. CE n. 2073/2005, allegato I capitolo 2, e s.m.i. spetta di norma agli operatori del settore alimentare. I controlli di verifica del rispetto dei criteri di igiene di processo dovranno essere effettuati, qualora ritenuto necessario, nell'ambito delle ispezioni alle aziende alimentari o degli audit e saranno utilizzate per addivenire alla valutazione del rischio.
I criteri di igiene di processo non si applicano ai prodotti immessi sul mercato. Il superamento del valore indicativo di contaminazione dà luogo a prescrizione di necessarie misure correttive per mantenere l'igiene del processo di produzione in ottemperanza alla legislazione in materia di prodotti alimentari.

Il campionamento per la verifica dei criteri di igiene del processo sulle carcasse per il 2016 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.
A riguardo occorre valutare la realtà di macellazione suina in R.A.V.A. 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. In relazione alla esiguità delle macellazioni, la conformità a quanto previsto dal Reg. UE 218/2014 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 di suino e rendicontate al termine dell'anno attraverso la seguente maschera:

Raccolta esiti campionamenti 2073/05 suini

Macello	□ n° suini macellati nel 2016	□ n° carcasse suine campionate nel 2016	□ n° carcasse suine positive nel 2016
A			
B			
C			
D			

- Effettuazione del campionamento di cui sopra

3B2) CONTROLLO MICROBIOLOGICO DEI CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE.

Sono da prevedersi, oltre ai controlli ufficiali di seguito indicati, anche dei campionamenti derivanti da istruzioni ministeriali o da indagini conseguenti a tossinfezioni e piani speciali dovuti ad emergenze varie. Ovviamente non sono preventivabili e quantificabili.
I controlli devono essere effettuati esclusivamente in alimenti immessi sul mercato, siano essi di produzione nazionale o comunitaria o prodotti importati.
La categoria alimentare (matrice), i microrganismi e/o loro tossine o metaboliti, il piano di campionamento, i limiti 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 I "Criteri di sicurezza alimentare".
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, campionare matrici e/o determinazioni non previste dal Reg. 2073/2005 (ad es. prelievo di alimento sospetto di aver determinato una tossinfezione alimentare).
Per quanto attiene alla tipologia di campionamento sono da effettuarsi n° 4 – 5 aliquote oppure 1 aliquota 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 e s.m.i.
Le matrici da campionare e il relativo numero sono i seguenti:

Matrici	Microrganismo/loro tossine, metaboliti	N°
Carni macinate e preparazioni a base di carne che possono essere consumate cotte	Salmonella spp	3 IZS
Carne fresca di pollame	*Salmonella* Typhimurium, variante monofasica di S. Typhimurium (1,4,[5],12:i:-) e *Salmonella* Enteritidis	3 IZS
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi (esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di salmonella)	Salmonella spp	6 IZS
Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti	Salmonella spp	3 IZS
Formaggi freschi, burro e panna a base di latte crudo bovino	Salmonella spp Listeria monocytogenes (qualitativa e quantitativa) Enterotossina stafilococcica (ad esclusione del Burro)	3 IZS
Formaggi freschi, burro e panna a base di latte crudo ovicaprino	Salmonella spp Listeria monocytogenes (qualitativa e quantitativa) Enterotossina stafilococcica (ad esclusione del Burro)	2 IZS

Formaggi freschi, burro e panna a base di latte pastorizzato o latte alimentare pastorizzato	Salmonella spp (DPR 327/80) Enterotossina stafilococcica (ad esclusione del Burro)	2 IZS
Formaggi freschi, burro e panna a base di latte pastorizzato o latte alimentare pastorizzato	Listeria monocytogenes (qualitativa e quantitativa) Enterotossina stafilococcica (ad esclusione del Burro)	3 IZS
Latte crudo venduto tal quale al consumatore finale secondo Intesa Stato-Regioni 25/01/2007	Stafilococchi coagulasi positivi Staphylococcus aureus Listeria monocytogenes (qualitativa e quantitativa) Salmonella spp Escherichia coli O157 e STEC Campylobacter termotolleranti Aflatossina M1	5 IZS
totale		**30**

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

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

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

Nella seguente tabella si riportano i controlli ambientali da eseguire e gli alimenti da campionare.

Tipologia di campionamento		**Numero di campioni**
Tamponi ambientali	Tavole d'appoggio magazzini maturazione formaggi a media o lunga stagionatura	2 IZS
	Pareti delle celle e superfici d'appoggio di salumifici	6 IZS
Prodotto finito	Salamini (saouseusses)	2 IZS
	Boudin	2 IZS
	Lardo, motsetta o altri prodotti a base di carne non insaccati	2 IZS
Totale		**14**

A integrazione dei campioni sopra riportati verranno effettuati esami di controllo ufficiali previsti in ottemperanza alle note ministeriali relative all'export verso paesi terzi. Tali

controlli, anche se non indicati nel PRIC, hanno valenza anche al fine della garanzia sulla sicurezza alimentare dei prodotti destinati al mercato interno.

Per i prodotti a base di carne da consumarsi tal quali occorre pretendere la predisposizione in azienda da parte dell'OSA di schede di prodotto, valutate in sede di controllo ufficiale, che consentono di inserire correttamente l'alimento in questione nella specifica categoria prevista dall'Allegato I del Reg. CE 2073/2005 (criteri di sicurezza alimentare capitolo 1 punti 1.2 e 1.3) e affiancare alla ricerca di Listeria monocytogenes sul prodotto oggetto di campionamento ufficiale anche la valutazione della Aw e pH al fine di una corretta verifica della rispondenza del prodotto alla scheda tecnica predisposta dallo stabilimento di produzione per la valutazione della shelf life, prevedendo il campionamento di una aliquota supplettiva.
Gli esami saranno eseguiti dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta.

3B4) CONTROLLI PER LA RICERCA DI TRICHINELLA NELLE CARNI

I controlli per la ricerca di Trichinella nelle carni devono essere eseguiti secondo le indicazioni fornite dalle linee guida approvate dall'intesa ai sensi dell'art. 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano del 10 maggio 2007 concernente la corretta applicazione del Regolamento CE 2075/2005 e s.m.i. che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di trichinella nelle carni.
Nella specifica realtà regionale si eseguono i campionamenti riportati nella seguente tabella.

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

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

3B5) ALIMENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI

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 2015-2018.
I principali riferimenti normativi in materia di irraggiamento degli alimenti e dei loro ingredienti sono rappresentati dal D.Lgs. 94/2001 con il quale sono state recepite due direttive europee, la direttiva 1999/2/CE e la direttiva 1999/3/CE e dal D.Lgs. 230/95.
Considerato che i controlli in materia devono essere indirizzati verso le importazioni da Paesi che praticano l'irraggiamento e comunque a livello di grandi magazzini di stoccaggio, considerato inoltre la difficoltà di esecuzione dei test di laboratorio si programma quanto segue:

Modalità di controllo:

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

Matrice	N° controlli
Cosce di rana, pollame o prodotti della pesca importati dall'Asia orientale non riportanti in etichetta il trattamento di irraggiamento.	1 IZS

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.
Nelle more della realizzazione di un sistema centralizzato e informatizzato di raccolta dati, 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 formato Excel di rendicontazione rappresentato in Allegato 7 del Piano Nazionale.
Il modello di rendicontazione deve essere compilato in ogni sua parte dal Laboratorio che ha effettuato le analisi e trasmesso, entro fine febbraio 2017, alla Regione.
La Regione provvederà a validare i risultati regionali e a trasmetterli al Ministero, DGISAN, entro il mese di Marzo 2017.

3B6) RICERCA RADIONUCLIDI IN ALIMENTI

Campioni alimentari per misure radiometriche

Matrice	Frequenza	Luogo prelievo	Quantitativo	N° campioni nell'anno
Latte crudo aziendale all'ingresso in caseificio	bimestrale	Produttori locali	1l	2 ARPA
Formaggi stagionati	trimestrale	Produttori locali	1 kg	1 ARPA
Carni bovine	trimestrale	Produttori locali	1 kg	1 ARPA
TOTALE				**4**

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

3B7) ADDITIVI ALIMENTARI

Per additivo alimentare si intende qualsiasi sostanza abitualmente non consumata come alimento
in sé e non utilizzata come ingrediente caratteristico di alimenti, con o senza valore nutritivo, la cui aggiunta intenzionale ad alimenti per uno scopo tecnologico nella fabbricazione, nella trasformazione, nella preparazione, nel trattamento, nell'imballaggio, nel trasporto o

immagazzinamento degli stessi, abbia o possa presumibilmente avere per effetto che la sostanza o i suoi sottoprodotti diventino, direttamente o indirettamente, componenti di tali alimenti.
L'uso degli additivi deve rispondere a precisi e rigorosi criteri:
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:

5. Regolamento CE n.1333/2008 o regolamento quadro
6. Regolamento UE n.1129/2011
7. Regolamento UE n.1130/2011
8. 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 2015-2018** predisposto dal Ministero della Salute. 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:

- additivi prodotti/confezionati nella Regione (attualmente non sono presenti stabilimenti di produzione riconosciuti);
- additivi utilizzati con maggiore frequenza presso gli OSA presenti nel territorio (controllo dell'AA come ingrediente presso l'azienda utilizzatrice);
- 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/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 punto 5.3.1 del 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)	2 IZS
Prodotti alimentari di origine animale che contengono AA: preparazioni a base di carne	E249, E 252	2 IZS
Prodotti alimentari di origine animale che contengono AA: Prodotti a base di latte	E338, E343, E450, E452	2 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	2 IZS
totale		**8**

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

Presso le imprese di produzione, confezionamento e deposito di additivi, aromi ed enzimi alimentari dovrà essere utilizzata nei vari controlli la scheda di sopralluogo di cui allegato 11 I).

3B8) RICERCA MICOTOSSINE E SOSTANZE AD EFFETTO ANABOLIZZANTE, AGENTI CONTAMINANTI E MEDICINALI VETERINARI

Oltre ai campioni programmati dal Piano Regionale Residui derivante dal Piano Nazionale Residui e dal D.Lvo. 158/2006 "Attuazione della direttiva 2003/74/CE, concernente il divieto

di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta-agoniste nelle produzioni animali", sono programmati i campionamenti relativi al Piano nazionale di controllo ufficiale delle micotossine negli alimenti di cui alla nota DGSAN 47477 del 23/12/2015; il Piano micotossine è stato approvato dalla Conferenza Stato Regioni di febbraio 2016. I campionamenti sono indicati nella tabella seguente:

Matrice	Determinazione analitica	N° campioni
Latte fresco pastorizzato e HT	**Aflatossina M1**	4 IZS
Totale		**4**

Gli esami saranno eseguiti dall'IZS del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta secondo quanto indicato in tabella. Occorre prevedere il prelievo di un'aliquota aggiuntiva per l'analisi di conferma.

Il prelievo dei campioni deve essere effettuato in tutte le fasi della produzione, inclusa quella primaria (dopo il raccolto), della trasformazione, della distribuzione dei prodotti alimentari intesi sia come ingredienti sia come prodotti finiti

Si raccomanda di dare priorità nelle seguenti situazioni:

- quando si osservino dei sostanziali cambiamenti delle condizioni climatiche potenzialmente favorevoli allo sviluppo di muffe e produzione di micotossine,
- quando sussistano probabilità di rischio per la salute pubblica particolarmente significative in base alla valutazione del rischio (ad esempio, prodotti per l'infanzia, prodotti comunemente presenti nelle allerte comunitarie, prodotti per i quali siano documentabili informazioni storiche di contaminazione).

3B9) MATERIALI ED OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI (MOCA)

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. 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.

3B10) PROVA DELLA FOSFATASI ALCALINA SU LATTE PASTORIZZATO

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

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

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

Le modalità di pastorizzazione dovranno essere verificate dall'autorità competente mediante campionamenti ufficiali, ove richiesto.

3B11) PIANO PRODOTTI ITTICI

Il veterinario ufficiale verifica le modalità di conservazione dei prodotti acquatici ed esegue esami organolettici per garantire che siano rispettati i livelli minimi di freschezza, o di vitalità, nelle fasi di lavorazione e distribuzione. In caso di dubbi può procedere all'esecuzione di campioni per la ricerca dell'ABVT, del TMA-N 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 2016 verranno effettuati anche i seguenti campionamenti ufficiali:

Matrice	Determinazione analitica	N° campioni
Prodotti della pesca, immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità, ottenuti da specie ittiche associate con tenore elevato di istidina	**istamina**	2

Gli esami saranno eseguiti dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta .
Il campione non può essere congelato e viene prelevato in aliquota unica per l'esecuzione di analisi unica e irripetibile. Non essendo presenti le aliquote aggiuntive tali da garantire i diritti alla difesa, la data e la sede di inizio delle analisi andranno comunicate alle parti.

3C) PIANO CONTROLLO SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

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

I controlli sono mirati a verificare la corretta gestione dei sottoprodotti di origine animale e rientrano nell'attività di controllo ufficiale dei prodotti alimentari. Tali verifiche completano i normali controlli in materia di requisiti igienico sanitari, strutturali, gestionali e di autocontrollo, svolti negli impianti 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 nell'allegato 11 G). 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.

3C2) CONTROLLO DEI MATERIALI A RISCHIO SPECIFICO TSE

In materia si fa riferimento a quanto stabilito dal regolamento (CE) 1069/2009 Parlamento e del Consiglio dell'Unione europea del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che

abroga il Regolamento (CE) 1774/2002 e dal regolamento (CE) 142/2011 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".

3D) PIANI DI SORVEGLIANZA MALATTIE INFETTIVE CONTAGIOSE AL MACELLO

3D1) PIANO SORVEGLIANZA MALATTIA VESCICOLARE SUINA, PESTE SUINA CLASSICA E MALATTIA DI AUJESZKY

Considerata la realtà suinicola regionale, ove non si riscontrano allevamenti di suini da riproduzione, ma solo da ingrasso e di piccolissime dimensioni, i prelievi previsti dalla Ordinanza ministeriale del 12 aprile 2008 (Misure sanitarie di eradicazione della malattia vescicolare del suino e della peste suina classica) verranno eseguiti al macello sugli allevamenti da ingrasso in misura di **12** campioni rispettivamente per la sorveglianza della peste suina classica, per la MVS, secondo le indicazioni della ordinanza di cui sopra, e di **12** campioni per la sorveglianza della malattia di Aujesky.

3D2) PIANO DI SORVEGLIANZA BLUE TONGUE

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

3D3) PIANO DI SORVEGLIANZA TSE

I controlli per la BSE devono essere eseguiti secondo le linee guida fornite dal Decreto Ministeriale 7 gennaio 2000, "Sistema nazionale di sorveglianza epidemiologica della encefalopatia spongiforme bovina (BSE)" e sulla base della decisione CE 2013/76/UE del 4 febbraio 2013 e della circolare ministeriale prot. n. 11885 del 12/06/2013.
Il prelievo dell'obex dovrà essere effettuato dai competenti veterinari Ufficiali dell'Azienda USL della Valle d'Aosta e le carcasse se commercializzate, nonché la testa degli animali campionati dovranno rimanere sotto vincolo fino alla emissione del rapporto di prova che testimonia l'esito negativo del test eseguito da IZS.

3 D4) PIANO PROTEZIONE ANIMALI DURANTE L'ABBATTIMENTO

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:

ie	macello carni rosse macello		A				6
			M				4

carni bianche macello selvaggina > 60 UGB settimanali medie/anno o < a 50 UBE anno		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

3 D5) RICERCA SALI AMMONIO QUATERNARIO

Matrice	N° campioni
Latte UHT	1

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

3 D6) ALLERGENI

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). Non verranno effettuati campioni per la ricerca di lattosio in quanto la metodica analitica, al momento, non è accreditata.

Nella seguente tabella si riassumono le matrici da cui effettuare i campionamenti previsti in numero totale di **6.**

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

Allergeni	Alimenti	N°
solfiti	Crostacei crudi delle famiglie Peneidi, Solenceridi e Aristeidi	2
β-lattoglobuline/caseine e ovoproteine, solfiti	Preparazioni di carne e prodotti a base di carne	2
DNA- crostacei e DNA-molluschi	Prodotti della pesca, molluschi bivalvi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi marini, crostacei	2

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

4 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 DGR recante **"**Approvazione del programma regionale 2016 di bonifica sanitaria del bestiame", che viene rinnovata ogni anno**.**

4B) PIANO PER IL CONTROLLO SIEROLOGICO DELLA BLUE TONGUE

Il Piano per il controllo sierologico della BT a livello regionale viene formulato annualmente in base alle indicazioni ministeriali – Piano regionale di sorveglianza sierologica per il virus della febbre catarrale degli ovini (Bluetongue) nella Regione Autonoma Valle d'Aosta, trasmesso al Ministero della Salute.
In considerazione delle informazioni relative all'attuale situazione epidemiologica per BT nel Nord Italia si ritiene di mantenere un livello 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 Kmq 3.263, ma la parte abitata e dove risiedono gli allevamenti è molto ridotta a causa della struttura geomorfologia della Regione caratterizzata da aree montagnose di alta quota e pendii boschivi. L'area dove risiedono le attività umane ivi compreso il traffico veicolare internazionale è rappresentata dal fondo Valle che si estende per circa 70 Km lungo un asse assai ristretto in media di 1 Km circa.
Alla luce delle considerazioni di cui sopra, si ritiene di individuare una sola cella che comprenda tutta l'area che si trova lungo il corso della Dora Baltea nella quale effettuare la sorveglianza.

Sorveglianza sierologica su animali sentinella

Gli allevamenti coinvolti saranno 10 per un totale di almeno 60 capi.
La frequenza dei prelievi sarà di un controllo al mese, nel mese di marzo 2016 e di due controlli al mese nei mesi di aprile e maggio, con esclusione dei mesi di giugno, luglio, agosto e settembre, in quanto in questo periodo gli animali sono in alpeggio dove è presumibile che non ci sia circolazione del vettore e non è possibile assicurare l'esecuzione del prelievo. Il monitoraggio riprenderà ad ottobre, novembre e dicembre 2016 con due controlli mensili.
Sorveglianza sugli animali provenienti da paesi esteri.

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

Sorveglianza del vettore

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

4C) PIANO DI SORVEGLIANZA ANEMIA INFETTIVA EQUINA E WEST NILE

Per la West Nile Disease (WND) il Ministero della Salute con O.M. 12/12/2014 ha prorogato, le misure sanitarie ed il piano di sorveglianza disposti con il precedente provvedimento ordinativo. Il piano nazionale di sorveglianza della WND prevede attività di controllo diversificate nei territori indenni ed in quelli in cui è stata dimostrata la circolazione virale. Visto che nel frattempo il Ministero stesso invita gli organi competenti a garantire comunque un livello di sorveglianza e controllo adeguato alle prescrizioni delle normativa vigente si ritiene di dare continuità al monitoraggio attuato negli anni passati effettuando un controllo su tutti i muli e sul 20% degli altri equidi di età superiore a sei mesi, scelti prioritariamente tra i soggetti non ancora testati almeno una volta nel corso della loro vita, ad esclusione dei capi allevati unicamente per la macellazione ai fini del consumo alimentare; tale esclusione, tuttavia, non si applica agli equidi DPA conviventi con equidi non allevati per fini alimentari e ai riproduttori. Dovranno essere sottoposti al medesimo monitoraggio gli equidi di età superiore ai sei mesi oggetto di compravendita, la cui numerosità campionaria sarà utile al raggiungimento della quota di monitoraggio richiesta del 20%.
Gli esiti e le date degli esami diagnostici devono essere riportati, a cura dei servizi veterinari, entro 10 giorni dall'emissione del rapporto di prova, sul documento di identificazione degli equidi.
Il test sierologico è eseguito dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta.
Per quanto concerne la West Nile Disease (WND) saranno adottate le procedure operative di intervento per l'anno 2016 inviate dal Ministero della Salute con apposita circolare.

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

Dati il numero, la consistenza e le caratteristiche degli allevamenti siti sul territorio della Regione Autonoma Valle d'Aosta, di ridotto numero, consistenza inferiore a 250 capi e a carattere famigliare, tali piani sono a carattere volontario o da effettuarsi in autocontrollo.

4E) PIANO DI MONITORAGGIO INFLUENZA AVIARIA 2015

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

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

Piano di monitoraggio sugli allevamenti di volatili
Considerando che la Regione Valle d'Aosta non è compresa tra le regioni ad alto rischio e considerata la tipologia di allevamenti esistenti sul territorio a carattere rurale, con meno di 250 capi, si ritiene utile dal punto di vista epidemiologico effettuare n. 6 campionamenti su quegli allevamenti censiti insistenti nelle adiacenze delle tre aree umide (Morgex, Brissogne e Pont Saint Martin), laddove il contatto domestico/selvatico è più probabile. Dovranno essere prelevati tamponi tracheali su 10 soggetti per allevamento . Si raccomanda anche la massima attenzione a tutti i casi di mortalità con sintomatologia sospetta. Il piano di monitoraggio dovrà essere concluso entro il 31/12/2016 e dovrà fare seguito da parte della S.C. di Sanità Animale dell'Azienda USL della Valle d'Aosta una relazione specifica allegata alla relazione finale di rendicontazione entro fine febbraio 2017 da inviare al SISPV.

4F) ATTIVITÀ DI MONITORAGGIO SULLO STATO SANITARIO DELLA SELVAGGINA

L'attività di monitoraggio consiste nell'esecuzione presso i Centri regionali di controllo sperimentale della fauna selvatica già istituiti di appropriati controlli con campionamenti sanitari su ungulati e carnivori selvatici oggetto di prelievo venatorio, abbattimento selettivo o decesso sul territorio. Essa viene realizzata attraverso una convenzione con l'IZS del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta con il coordinamento dei servizi veterinari dell'Azienda USL e la collaborazione della Direzione flora, fauna, caccia e pesca dell'Assessorato all'Agricoltura e Risorse Naturali.
La realizzazione di questa attività prevede la partecipazione ed informazione degli enti attivi sul territorio negli ambiti del controllo e gestione dell'ambiente e degli animali selvatici ed in particolare: Assessorato Agricoltura e Risorse Naturali e Comitato regionale per la gestione venatoria.

4G) RICERCA E.COLI O157 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 predispone, e tiene aggiornato, un elenco delle vacche lattifere produttrici di latte crudo da destinare al consumo umano diretto, da consegnare alle SS.CC. Igiene degli Alimenti di Origine Animale (IAOA) e Igiene degli Allevamenti e Produzioni Zootecniche IAPZ).
Sia il campione eseguito nell'ambito del controllo ufficiale sia quello eseguito in autocontrollo possono essere costituiti, come monitoraggio iniziale, da un campione fecale unico derivante da un pool di un massimo di 10 animali da testare.
In caso di positività nel pool si procede al monitoraggio dei campioni fecali dei singoli animali per individuare gli eliminatori, i quali non dovranno più essere destinati alla produzione di latte crudo da destinare al consumo umano diretto.
In caso di positività nell'ambito del controllo ufficiale il Veterinario che ha eseguito il campionamento comunica l'esito all'operatore del settore alimentare e, per conoscenza, alle SS.CC. IAOA e IAPZ.

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

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 RAVA; è obbligatorio e prevede che negli allevamenti bovini tutti gli animali presenti di età superiore ai 9 mesi da riproduzione e/o produzione, esclusi gli allevamenti ad indirizzo esclusivo ingrasso, debbano essere sottoposti ad accertamenti diagnostici su campioni di sangue necessari per l'attribuzione della qualifica sanitaria di azienda indenne per IBR sulla base della decisione della Commissione CE del 21 agosto 2007 che modifica la decisione 2004/558/CE che stabilisce le modalità di applicazione della direttiva 64/432/CEE del Consiglio per quanto riguarda le garanzie complementari per gli scambi intracomunitari di animali della specie bovina in relazione alla rinotracheite bovina infettiva e l'approvazione dei programmi di eradicazione presentati da alcuni Stati membri. Negli allevamenti indenni il monitoraggio annuale per il mantenimento della qualifica va effettuato sui capi di età superiore ai 24 mesi.

4I) PIANO DI SORVEGLIANZA ENTOMOLOGICA SU ARTROPODI POTENZIALI VETTORI DI MALATTIE: GENERE AEDES E GENERE CULEX.

Tali vettori sono potenziali cause di malattie, quali Chikungunya, Dengue, West Nile e virus Zika.
Consiste nelle seguenti azioni:

a) Scopo: studio sulla presenza di Aedes albopticus (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;
b) Metodo: posizionamento di ovitrappole specifiche nel periodo aprile – ottobre 2016, 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;
c) Obiettivo: la variabilità della numerosità di uova settimanalmente deposte in ovitrappole, può essere utilizzata per stimare la densità di popolazione di Culicidi ed in particolare di A.A., che di fatto, è il risultato dell' influenza di fattori ambientali, in particolare della temperatura e della disponibilità di siti di ovodeposizione, 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 ovo deposizione.

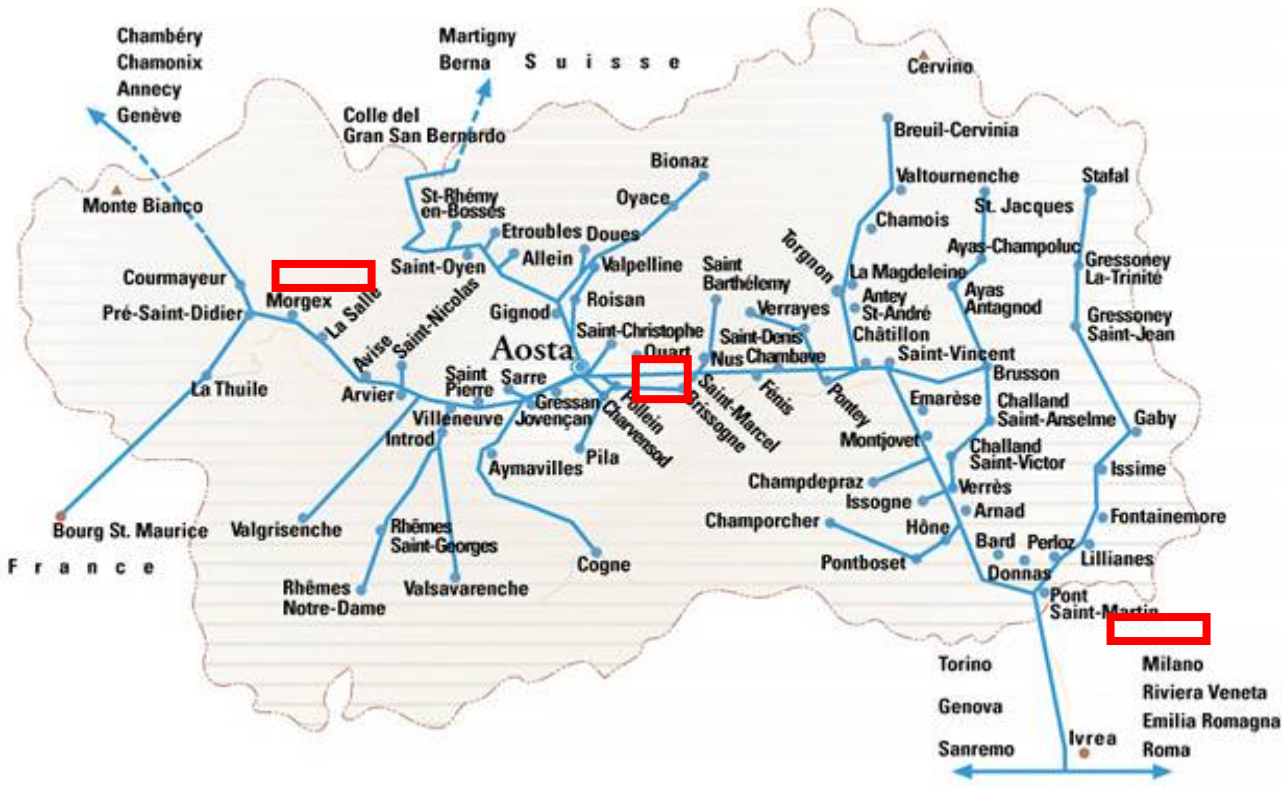
   Contemporaneamente scegliere il sito di monitoraggio, preferendo:
   - la presenza e numerosità di alberi di alto fusto;
   - la presenza ed estensione di siepi;
   - la presenza ed estensione di pratini.

d) Posizionamento ovitrappole sul territorio valdostano- aree proposte:

→ Posizionamento e raccolta a cura del S.C. Sanità Animale del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta e del Personale dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, SC Valle d'Aosta con annesso CERMAS, in concomitanza anche con Monitoraggio Culicoides:

- Pont Saint Martin
- Morgex
- Aosta

e) Lettura con cadenza settimanale e conta delle uova;
f) Inserimento dei dati raccolti in una scheda di accompagnamento campioni ovitrappole.



4J) CONTROLLO ANAGRAFICO ALLEVAMENTI OVICAPRINI

Il controllo anagrafico degli allevamenti ovicaprini viene svolto dalla SC SA durante il monitoraggio della BRC sul 20% degli allevamenti selezionati, sul rimanente effettivo il controllo viene svolto a cura dell'AREV durante le operazioni correnti di identificazione.

4K) CONTROLLI IN ALPEGGIO

Saranno effettuate 10 ispezioni negli alpeggi inerenti le competenze della S.C. Sanità Animale.

4L) 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 1373 del 25 settembre 2015 (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 MODALITA' DI CONTROLLO DEL RANDAGISMO E PROTEZIONE DEGLI ANIMALI DA AFFEZIONE SUL TERRITORIO REGIONALE. IMPEGNO DI SPESA.)

4M) 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.
La normativa di riferimento rispettiva ed i relativi criteri **per i bovini** è il regolamento CE n.1034 del 15/11/2010, che prevede che l'autorità competente esegua annualmente controlli sulla base dell'analisi del rischio su tutti i capi di almeno il 3 % delle aziende. Nel caso in cui tali controlli mettano in evidenza un livello significativo di mancata conformità al regolamento (CE) n. 1760/2000, la percentuale minima di controlli è aumentata nel periodo successivo d'ispezione annuale; **per gli ovi-caprini** è il regolamento CE n. 1505 del 11 ottobre 2006, che prevede che l'autorità competente esegua annualmente controlli sulla base dell'analisi del rischio per coprire almeno il 3 % delle aziende e almeno il 5 % dei capi. Nel caso in cui tali controlli mettano in evidenza un livello significativo di mancata conformità al regolamento (CE) n. 21/2004, la percentuale minima di controlli è aumentata nel periodo successivo d'ispezione annuale; **per i suidi** è il Decreto legislativo n. 200 del 26/10/2010, che prevede che l'autorità competente esegua annualmente controlli sulla base dell'analisi del rischio su almeno l'1 per cento del totale delle aziende suinicole presenti nel territorio di competenza; per gli **equidi** è il D.M. 29/12/2009 e la circolare DGSA prot. n. 14396 del 23/11/2007, che prevedono che l'autorità competente esegua annualmente controlli sulla base dell'analisi del rischio per coprire almeno il 5 % delle aziende.
I controlli devono essere eseguiti secondo le modalità previste dalla circolare ministeriale prot. n. 17009 del 29/09/2011.
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 2016 e del download nel sistema dei files pdf dei verbali di controllo con non conformità.
Tali controlli sono i medesimi di quelli previsti dagli atti A6, A7, A8 del campo della condizionalità.

4N) 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 verrà adottato, in accordo con il SISPV, l'IZS PLV e le associazioni di categoria, e notificato con provvedimento successivo entro l'anno 2016 un piano di eradicazione della malattia ai sensi del Decreto Ministeriale 1° aprile 1997, modificato e integrato dai Decreti Ministeriali 30/12/2010 e 04/08/2011.

Tale piano sarà presentato al Ministero per una sua valutazione ed inviato successivamente alla Commissione europea per l'approvazione.

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

Verrà predisposto entro luglio 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" e della circolare ministeriale prot. 0023120-06/11/2014-DGSAF avente per oggetto "Controllo della scrapie nelle capre attraverso la genetica: piano d'azione per l'incremento del livello di resistenza della popolazione caprina italiana", anche a seguito di un monitoraggio effettuato nei primi mesi del 2016 da parte di AREV sugli ovini e di SC Sanità animale sui caprini, un piano regionale di selezione genetica obbligatorio per gli ovini e volontario per i caprini, rappresentando tali piani l'unico strumento efficace per il controllo e l'eradicazione della scrapie classica negli ovi-caprini.
Tali piani saranno redatti con la collaborazione di SISPV, SC Sanità animale, le associazioni di categoria e in collaborazione con il Centro di referenza nazionale per le encefalopatie animali e neuropatologie comparate (CEA) dell'Istituto zooprofilattico sperimentale di Torino, e notificati con provvedimento successivo entro l'anno 2016. Obiettivo generale dei Piani 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.
I piani si baseranno sui principi di selezione attraverso la linea maschile. Tuttavia, laddove questo favorirà la progressione dei piani, potrà essere incentivata l'applicazione di schemi di selezione che comprendano l'impiego di riproduttori di sesso femminile.
Tali piani saranno presentati al Ministero per una loro valutazione ed inviati successivamente alla Commissione europea per l'approvazione.

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

5 A) PIANO REGIONALE RESIDUI

I controlli devono essere eseguiti in conformità al Piano Nazionale Residui (PNR) 2015 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 2016 per il primo semestre;
- entro il 28 febbraio 2017 per l'intero 2016.

5B) PIANO REGIONALE ALIMENTAZIONE ANIMALE

I controlli devono essere eseguiti in conformità al Piano Regionale Alimentazione Animale (PRAA) 2015-2017 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 2016 per il primo semestre ed entro il 28 febbraio 2017 per tutto l'anno 2016.

5C) PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE NEGLI ALLEVAMENTI.

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

- D. Lgs. 26 marzo 2001, n. 146 "Protezione animali in allevamento" (Dir. 98/58/CE);
- Nota 2 marzo 2005 – procedure per il controllo del benessere animale negli allevamenti di suini – applicazione del decreto legislativo 20 febbraio 2004, n. 53;
- Nota esplicativa sulle procedure per la corretta applicazione del D.Lgs. 267/2003 per la protezione delle galline ovaiole – nuovi impianti di allevamento in gabbie modificate, del 31 ottobre 2006, in applicazione al D.lgs. n. 267 del 29 luglio 2003 "Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento";
- D. Lgs. 1 settembre 1998, n. 33 (Dir. 93/119/CE "Protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento");
- Reg. CE n. 1/2005 del 22 dicembre 2004 sulla protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate che modifica le direttive 64/432/CEE e 93/119/CE e il regolamento CE n. 1255/97;

- Decreto legislativo 7 luglio 2011 , n. 122: “Attuazione della direttiva 2008/120/CE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini”;
- Decreto legislativo 7 luglio 2011, n. 126, recante attuazione della direttiva 2008/119/CE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli.
- L.R. n. 13 del 15 aprile 2013: Disposizioni per la semplificazione di procedure in materia sanitaria.

La programmazione dei controlli avverrà secondo quanto previsto dall’allegato 1 del PNBA riportato di seguito, tenendo conto della realtà regionale:

Programmazione minima dei controlli su base annuale :

SPECIE	ALLEVAMENTI	%/ MINIMA ANNO
VITELLI A CARNE BIANCA	Tutti	10%
SUINI	> 40 capi o > 6 scrofe	10%
OVAIOLE	Tutti	10%
BROILER	> 500 capi	10%
ALTRI BOVINI	> 50 capi	in totale 15% degli allevamenti delle specie considerate presenti sul territorio di competenza
STRUZZI	> 10 capi	
TACCHINI & ALTRI AVICOLI	> 250 capi	
CONIGLI	> 250 capi	
OVINI	> 50 capi	
CAPRINI	> 50 capi	
BUFALI	> 10 capi	
CAVALLI	> 10 capi	
ANIMALI DA PELLICCIA	Tutti	
PESCI	Tutti	

Per quanto riguarda i bovini, dovrà essere ispezionato almeno il 15% degli allevamenti con più di 50 capi bovini (con vitelli) e ovi-caprini.

Le ispezioni verranno eseguite utilizzando le apposite check-list ministeriali. Entro il 28 febbraio 2017 la SC Igiene Allevamenti dell’Azienda USL della Valle d’Aosta rendiconterà alla struttura igiene e sanità pubblica e veterinaria dell’Assessorato Sanità, Salute e Politiche sociali l’attività espletata, contemporaneamente caricherà i dati sul sistema CONTROLLI del Ministero della salute, e fornirà le relative conclusioni utilizzando le apposite check-list ministeriali di rendicontazione.

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

La ricerca dell’isoniazide dell’acido isonicotinico nel latte di massa e di quella dei cortisonici nelle urine verrà effettuata su tutti gli allevamenti bovini in revoca o sospensione di qualifica per tubercolosi (TBC).

5E) MONITORAGGIO DEI LIVELLI DI CONTAMINAZIONE DEL PB NEL LATTE BOVINO

A seguito di una campagna di monitoraggio effettuata nel 2014 e 2015 su alimenti di origine animale e vegetale prodotti in aree circostanti lo stabilimento CAS di Aosta potenzialmente soggette a ricadute di metalli pesanti e PCDD/F - PCB emesse dallo stabilimento medesimo, come individuate dai modelli di diffusione atmosferica elaborati da ARPA, e prodotti in aree non soggette a tale sorgente di impatto, è nata l'esigenza di approfondire la tematica della contaminazione del piombo nel latte bovino. Per tale fine, è stato coinvolto l'IZS PLV, sezione BEAR, quale organo tecnico per valutare gli esiti delle analisi del 2014 e 2015 e redigere un piano di azione che permetta di identificare le matrici idonee e le strategie per approfondire la tematica.

5F) FARMACOSORVEGLIANZA IN ALLEVAMENTO

Secondo le linee guida ministeriali, nota Ministero della Salute 0001466 del 26/01/2012, la S.C.IAPZ., utilizzando le apposite check list, dovrà:

· Ispezionare, almeno una volta l'anno, i titolari di allevamenti DPA provvisti di scorta *di impianto* e allevamenti di animali DPA. In cui viene dichiarata l'assenza di trattamenti.
· Ispezionare, entro un congruo tempo (tre anni), le altre attività (allevamenti non DPA e di
animali DPA senza scorta di impianto, impianti di cura, scorte proprie per attività zooiatrica) per definire la categoria del rischio di appartenenza (alto, medio, basso) e la conseguente frequenza dei controlli (rischio alto: almeno 1 controllo/anno; rischio medio: almeno 1 controllo/2 anni; rischio basso: almeno 1 controllo/3 anni).
Rendicontazione al Ministero della salute entro il 31 marzo 2017.

5G) FARMACOSORVEGLIANZA PRESSO LE FARMACIE

Secondo le linee guida ministeriali, nota Ministero della Salute 0001466 del 26/01/2012, la S.C.IAPZ., utilizzando le apposite check list, dovrà:

- Ispezionare, almeno una volta ogni 3 anni, le attività di deposito e commercio all'ingrosso e vendita diretta di medicinali veterinari al fine di accertare la corretta registrazione e la tenuta della documentazione di carico-scarico delle sostanze attive (laddove applicabile) e dei medicinali veterinari venduti e la loro regolarità.

5H) AUDIT IN ALLEVAMENTI PRODUTTORI DI ALIMENTI

Per l'anno 2016 sono previsti **20** audit 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. L'audit potrà essere settoriale, i campi dell'audit saranno definiti dalla S.C. IAPZ secondo la categorizzazione del rischio.

5I) AUDIT IN ALPEGGIO

Saranno eseguiti nel 2016 **24** audit congiunti con la S.C. IAOA in alpeggio per la verifica della conformità ai requisiti previsti dalla DGR n. 1380 del 21/05/2010.

5J) PIANO MASTITE

Si ritiene opportuno intervenire congiuntamente con i veterinari aziendali libero-professionisti o i tecnici dell'Arev in caso di:

- ripetuti sforamenti dei valori di legge nella stessa lattazione o sforamenti congiunti di carica e cellule;
- secondo mese di osservazione;
- allevamenti in blocco di conferimento.

Nel caso in cui la problematica riguardi le cellule somatiche la SC IAPZ interverrà congiuntamente al veterinario libero professionista convenzionato A.N.A.Bo.Ra.Va e al tenico dell'AREV (se la mungitura è meccanica) il veterinario competente per territorio della SC IAPZ si occuperà dell'ispezione in azienda ed eseguirà i campionamenti opportuni di latte i cui esiti saranno inviati al veterinario A.N.A.Bo.Ra.Va che si occuperà della terapia; nel caso la problematica riguardi la CBS saranno coinvolti la SC IAPZ e i tecnici AREV.

Il veterinario IAPZ opera nell'ambito del controllo ufficiale e svolge un'attività di monitoraggio, definita dal Reg. CE 882/2004 "la realizzazione di una sequenza predefinita di osservazioni o misure al fine di ottenere un quadro d'insieme della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti, di salute e di benessere degli animali"; a seguito dell'attività effettuata verranno comunque rilevate le evidenze riscontrate e le eventuali non conformità con le relative prescrizioni o provvedimenti del caso a seconda della situazione, redigendo un verbale di controllo; le prescrizioni saranno verificate successivamente come nella normale attività di controllo.

Il tecnico dell'AREV valuterà il buon funzionamento dell'impianto di mungitura e le buone prassi di gestione dello stesso.
Nel caso di intervento in alpeggio l'ispezione verrà eseguita possibilmente in maniera congiunta dai veterinari della SC IAPZ e SC SA; saranno effettuati CMT e campionamenti di latte, in proporzione al numero di animali dei diversi proprietari (tabella numerosità campionaria ottenuta applicando la formula di Cannon & Roe). Gli esiti verranno comunicati al veterinario aziendale che provvederà a ricettare la terapia mirata di asciutta.

5K) 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: Intesa Stato-Regioni del 25 gennaio 2007 repertorio atti n. 5/CSR, deliberazione della Giunta regionale n. 3562 del 5 dicembre 2008 e deliberazione della Giunta regionale n. 1821 del 19 dicembre 2014.

5L) RIPRODUZIONE

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

(D.lgs n.132/2005 "attuazione della direttiva 2003/43/CE relativa agli scambi intracomunitari ed alle importazioni di sperma di animali della specie bovina")
(D.P.R. n. 241/1994 "regolamento recante attuazione della direttiva 89/556/CE che stabilisce le condizioni di polizia sanitaria in materia di scambi intracomunitari e di importazioni da Paesi Terzi di embrioni di animali della specie bovina")
(D.P.R. n. 242/1994 "regolamento recante attuazione della direttiva 90/429/CEE concernente le norme di polizia sanitaria applicabili agli scambi intracomunitari e alle importazioni di sperma di animali della specie suina")
(d.lgs. n. 633/1996 "attuazione della direttiva 92/65/CE che stabilisce norme sanitarie per gli scambi e le importazioni nella comunità sperma, ovuli e embrioni non soggetti, per quanto riguarda le condizioni di polizia sanitaria, alle normative comunitarie specifiche di cui all'allegato A, sezione I, della direttiva 90/425/CEE")
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 almeno due volte l'anno;

Luogo e momento del controllo

Sede operativa del centro/gruppo autorizzato

Metodi e tecniche

Ispezioni in azienda

Provvedimenti sanitari; sanzioni amministrative; sanzioni penali

In caso vengano meno uno o più requisiti stabiliti dalla normativa vigente si provvede alla sospensione o alla revoca dell'autorizzazione

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 2016

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

(Legge 30/1991 "disciplina della riproduzione animale", D.M. 19 luglio 2000, n. 403, art. 38 (*controlli sanitari*), comma 1)
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:

- stazioni di fecondazione pubblica
- - recapiti

Almeno due volte l'anno su base normativa per:

- centri produzione materiale seminale
- gruppi raccolta embrioni
- centri produzione embrioni

Luogo e momento del controllo

Controllo presso la sede operativa delle strutture autorizzate

Metodi e tecniche

Ispezione e campionamento in azienda

Provvedimenti sanitari; sanzioni amministrative; sanzioni penali

In caso di riscontro di non conformità sospensione o revoca dell'autorizzazione

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 2017.

6) COMPETENZE INTERAREA

6 A) AUDIT CONGIUNTI

Per l'anno 2016 sono previsti i seguenti audit congiunti fra diversi servizi:

- n. 1 audit congiunto tra il S.C. di igiene degli alimenti e della nutrizione (S.C. IAN) e la S.C. Igiene degli alimenti di origine animale (S.C. IAOA) presso industrie alimentari produttrici e/o distributrici di alimenti di origine vegetale e animale.
- n. 1 audit congiunti tra le SS.CC di Sanità Animale e Igiene Allevamenti e Produzioni Zootecniche in allevamento di bovine da latte
- n. 24 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.

6B) 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 interarea presso gli assembramenti di animali tra le SS.CC di Sanità Animale e Igiene Allevamenti e Produzioni Zootecniche sui trasporti inferiori alle 8 ore e/o in deroga, con un numero di almeno 5 ispezioni;
- piano di controllo congiunto tra le SS.CC di Sanità Animale e Igiene Allevamenti e Produzioni Zootecniche, l'UVAC e le forze dell'ordine, consistente in 6 ispezioni serali o notturne sui trasporti internazionali, utilizzando le apposite check list ministeriali;
- piano di controllo congiunto tra le SS.CC di Sanità Animale e Igiene Allevamenti e Produzioni Zootecniche, consistente in 2 ispezioni sui trasporti internazionali alla partenza, 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 3 ispezioni, utilizzando le apposite check list ministeriali.

6C) ISPEZIONI CONGIUNTE NEGLI ALPEGGI

Saranno effettuati congiuntamente tra le S.S.C.C. di Sanità Animale e Igiene Allevamenti e Produzioni Zootecniche su richiesta della stessa SC Igiene Allevamenti e Produzioni Zootecniche sopralluoghi in alpeggio per le finalità del piano mastite.

6D) PIANO FARMACOSORVEGLIANZA SUL CORRETTO IMPIEGO DEI FARMACI

Il fenomeno della farmacoresistenza è un problema di enorme rilevanza.
E', quindi, istituito un piano farmacosorveglianza da effettuarsi congiuntamente tra le SS.CC Igiene Allevamenti e Igiene Alimenti di Origine Animale, che prevede il controllo presso le strutture di macellazione di tutti i Mod 4 di provenienza e di destinazione degli animali campionati in ambito di PNR per la ricerca di contaminanti diversi dai contaminanti ambientali con la verifica puntuale delle dichiarazioni di scorta per la macellazione e la verifica da parte della SC IAPZ della loro corrispondenza a quanto registrato in allevamento sui registri dei trattamenti terapeutici, su richiesta della SC IAOA.
Inoltre nel mese di agosto 2016 è previsto un controllo sul 10 % degli apiari registrati per la verifica esclusivamente sui registri della registrazione dei trattamenti obbligatori antivarroa.
Apposita relazione sarà inviata entro il 28 febbraio 2017 alla struttura igiene e sanità pubblica e veterinaria dell'Assessorato Sanità, Salute e Politiche sociali.

6E) PIANO AFLATOSSINE

Il Piano di prevenzione regionale si basa sulla programmazione di attività di controllo ufficiale, ai sensi dell'art. 3 del Reg. CE 882/2004, volte principalmente alla verifica dell'applicazione e dei risultati dell'autocontrollo.
Considerata la limitata presenza di produttori di mangimi a carattere industriale nella nostra Regione, si ritiene di concentrare i controlli sulle aziende produttrici di latte, tenendo presente che le analisi previste dal piano di monitoraggio di cui alla DGR 2019/2005 sono a tutti gli effetti un controllo analitico svolto in autocontrollo sia dalle aziende di produzione che dagli stabilimenti di trasformazione.
A tal fine si ricorda che il livello di attenzione è fissato in 30 ppt (0,03ppb) nei campioni di caldaia e in tal caso, si dovrà procedere ad una ricerca analitica sul latte di ogni singolo conferente.
Il superamento del livello di attenzione deve essere comunicato al Servizio Veterinario in quanto si è in presenza di non conformità, ai sensi del Reg. CE 178/2002, art. 19, e gli operatori e/o allevatori devono comunicare al Servizio Veterinario l'esito analitico, la sospensione del conferimento del latte prodotto e le azioni intraprese.
La ripresa del conferimento potrà avvenire soltanto al primo riscontro analitico favorevole, del quale dovrà essere data comunicazione al Servizio Veterinario inviando il referto analitico favorevole.
Sulla base dell'esito del controllo svolto, le Autorità Sanitarie competenti possono a loro discrezione effettuare campionamenti, del tutto indipendenti dalle attività di campionamento già previste dal PNR e dal PNAA.
Tali campioni dovranno essere prelevati ed analizzati nel rispetto delle modalità previste dalla normativa vigente (D.M. 20 aprile 1978 e D.Lgs. n. 149 del 10 maggio 2004 per i mangimi; Reg. 401/2006 e Reg. 466/2001 per il latte).

Le attività di controllo devono essere omogeneamente distribuite nell'anno e svolte sull'intero territorio regionale.
Oltre alla verifica dei campionamenti suddetti si dovranno concentrare gli sforzi sulla verifica della corretta conduzione di aziende e stabilimenti di trasformazione con riferimento ai seguenti parametri:

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

Si rammenta che l'attività di autocontrollo negli stabilimenti di prima trasformazione è prevista anche dal D.Lgs. 158/2006, art. 14.
Da un punto di vista quantitativo si prevede di realizzare un numero di controlli nelle aziende produttrici di latte pari al 2%; tali controlli potranno non essere specifici, ma anche realizzati nell'ambito di altre attività di controllo dell'azienda (es. audit, etc.), mentre dovranno essere visitati almeno il 5% dei caseifici di piano in attività nel periodo invernale con compilazione di specifica lista di riscontro.

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

Nel corso dei controlli i Servizi Veterinari pongono particolare attenzione alla verifica dei protocolli di autocontrollo, alle registrazioni effettuate dagli operatori ed agli esiti analitici ottenuti.
Ove necessario, si chiederà agli operatori di aggiornare/migliorare il piano di autocontrollo.
Le non conformità riscontrate devono essere formalmente segnalate agli operatori con l'indicazione del termine entro il quale si deve provvedere alla loro risoluzione.
Per le violazioni degli obblighi derivanti dall'art. 18 del Reg. CE 178/2002, si applica la disciplina sanzionatoria prevista dal D.Lgs 5 aprile 2006, n.190, art. 2.
Nel caso in cui lo ritenga opportuno il Servizio Veterinario procederà al prelievo di campioni ufficiali di alimenti per animali e/o latte.
Nel caso in cui venga applicato il blocco ufficiale della partita di latte campionata il tempo di attesa dell'esito analitico deve essere ridotto al minimo.
E' altresì possibile che il latte campionato venga avviato alla trasformazione, purché sia garantito che i prodotti da esso derivati verranno immessi sul mercato esclusivamente a seguito dell'esito favorevole dell'analisi effettuata.
A seguito di non conformità in un campione ufficiale si applicano le procedure previste dalla normativa vigente.
In particolare, si rammenta che il latte crudo in stabilimento ed il latte trattato non conformi, così come i prodotti a base di latte fabbricati a partire da latte non conforme, sono sottoprodotti di categoria 1 e sono destinati alla distruzione, ai sensi del Reg. CE 1069/2009.
Il Regolamento CE 1069/2009 non si applica invece al latte e al colostro in forma liquida eliminati o utilizzati nell'azienda di origine.
Entro il 28 febbraio 2017, l'Azienda USL della Valle d'Aosta comunica alla struttura Igiene e Sanità pubblica e veterinaria dell'Assessorato regionale Sanità, Salute e Politiche sociali una

relazione riassuntiva dell'attività svolta e dei relativi esiti secondo quanto indicato nella seguente scheda di attività.

Attività ispettiva

settore	n° strutture		
	di competenza	ispezionate	non conformi
Impianti di lavorazione e Depositi alimenti per animali			
Mangimifici			
Aziende produzione di latte vaccino			
Aziende produzione di latte ovi-caprino			
Aziende produzione di latte bufalino			
Stabilimenti produzione lattiero-caseari			

Dettaglio non conformità rilevate

settore	(Sede) comune	data ispezione	tipo di non conformità	campioni ufficiali		
				materiale prelevato	numero campioni	esito analitico

6F) CONTROLLI CONDIZIONALITÀ

Tali controlli sono eseguiti ai sensi della DGR n. 13 del 10/01/2014 di "Recepimento del protocollo di intesa del 10 maggio 2012 per favorire le procedure di trasmissione degli esiti dei controlli effettuati dai servizi veterinari e dal sistema informativo agricolo nazionale – SIAN. Approvazione dello schema di convenzione operativa fra la Regione Autonoma Valle d'Aosta e AGEA per la trasmissione dei controlli di condizionalità delle aziende agricole".

In ambito di "Condizionalità", le aziende agricole beneficiarie degli aiuti e pagamenti citati nelle premesse devono rispettare, tra gli altri, quando applicabili, i Criteri di Gestione Obbligatori (denominati Atti) relativi alle Direttive e ai Regolamenti elencati qui di seguito:

- ATTO A6 – Direttiva 2008/71/CE del Consiglio del 15 luglio 2008, relativa all'identificazione e alla registrazione dei suini (Suini);
- ATTO A7 – Reg. (CE) n. 1760/2000 che istituisce un sistema di identificazione e registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine e che abroga il Reg. (CE) n. 820/97 (Bovini, Bufalini);
- ATTO A8 – Reg. (CE) n. 21/2004 del Consiglio del 17 dicembre 2003 che istituisce un sistema di identificazione e registrazione degli ovini e dei caprini e che modifica il Reg.

(CE) n. 1782/2003 e le direttive 92/102/CEE e 64/432/CEE (GU L 5 del 9.1.2004, pagina 8), artt. 3, 4 e 5 (Ovicaprini);

- ATTO B10 – Divieto di detenzione e utilizzo di sostanze ad azione ormonica (Direttiva 96/22/CE);
- ATTO B11 – Rintracciabilità e sicurezza alimentare (Reg. (CE) n. 178/2002, art. 14, 15, 17 (par 1), 18, 19 e 20 ;
- ATTO B12 – Prevenzione, controllo e eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili (Reg. (CE) n. 999/2001);
- ATTO B13 – Lotta contro l'afta epizootica (Direttiva 85/511/CEE);
- ATTO B14 – Lotta contro alcune malattie degli animali nonché misure specifiche per la malattia vescicolare dei suini (Direttiva 92/119/CEE);
- ATTO B15 – Lotta e eradicazione della febbre catarrale degli ovini (Direttiva 2000/75/CE);
- ATTO C16 – Benessere animale dei Vitelli (Direttiva 2008/119/CE);
- ATTO C17 – Benessere animale dei Suini (Direttiva 2008/120/CE);
- ATTO C18 – Benessere animale negli allevamenti (Direttiva 98/58/CEE).

I controlli relativi agli atti A6, A7, A8 sono i medesimi dei controlli minimi sull'anagrafe del bestiame.

Le strutture del dipartimento di prevenzione dell'Azienda USL procederanno alla selezione del/dei proprio/i campione/i, con modalità consolidate, comprendendo anche la popolazione di aziende comunicata da AGEA OP. I dati relativi alle Aziende Condizionalità saranno messi a disposizione dei SSVV in due momenti successivi:

- Fase preliminare: entro il 28 febbraio 2016 sono trasmesse le informazioni e i dati delle aziende agricole costituenti la popolazione di condizionalità dell'anno 2015;
- Fase definitiva: entro il 15 luglio 2016 sono trasmesse le informazioni e i dati delle aziende agricole su cui è effettivamente applicabile la condizionalità nel 2016, e che di conseguenza costituiscono la popolazione di riferimento su cui effettuare la selezione del campione di controllo per la condizionalità per la campagna 2016.

Nella selezione del campione, sarà assicurato che tra le Aziende Condizionalità una percentuale compresa tra il 20% ed il 25% del campione, limitatamente ai controlli relativi agli Atti A6, B11, C16, C17 e C18, dovrà essere selezionato con criteri di casualità, ai sensi di quanto disposto dagli artt. 50 e 51 del Reg. (CE) 1122/2009. Si evidenzia che il numero minimo di aziende da selezionare ai fini del rispetto della percentuale minima di condizionalità è pari all'1% delle Aziende Condizionalità. E' nell'ambito di questo 1% che deve essere fatta l'estrazione di un campione casuale pari al 20/25 %.

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 2016 e del download nel sistema dei files pdf dei verbali di controllo con non conformità.

Il set di informazioni minimo relativo alle aziende selezionate e controllate, che sarà messo a disposizione in BDN, è costituito da:

1. CUAA;
2. Motivazione della selezione (campione di rischio, casuale, selezione manuale);
3. Tipologia del rischio o del requisito che ha generato la selezione (ove applicabile);
4. Atti applicabili all'azienda;
5. Atti sottoposti a controllo.

Nel caso in cui sia possibile , AGEA OP e i SS.VV della Regione Valle d'Aosta si scambiano in maniera riservata le informazioni relative alla programmazione dei controlli, in modo da favorire i controlli congiunti nei casi di sovrapposizione dei campioni estratti.

I risultati del calcolo dell'esito di tutti i controlli acquisiti sono messi a disposizione dei SSVV da parte di AGEA tramite accesso al Sistema Integrato di Controllo di Condizionalità (SICC) presente sul SIAN, nel quale sono registrate tutte le informazioni relative ai controlli di condizionalità.

Campo di condizionalità

Atto A6 – La Direttiva 2008/71/CE, riguarda l'anagrafe suina ed è stata recepita con il decreto legislativo n. 200/2010 che stabilisce il numero minimo annuale di allevamenti da sottoporre a controllo per l'anagrafe (1%). Con la nota del Ministero della Salute prot. n. DGSA 17009 del 29/09/2011 è stata trasmessa la check list da utilizzare in corso di controllo ufficiale

Atto A7 – Il Reg. (CE) n. 1760/2000 istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini la cui applicazione viene verificata ai sensi del Reg. 1082/2003 che prevede una attività di controllo ufficiale su un campione di allevamenti utilizzando i criteri di selezione elencati all'art. 2. Il numero minimo annuale di allevamenti bovini e bufalini da sottoporre a controllo per l'anagrafe è stabilito nel 3%. Con la nota del Ministero della Salute prot. n. DGSA 17009 del 29/09/2011 è stata trasmessa la check list da utilizzare in corso di controllo ufficiale.

Atto A8 – Il Reg. (CE) n. 21/2004 del Consiglio del 17 dicembre 2003 istituisce un sistema di identificazione e registrazione degli ovini e dei caprini la cui applicazione viene verificata ai sensi del Reg. (CE) n. 1505/2006 che prevede una attività di controllo ufficiale su un campione di allevamenti selezionato sulla base di un'analisi del rischio utilizzando i criteri riportati nei punti da a) a g) dell'art. 3. il numero minimo annuale di allevamenti di ovicaprini da sottoporre a controllo per l'anagrafe è stabilito nel 3%. Con la nota del Ministero della Salute prot. n. DGSA 17009 del 29/09/2011 è stata trasmessa la check list da utilizzare in corso di controllo ufficiale.

Atto B10 – La Direttiva 96/22/CE concernente il divieto d'utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze ß-agoniste nelle produzioni animali e successive modifiche, è stata recepita con il D.lgs 158/2006 e in base a tale direttiva ogni anno il Ministero della Salute emana il Piano Nazionale Residui (PNR) relativamente alla quantità e tipologia di controlli da effettuare per la rilevazione di eventuali residui di sostanze farmacologiche o in caso di illecito utilizzo di sostanze ormoniche e tireostatiche. Tali controlli sono effettuati con campionamenti di PIANO, EXTRAPIANO o SOSPETTO. Il Piano propriamente detto stabilisce il numero dei campioni programmati sulla base dell'entità delle produzioni nazionali nei diversi settori d'interesse, elencati nelle tabelle PNR del capitolo "Programmazione".
I campioni prelevati in attuazione delle programmazioni di Piano ed Extrapiano devono essere "mirati", cioè essi devono essere prelevati da animali che possono essere considerati potenzialmente a rischio in funzione di alcune caratteristiche quali specie, sesso, età, tipo di allevamento, momento produttivo, situazione logistica, ecc., citate nel PNR stesso. Eventuali altri piani di controllo che abbiano come oggetto l'ambito di riferimento di detto atto saranno presi in considerazione.

Atto B11 – Per quanto riguarda l'aspetto mangimi, si rimanda al **Piano Nazionale Alimentazione Animale 2015-2017** disponibile sul sito internet del Ministero della Salute

nella sezione dedicata all'alimentazione animale. Per i rimanenti ambiti afferenti alla sicurezza alimentare si rimanda alla specifica normativa di settore.
Atti B12-B15 – Relativamente a questi Atti che riguardano malattie infettive il cui controllo è stabilito dalla specifica normativa, le attività di controllo sono effettuate ogni qual volta previsto dalla normativa ed indipendentemente dall'analisi di rischio sulla base di quanto previsto dagli specifici piani. Per le encefalopatie spongiformi la normativa comunitaria e nazionale prevede che tutti gli animali morti di età superiore ai 48 mesi, sottoposti a macellazione d'urgenza e macellazione differita debbano essere sottoposti al prelievo del tronco encefalico. Ai sensi del Reg. 999/2001/CE e s.m.i. gli animali macellati "in differita", abbattuti nell'ambito di un programma di eradicazione (es. TB, BRC, ecc.) non rientrano, seppur di età superiore ai 48 mesi, tra gli animali della categoria a rischio da sottoporre ad accertamento diagnostico per BSE.
L'accertamento diagnostico non è escluso per gli animali con segni clinici o sospetti di malattie trasmissibili all'uomo od agli altri animali.

I controlli diagnostici per BSE, su capi bovini macellati in Italia ma provenienti dagli Stati membri che non beneficiano del nuovo sistema di sorveglianza (Bulgaria, Romania e Croazia), si applicano unicamente agli animali di età > ai 24 mesi per le categorie a rischio e di età > ai 30 mesi per la categoria dei regolarmente macellati. Analoghe disposizioni per i bovini nati in Paesi terzi, inclusa la Repubblica di San Marino.

Quanto alla malattia vescicolare suina, la normativa comunitaria e nazionale prevede che tutti gli allevamenti suini con riproduttori siano sottoposti a controllo sierologico su un numero statisticamente significativo di animali stabilito dal piano approvato dalla Commissione europea. Relativamente alla *Blue Tongue*, la normativa comunitaria e nazionale prevede restrizioni nelle movimentazioni degli animali provenienti da zone soggette a restrizione.

Atto C16 – La Direttiva 2008/119/CE concernente le norme minime di protezione dei vitelli viene attuata a livello locale in base al Piano Nazionale Benessere Animale (PNBA) emanato con nota ministeriale prot. 16031 del 04/08/2008, modificato e integrato con nota ministeriale prot 13029 del 13/07/2010 che dispone la seguente programmazione dei controlli:
- per i VITELLI A CARNE BIANCA la popolazione bersaglio è costituita da tutti gli allevamenti con un obiettivo minimo del 10% di allevamenti da controllare,
- per gli altri VITELLI NON A CARNE BIANCA la popolazione bersaglio è costituita da allevamenti con consistenza maggiore di 50 capi di cui deve essere controllato il 15%.

Atto C17 – La Direttiva 2008/120/CE concernente le norme minime di protezione dei suini è attuata a livello locale in base al PNBA emanato con nota ministeriale prot. n. 16031 del 04/08/2008, modificato e integrato con nota ministeriale prot. 13029 del 13/07/2010 che dispone la programmazione dei controlli negli allevamenti suini dove la popolazione bersaglio è costituita dagli allevamenti con consistenza maggiore di 40 capi o di 6 scrofe di cui è previsto il controllo del 10% degli allevamenti.

Atto C18 – La Direttiva 98/58/CEE concernente le norme minime di protezione degli animali negli allevamenti è attuata a livello locale in base al PNBA emanato con nota ministeriale prot. n. 0016031 del 04/08/2008, modificato e integrato con nota ministeriale prot 13029 del 13/07/2010 che dispone la seguente programmazione dei controlli:

Programmazione minima dei controlli su base annuale :

SPECIE	ALLEVAMENTI	%/ MINIMA ANNO
VITELLI A CARNE BIANCA	Tutti	10%
SUINI	> 40 capi o > 6 scrofe	10%
OVAIOLE	Tutti	10%
BROILER	> 500 capi	10%
ALTRI BOVINI	> 50 capi	in totale 15% degli allevamenti delle specie considerate presenti sul territorio di competenza
STRUZZI	> 10 capi	
TACCHINI & ALTRI AVICOLI	> 250 capi	
CONIGLI	> 250 capi	
OVINI	> 50 capi	
CAPRINI	> 50 capi	
BUFALI	> 10 capi	
CAVALLI	> 10 capi	
ANIMALI DA PELLICCIA	Tutti	
PESCI	Tutti	

Il Ministero della Salute rende disponibili le check list nazionali per l'esecuzione dei controlli relativi ad alcuni atti (anagrafe - atti A6-A7-A8 e benessere animale – atti C16 –C17 – C18). Per altri atti si fa riferimento a quanto contenuto nei rispettivi piani nazionali.
Tutte le check-list devono essere integrate con informazioni riguardo all'eventuale scelta casuale, la gestione del preavviso (in genere i controlli sono da effettuarsi senza preavviso o, se necessario, con un preavviso massimo di 48 ore e nel caso va specificata data e modalità con cui è stato dato) e l'avvertenza che i risultati di quell'attività di controllo potranno essere utilizzati anche per la gestione della condizionalità.
Ad esempio, per quanto riguarda gli aspetti della normative sull'alimentazione animale che hanno ricadute anche sotto il profilo della sicurezza alimentare - atto B11 – ovvero del controllo delle TSE – atto B12 – si rimanda allo specifico Piano Nazionale Alimentazione Animale (PNAA) 2015-2017 – disponibile sul sito istituzionale del Ministero della Salute – sezione sanità animale – mangimi, mentre per quanto riguarda il controllo sulle sostanze ormonali e le relative ricadute sotto il profilo della sicurezza alimentare si rimanda a quanto contenuto nel Piano Nazionale Residui – PNR.
In ogni caso è obbligatorio utilizzare le check list nazionali diramate dal Ministero della Salute, ove presenti. In mancanza di esse, sarà consentito utilizzare check list regionali.
Qualora il Ministero della Salute per specifiche esigenze, ovvero per modifiche alla normativa di riferimento ritenesse opportuno modificare le check list allegate alla Convenzione, ovvero di diramare check list nazionali relative ad ambiti di controllo per i quali attualmente non sono ancora disponibili check list nazionali, gli organi di controllo dovranno necessariamente tener conto di dette modifiche ovvero delle nuove emanazioni.

Di seguito l'elenco delle check list disponibili

- Atto A6 – check list suini
- Atto A7 – check list bovini
- Atto A8 – check list ovini e caprini
- Atto B10 – Piano Nazionale Residui (PNR) - Piano Nazionale Alimentazione Animale (PNAA) e altri piani nazionali di controllo concernenti l'ambito di riferimento di detto atto
- Atto B11 – Check list proposta da Regione Veneto ovvero i piani nazionali di controllo concernenti l'ambito di riferimento di detto atto
- Atto B12 – piani nazionali di controllo concernenti l'ambito di riferimento di detto atto
- Atto B13 – piani nazionali di controllo concernenti l'ambito di riferimento di detto atto
- Atto B14 – piani nazionali di controllo concernenti l'ambito di riferimento di detto atto
- Atto B15 – piani nazionali di controllo concernenti l'ambito di riferimento di detto atto
- Atto C16 – check list vitelli, con relativa scheda di registrazione sintetica degli esiti
- Atto C17 – check list suini, con relativa scheda di registrazione sintetica degli esiti
- Atto C18 – check list altre specie, con relativa scheda di registrazione sintetica degli esiti

Modalità e soluzioni operative per la messa a disposizione dati degli esiti dei controlli da parte dei SSVV

Anno 2015

1. **Tipologia di esito**

A seguito dell'esecuzione dei controlli, l'esito, a livello di azienda o di allevamento, può essere catalogato in tre categorie:

a. Azienda con infrazione (negativa);
b. Azienda con prescrizioni (con infrazione di importanza minore[1]);
c. Azienda senza infrazioni (positiva).

2. **Dati da rendere disponibili in BDN o nel Sistema Informativo Nazionale Veterinario della Sicurezza Alimentare**

In funzione dell'esito dei controlli svolti, i SSV della Regione Valle d'Aosta, con periodicità trimestrale, trasmettono i seguenti elementi sulle aziende controllate ai fini della condizionalità attraverso la registrazione nell'applicativo CONTROLLI del sistema VETINFO di tutte le informazioni richieste in merito ai controlli effettuati e del download nel sistema dei files pdf dei verbali di controllo con non conformità:

1. Azienda con infrazione (negativa)[2]
   1.a. CUAA;
   1.b. Codice allevamento;
   1.c. Data esecuzione controllo;
   1.d. Atto/i sottoposto/i a controllo
   1.e. Atto/i con infrazione/i;

[1] Le infrazioni di importanza minore sono infrazione di lieve entità, i cui effetti negativi possono essere eliminati con un'azione correttiva specifica. Per essere definite come tali, le infrazioni di importanza minore non devono rappresentare un rischio diretto per la salute pubblica o degli animali.

[2] Le aziende per le quali siano riscontrate sia infrazioni che prescrizioni saranno inserite nell'elenco aziende con infrazioni (negative).

1.f. Elementi di infrazione riscontrati;
1.g. Caratteristiche dell'infrazione;
1.h. Tipo/i di impegno/i di ripristino richiesto/i;
1.i. Data controllo dell'impegno/i di ripristino (2° controllo);
1.j. Esito del controllo dell'impegno/i di ripristino; (impegno eseguito/impegno non eseguito).

1.k. Assegnazione di sanzioni amministrative (SI/NO);

2. Azienda con prescrizioni (infrazioni di importanza minore)
   2.a. CUAA;
   2.b. Codice allevamento;
   2.c. Data esecuzione controllo;
   2.d. Atto/i sottoposto/i a controllo;
   2.e. Atto/i con prescrizione/i;
   2.f. Tipo/i di azione/i correttiva/e richiesto/i;
   2.g. Data controllo dell'esecuzione dell'azione correttiva (2° controllo);
   2.h. Esito del controllo dell'azione correttiva (azione eseguita/azione non eseguita).

3. Azienda senza infrazioni (positiva)
   3.a. CUAA;
   3.b. Codice allevamento;
   3.c. Data esecuzione controllo;
   3.d. Atto/i sottoposto/i a controllo;

3. Tempi di messa a disposizione dei dati

In ogni caso le registrazioni in BDN, ovvero nel Sistema Informativo Nazionale Veterinario della Sicurezza Alimentare del Ministero della Salute, delle informazioni relative agli esiti dei controlli effettuati nel 2016 dovrà avvenire entro e non oltre il 31 marzo 2017.

4. Modalità di messa a disposizione dei dati

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 2016 e del download nel sistema dei files pdf dei verbali di controllo con non conformità.

5. Trasmissione di copia dei documenti di controllo

Il Reg. (CE) n. 1122/09, art. 54 (3), così come modificato dal Reg. (CE) n. 146/2010, stabilisce che: "*Ove l'autorità di controllo competente non sia l'organismo pagatore, la relazione* (di controllo) *è trasmessa all'organismo pagatore o all'autorità di coordinamento entro un mese dal suo completamento. Tuttavia, se la relazione non contiene alcuna risultanza*[3]*, uno Stato membro può decidere di non inviarla, purché l'organismo pagatore o l'autorità di coordinamento possa accedervi direttamente un mese dopo il suo completamento*".
In forza di tale impostazione regolamentare, l'invio di copia della documentazione di controllo, relativa alle aziende negative e di quelle alle quali è stata prescritta un'azione

[3] Vale a dire priva di infrazioni o prescrizioni (infrazioni di importanza minore).

correttiva, dovrà avvenire in maniera scalare e comunque essere completato entro il ***31 maggio 2017.*** .
La documentazione relativa alle aziende positive, invece, sarà conservata presso gli uffici delle ASL o presso gli uffici delle DG competenti in materia di Sanità e Sicurezza Alimentare delle Regioni e Provincie autonome e rese disponibili ad ogni verifica da parte degli OP o delle autorità comunitarie, secondo modalità concordate.

6G) LABORATORI DI AUTOCONTROLLO

Verranno predisposte da parte delle strutture competenti del dipartimento di prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta le opportune procedure operative di controllo ufficiale sui laboratori che eseguono le analisi nell'ambito dell'autocontrollo delle imprese alimentari con il supporto tecnico dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Piemonte Liguria e Valle d'Aosta.

6H) PIANI DI ERADICAZIONE E CONTROLLO NEL SETTORE ITTICO

In applicazione del D.L.vo 148/2008 e del D.M. 3 agosto 2011, al fine di una corretta ed uniforme applicazione delle nuove norme su tutto il territorio regionale, nel 2013 sono state emanate le linee guida regionali per il rilascio dell'autorizzazione delle imprese e degli stabilimenti di lavorazione di acquacoltura. I Servizi Veterinari, come attività propedeutica al rilascio dell'autorizzazione, hanno aggiornato la Banca Dati Nazionale dell'Acquacoltura e inserito le categorie sanitarie, per le malattie previste dal D.L.vo 148/2008, di ogni allevamento in precedenza registrato. Le categorie sanitarie sono mantenute aggiornate in base alle eventuali variazioni di attività (specie allevate) e agli esiti dei controlli diagnostici effettuati.
La normativa prevede che, ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria, i titolari degli impianti adottino un programma di buone prassi igieniche e di sorveglianza sanitaria, con la supervisione di un tecnico laureato esperto del settore. I Servizi veterinari provvedono al rilascio dell'autorizzazione e all'effettuazione dei controlli ufficiali previsti dal D.L.vo 148/2008, per verificare l'efficacia dei piani di autocontrollo applicati dagli allevatori. I controlli ufficiali comprendono la verifica dei requisiti igienico sanitari di base e del rispetto degli obblighi previsti (registrazioni, aggiornamento BDN, segnalazione dei casi di mortalità): gli esiti vengono registrati in ARVET nell'ambito dei controlli di sicurezza alimentare.

Prodotti della pesca

Tutte le imprese che effettuano attività di pesca in acque interne devono essere registrate ai sensi del regolamento CE/852/04 compresa la pesca sportiva e la pesca ricreativa, ad esclusione della pesca ad uso domestico privato.

Per quanto riguarda le aziende di acquacoltura i Controlli Ufficiali devono essere effettuati, come sancito dall'art. 4, punto 2, del Reg. CE/854/04, da parte delle A.C. per la verifica del rispetto, da parte degli operatori, dei requisiti di cui al Reg. CE/852/04.

Presso le imprese registrate ai sensi del Reg. CE/852/04 che effettuano attività di pesca è prevista un'ispezione ogni cinque anni indipendentemente dalla categorizzazione del rischio.

Presso le aziende di acquacoltura in cui si pratica la macellazione e l'eviscerazione dei prodotti della pesca è prevista un'ispezione all'anno indipendentemente dalla categorizzazione del rischio.

Le A.C. locali devono rendere evidenza della propria attività e programmare i controlli nell'ottica di un'ottimizzazione delle risorse.

E' confermata l'effettuazione, nell'ambito dei controlli ufficiali, degli accertamenti diagnostici per setticemia emorragica virale (SEV) e necrosi ematopoietica infettiva (NEI), eseguiti in regime di sorveglianza presso gli impianti ittici regionali.
Sono inoltre previsti i prelievi di materiale ittico svolti ai sensi della Dec. 2001/183/CE presso gli allevamenti riconosciuti o in corso di riconoscimento europeo.
Da aprile 2016 entreranno in vigore le misure previste dalla Decisione di esecuzione (UE) 2015/1554 della Commissione dell'11/9/15 "recante modalità di applicazione della Direttiva 2006/88/CE per quanto riguarda le prescrizioni in materia di sorveglianza e di metodi diagnostici", che sostituiscono ed integrano la Dec. 2001/183/CE.
Le misure comporteranno modifiche all'attuale impostazione dei controlli diagnostici previsti ai fini del riconoscimento degli impianti e delle zone per SEV e NEI; inoltre verranno stabilite le modalità di ratifica dello status sanitario aziendale e di zona per il virus erpetico della carpa. In accordo con il laboratorio di riferimento dell'IZS-PLVDA PLVdA saranno fornite le indicazioni operative e le istruzioni tecniche necessarie per la corretta applicazione della nuova norma.

7) ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SISTEMA DI AUDIT SULLE AUTORITÀ COMPETENTI AI SENSI DEL REG. (CE) N. 882/2004, ART. 4

Tra i meccanismi posti in essere per garantire l'efficacia e la pertinenza dei controlli ufficiali, l'art. 4 par. 6 del Regolamento 882/2004 prevede che le autorità competenti effettuino o facciano effettuare audit interni o esterni.
In particolare, l'Autorità Competente della Regione Autonoma Valle D'Aosta procede a audit interni presso la Struttura Igiene e Sanità pubblica e Veterinaria (SISPV) dell'Assessorato Sanità, Salute e Politiche sociali e ad audit presso l'Azienda USL della Valle D'Aosta per verificare che si stiano raggiungendo gli obiettivi definiti nel Regolamento CE 882/2004 e successive rettifiche e modifiche. Alla luce dei risultati emersi nel corso delle attività di audit le Autorità Competenti sopra menzionate prendono le misure appropriate.
L'architettura dell'audit consta di un piano di audit snello e predefinito, un rapporto di audit altrettanto snello, che riporta in sintesi lo strumento di controllo, le evidenze e raccoglie le non conformità eventualmente rilevate, e una modalità di comunicazione rapida e funzionale alla realtà del settore.
Viene definito in tale ambito a livello regionale il programma di audit interni ai sensi dell'articolo 4, comma 6, del Regolamento (CE) 882/2004; tali audit possono essere articolati in audit di sistema e audit di settore. Gli audit di sistema riguardano il funzionamento e i criteri operativi (horizontal issues) adottati dalle AC per lo svolgimento dei controlli ufficiali. Gli audit di settore sono finalizzati alla verifica di specifiche linee di attività, ma tengono conto degli elementi sistemici (horizontal issues) di funzionamento correlati;
Gli audit svolti ai sensi del art. 4 (6) del Reg 882/04 devono essere eseguiti su tutte le AC in un arco di tempo non superiori a cinque anni e devono prevedere la copertura dei sistemi di controllo di cui al "Country Profile Italia" della Commissione europea (ad esclusione dei sistemi di controllo sulle importazioni e salute delle piante). Tale adempimento si concretizza per la Regione Valle d'Aosta in n. 2 audit annui di settore comprensivi degli elementi sistemici relativi, dati i sistemi di controllo di interesse che sono:

- sistema di controllo della salute animale,
- sistema di controllo degli alimenti di origine animale,
- sistema di controllo dei mangimi e dell'alimentazione degli animali,
- sistema di controllo delle TSE e dei sottoprodotti di origine animale,

- sistema di controllo dei farmaci veterinari e residui,
- sistema di controllo degli alimenti e dell'igiene generale,
- sistema di controllo dei fitosanitari e dei loro residui,
- sistema di controllo del benessere animale.

Verrà predisposto presso la struttura competente dell'Assessorato sanità, salute e politiche sociali un elenco regionale, da aggiornare periodicamente, degli auditors, con le competenze richieste predefinite e relativa registrazione dell'attività svolta, da approvare con successivo provvedimento dirigenziale. Le "Linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte del Ministero della salute, delle Regioni e Province autonome e delle AASSLL in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria" al riguardo prevedono che gli auditor in attività su Operatori del Settore Alimentare e SSN, formati nell'ambito di iniziative ministeriali e/o regionali che sono riconducibili allo schema nazionale riportato nelle linee guida stesse, non necessitano di seguire il percorso di qualificazione, ma devono seguire le attività di mantenimento delle competenze; in merito al mantenimento dei requisiti di formazione verranno organizzati dei corsi di formazione da parte della ACR.
Tutti gli audit sono soggetti ad un esame indipendente e sono svolti in modo trasparente.
Il programma di audit viene definito contestualmente al PRIC.
Gli audit generali e di settore possono essere svolti solo da auditor in possesso della adeguata competenza.

Il programma di audit nel 2016 prevede:

- un audit di settore su salute animale;
- una audit di settore su sistema di controllo degli alimenti e dell'igiene generale,

entrambi comprensivi degli elementi sistemici relativi.

8) AGGIORNAMENTO E REVISIONE DEL PIANO

Il Piano dovrà essere aggiornato annualmente in funzione di :

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

Si prevedono:

- verifica tra i Servizi dell'Azienda USL della Valle d'Aosta (Veterinari e SC IAN), ARPA, IZS, coordinata dalla struttura di Igiene e Sanità Pubblica e Veterinaria (SISPV) dell'Assessorato Sanità, Salute e Politiche Sociali, di quanto attuato al 31 dicembre di ogni anno: entro febbraio dell'anno successivo;
- verifiche a cadenza semestrale: entro luglio e febbraio di ogni anno;
- revisione del piano entro febbraio di ogni anno.

9) FORMAZIONE

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

10) FLUSSI INFORMATIVI

Il piano prevede che:

- l'ARPA Valle d'Aosta e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta, attraverso sigla web, trasmettano di volta in volta, secondo la rispettiva competenza, il rapporto di prova al Servizio dell'Azienda USL della Valle d'Aosta che ha disposto il campionamento, segnalando altresì immediatamente al servizio USL interessato i sospetti e le positività riscontrate;
- l'ARPA Valle d'Aosta e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta comunichino di volta in volta, secondo la rispettiva competenza, al Servizio dell'Azienda USL della Valle d'Aosta interessato i campioni non idonei;
- per quanto attiene alle rendicontazioni periodiche dei vari piani di controllo vengono aggiornate le modalità di rendicontazione e tempistiche in relazione allo specifico flusso nell'allegato B alla presente deliberazione, rispetto a quanto previsto dalla DGR n. 3562 del 24 novembre 2006 "Approvazione delle disposizioni regionali relative all'organizzazione dei flussi informativi del settore veterinario e degli alimenti", mentre entro il 28 febbraio di ogni anno dovrà essere inviata una relazione alla struttura igiene e sanità pubblica e veterinaria dell'Assessorato Sanità, Salute e Politiche sociali sui controlli effettuati, sulle non conformità rilevate e sulle eventuali criticità del piano.

  La Struttura di Igiene e Sanità pubblica e Veterinaria dell'Assessorato regionale Sanità, Salute e Politiche sociali trasmette al Ministero della Salute il Piano regionale integrato dei controlli sulla sicurezza alimentare 2015 – 2017 approvato, nonché, annualmente l'aggiornamento del medesimo piano, unitamente alla rendicontazione dei piani a carattere regionale e delle attività straordinarie (tipologia 5 e 6 del PNI), secondo le modalità previste nell'allegato ELENCO DELLE ATTIVITA' DI CONTROLLO ed entro le scadenze previste e comunque **non oltre il 31 marzo** di ogni anno, salvo eventuali nuove scadenze disposte dal Ministero della salute con apposita nota.

  I dati relativi alle analisi effettuate dai laboratori di controllo ufficiale sugli alimenti e bevande saranno inseriti nella piattaforma del Nuovo Sistema Informativo Sanitario (NSIS);
- per le attività ispettive e di audit sugli impianti riconosciuti la rendicontazione avverrà tramite le schede allegate :
  - Registro annuale delle attività ispettive/audit su impianti riconosciuti
  - Registro annuale delle non conformità riscontrate in impianti riconosciuti

Verifica dell'efficacia

In riferimento all' art. 8, comma 3, lettera a) del reg. CE 882/2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali, e di quanto in esso si dispone prevedendo che le autorità competenti devono dotarsi di procedure per verificare l'efficacia dei controlli ufficiali da esse eseguiti, il file excel denominato "monitoraggio controlli 2015" specifico per ogni struttura, già utilizzato nel 2014 e 2015, sarà restituito compilato

semestralmente entro il 31 luglio 2016 e il 28 febbraio 2017 all'indirizzo di posta elettronica del dirigente della struttura competente dell'Assessorato alla sanità, salute e politiche sociali..

11) ALLEGATI AL PIANO

11A) TABELLE RENDICONTAZIONE LATTE CRUDO

tabella 1

Regione	N° allevamenti registrati ai sensi Reg. 852/2004 per la vendita di latte crudo **(a)**	N° sopralluoghi o accessi presso **(a)**	N° distributori registrati ai sensi Reg. 852/2004 per la vendita di latte crudo **(b)**	N° sopralluoghi o accessi presso **(b)**	N°campioni ufficiali	N° campioni non conformi	N° Sospensioni	N° Revoche

Legenda: la tabella 1 si riferisce solo ai campioni del controllo ufficiale, relativi ai criteri (A) elencati nella tabella 2. I dati relativi al controllo per carica batterica totale e cellule somatiche nonchè alle analisi effettuate in autocontrollo dall'OSA non devono essere rendicontati con le tabelle 1 e 2

Tabella 2

(A) Criteri Intesa CSR 25/1/2007	Numero analisi ufficiali programmate *	Numero analisi ufficiali eseguite **	Numero analisi non conformi	Note
Campilobacter termotolleranti				
Listeria monocytogenes				
Salmonella spp				
E. coli verocitotossico				
Sstafilococchi coagulasi positivi				

Aflatossina M1				

- qualora per uno o più campioni non vengano eseguite analisi per tutti i criteri previsti dall'Intesa indicare la motivazione nel campo note
- * qualora il numero di analisi eseguite si discosti dal n° di analisi programmate illustrare la motivazione nel campo note

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

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

Ad ogni singolo accesso possono corrispondere una o più ispezioni
Nel caso di stabilimenti con diversa tipologia di attività, lo stabilimento deve essere conteggiato una sola volta per l'attività principale e deve essere associato alla tipologia prevalente

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

REGIONE/PROVINCIA _____ ANNO _____

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

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

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

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

- **punto 1.3 "Alimenti pronti che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di *L. monocytogenes*"** (nota 4 e nota 8 del Reg. CE 1441/2007)
  Sono automaticamente considerati appartenenti a questa categoria i prodotti con pH ≤ 4,4 o Aw ≤ 0,92, prodotti con pH ≤ 5,0 e Aw ≤ 0,94 o con periodo di conservabilità inferiore a 5 giorni; altri tipi prodotti possono rientrare in questa categoria purché vi sia una giustificazione scientifica fornita dall'OSA che dimostri la mancata crescita di *Listeria monocytogenes* nell'alimento in questione ed il rispetto del presente criterio di sicurezza per tutta la vita commerciale.
  La classificazione di un alimento in questa categoria può essere effettuata al momento del prelievo se il prelevatore ha a disposizione le informazioni necessarie e dichiarandolo sul verbale di prelievo; in mancanza di tali dati il prelevatore richiederà al laboratorio la determinazione di pH e Aw per permetterne la corretta classificazione.
  Poiché per questa tipologia di alimenti il valore massimo accettabile è sempre 100 ufc/g (o mL) si effettuerà l'analisi di tipo **quantitativo** (Conteggio ufc). Il campione è considerato non conforme solo se viene superato il limite di 100 ufc/g (o mL); in tal caso la ripetizione del parametro difforme sarà effettuata con analisi di tipo **quantitativo** (conteggio ufc).

- **punto 1.2 "Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di *L. monocytogenes*"** Sono considerati appartenenti a questa categoria i prodotti che per durata della vita commerciale o per caratteristiche chimico-fisiche non rientrano nel punto 1.3.

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

  Poiché non risulta facile ottenere in tempi rapidi tali informazioni si ritiene di procedere come segue:
  - Prodotti immessi sul mercato: si effettuerà contemporaneamente l'analisi di tipo qualitativo (Presenza/assenza in 25 g) e di tipo quantitativo (Conteggio ufc).
  - Prelievo prima che l'alimento non sia più sotto il controllo diretto dell'OSA che li produce: si effettuerà contemporaneamente l'analisi di tipo qualitativo (Presenza/assenza in 25 g) e di tipo quantitativo (Conteggio ufc).

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

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

Per i campioni risultati positivi per *Listeria monocytogenes* ad anche uno solo dei due metodi, il laboratorio darà comunicazione all'A.C. via fax della positività ed effettuerà la ripetizione di entrambe le prove sulla seconda aliquota. In questo modo sarà possibile per l'A.C. effettuare le valutazioni sul produttore previste dalle sopraccitate note n. 5 e 7, al fine di una corretta interpretazione e gestione del dato analitico.
In caso di analisi unica ed irripetibile si effettuerà contemporaneamente l'analisi di tipo qualitativo (Presenza/assenza in 25 g) e di tipo quantitativo (Conteggio ufc) e la verifica dei dati a disposizione dell'OSA sarà effettuata in seguito a eventuale comunicazione di positività per *Listeria monocytogenes*.

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

Si inserisce la tabella sottostante a titolo riassuntivo:

	METODICA	RISULTATO	ESITO
Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di Listeria monocytogenes per i quali il produttore **è in grado** di dimostrare all'A. C. che durante la shelf life non supererà il limite di 100 ufc/g (o mL)	EN/ISO 11290-2	< 100 ufc/g	CONFORME
		> 100 ufc/g	Ripetizione parametro difforme
Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di Listeria monocytogenes per i quali il produttore **non è in grado** di dimostrare all'A. C. che durante la shelf life non supererà il limite di 100 ufc/g (o mL)	EN/ISO 11290-1 EN/ISO 11290-2	< 100 ufc/g Assenza in 25 g	CONFORME
		< 100 ufc/g Presenza in 25 g	Ripetizione parametro difforme con entrambe le metodiche
		> 100 ufc/g Presenza in 25 g	Ripetizione parametro difforme con entrambe le metodiche
Alimenti pronti che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di *Listeria monocytogenes*	EN/ISO 11290-2	< 100 ufc/g	CONFORME
		> 100 ufc/g	Ripetizione parametro difforme

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

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

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

ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE A CARATTERE REGIONALE
descritte nel PRIC 2015-2017

Regione Valle d'Aosta	Attività
IAPZ	Controllo residui cortisonici nelle urine e di isoniazide dell'acido isonicotinico nel latte di massa
IAPZ	Monitoraggio dei livelli di contaminazione da PB nel latte bovino

MODELLO 2AOR di rendicontazione delle attività a carattere regionale:

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

NOME DELL'ATTIVITA'*.....

- Inserire la denominazione dell'attività e la sua classificazione, secondo l'impostazione della sezione regionale del PNI 2015-2017

Capitolo 1 – L'attività svolta

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

L'attività svolta deve essere quantificata, per quanto applicabile, in riferimento a:
- procedimenti di autorizzazione, registrazione, riconoscimento, ecc.;
- attività di monitoraggio, sorveglianza e verifica effettuate;
- ispezioni e audit sugli operatori;
- verifiche documentali;
- campionamenti e analisi di laboratorio.

Il contributo deve fornire: una illustrazione breve e schematica dell'attività svolta nel 2015 con chiaro riferimento a tabelle, grafici e immagini eventualmente allegati.

Capitolo 2 – Le non conformità

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

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

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

Inoltre, deve essere fornita un'analisi critica dei risultati ottenuti, con particolare riferimento a:
- frequenza e distribuzione (geografica e/o in relazione al livello della filiera o al settore produttivo) delle non conformità;
- gravità delle non conformità ed eventuali conseguenze rilevate o potenziali sulla salute umana, degli animali o delle piante;

- causa/e all'origine delle non conformità, con particolare riferimento alle eventuali responsabilità degli operatori del settore e/o agli operatori del controllo ufficiale;
- andamento delle non conformità in riferimento agli ultimi 3 anni.

Capitolo 3° – Azioni nei confronti degli operatori a seguito di non conformità
(Allegato alla Dec. 2008/654/CE punto 9.4.1.)

Esporre in modo schematico il numero di provvedimenti adottati nel 2015 a seguito del riscontro delle non conformità illustrate al capitolo 2. Il testo deve far chiaro riferimento a tabelle, grafici e immagini eventualmente allegati.

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

Capitolo 3B – Le azioni tese al miglioramento del sistema dei controlli ufficiali
(Allegato alla Dec. 2008/654/CE punto 9.4.2.)

Quantificare e illustrare in modo schematico le attività svolte nel 2015 al fine di migliorare l'efficacia della specifica attività di controllo.

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

In particolare, per quanto applicabile, deve essere fatto riferimento a:
- adozione di nuove disposizioni giuridiche e predisposizione, aggiornamento o revisione di procedure, check list, linee guida, orientamenti, ecc., indicandone:
  - nome e riferimenti di pubblicazione/diffusione;
  - destinatari;
  - ambito di applicazione;
  - scopo;

- modifica dell'organizzazione o della gestione delle autorità competenti;
- attività per il miglioramento della collaborazione e del coordinamento tra amministrazioni coinvolte;
- attività di formazione/informazione svolte a beneficio degli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti e/o delle relative associazioni di categoria;
- specifica destinazione di risorse e fondi per lo svolgimento delle attività.

Capitolo 5 – Autovalutazione e Analisi Critica
(Allegato alla Dec. 2008/654/CE punto 9.5.)

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

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

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

e deve fornire le seguenti informazioni:

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

ATTIVITÀ STRAORDINARIE DI CONTROLLO UFFICIALE A CARATTERE REGIONALE:

MODELLO 4_AS di rendicontazione:

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

NOME DELL'ATTIVITA' *AD HOC.....**

- Macroarea e settore devono essere individuati in analogia con l'impostazione del capitolo 3 del PNI 2015-2017

Capitolo 1 – L'attività svolta
(Allegato alla Dec. 2008/654/CE punto 9.1.)

Il contributo deve fornire:

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

Capitolo 2 – Le non conformità
(Allegato alla Dec. 2008/654/CE punto 9.2.)

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

Pertanto, nel contributo devono essere quantificate ed illustrate in modo schematico le non conformità rilevate nel 2015 nel corso dell'attività descritta al capitolo 1. Il testo deve far chiaro riferimento a tabelle, grafici e immagini eventualmente allegati.

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

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

Capitolo 3° – Azioni nei confronti degli operatori a seguito di non conformità
(Allegato alla Dec. 2008/654/CE punto 9.4.1.)

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

Devono essere quantificate, in particolare:

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

Capitolo 5 – Autovalutazione e Analisi Critica
(Allegato alla Dec. 2008/654/CE punto 9.5.)

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

1. l'introduzione di modifiche normative;
2. il manifestarsi di nuove malattie o altri rischi per la salute;
3. i risultati dei controlli ufficiali effettuati dagli Stati membri;
4. i risultati degli audit comunitari o effettuati da un paese terzo;

5. risultati scientifici che abbiano avuto un impatto pratico sullo svolgimento o sull'assetto organizzativo dei controlli;
6. innovazioni introdotte nel settore della produzione agroalimentare;
7. il risultato degli audit sulle autorità competenti.

Sulla base dei dati e delle informazioni descritti nei capitoli precedenti fornire una valutazione complessiva dell'attività di controllo ufficiale svolta e dei risultati conseguiti.
L'analisi deve comprendere, per quanto possibile, i seguenti fattori:

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

e deve fornire le seguenti informazioni:

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

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

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

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

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

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

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

Indicatore di efficacia GENERALE:

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

Indicatore di efficacia SIAN e IAOA: operatività della categorizzazione delle imprese secondo master list 852/853 al 31/12/2016

Indicatore di efficacia SA: Piano di monitoraggio della zanzara tigre (Aedes albopictus) e delle zanzare del genere culex: n° controlli effettuati sugli attesi

Piano malattia di Aujeszky: operatività del piano al 31/12/2016

ALLEGATO 11 G)

Programmazione verifiche e ispezioni SC IAOA

	CARNI E PRODOTTI CARNEI			**A)** Ispezione requisiti generali in materia d'igiene											**B)** Ispezione requisiti specifici in materia d'igiene, HACCP, presentazione e conformità prodotti, rintracciabilità												**C)** Verifiche specifiche		
Catena di produzione	Attività		Rischio	**1)** Requisiti generali applicabili alle strutture destinate agli alimenti	**2)** Requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati	**3)** Requisiti applicabili alle strutture mobili e/o temporanee	**4)**Trasporto	**5)** Requisiti applicabili alle attrezzature	**6)** Rifiuti alimentari e sottoprodotti di origine animale	**7)** Rifornimento idrico	**8)** Igiene personale	**9)** Requisiti applicabili ai prodotti alimentari	**10)** Requisiti applicabili al confezionamento e all'imballaggio di prodotti alimentari	**11)** Trattamento termico	**12)** Formazione	**1)** Procedure necessarie a raggiungere gli obiettivi	**2)** Rispetto dei requisiti in materia di controllo delle temperature e mantenimento della catena del freddo	**3)** Rispetto dei criteri microbiologici e degli altri criteri relativi ai contaminanti e relative campionature e analisi	**4)** Mandato della direzione, gruppo HACCP e catena delle responsabilità	**5)** Descrizione del prodotto e loro destinazione d'uso	**6)** Processo produttivo, diagramma di flusso e sua conferma	**7)** HACCP identificazione dei pericoli	**8)** HACCP gestione del CCP	**9)** Gestione del prodotto finito e dei prodotti non sicuri e inadatti al consumo	**10)** Marchiatura, etichettatura, presentazione	**11)** Rintracciabilità	**12)** Ritiro e richiamo	preoperativa	anagrafe	benessere
Carni, preparazioni e prodotti a base	macello carni rosse macello carni bianche macello selvaggina > 60 UGB settimanali medie/anno o < a 50 UBE anno		A	20																						si	6	6
			M	12																						si	4	4
			B	8																						si	3	3
	macello carni rosse macello carni bianche macello selvaggina > 20 UGB e <= 60 UGB settimanali medie/anno		A	12																						si	4	4
			M	8																						si	3	3
			B	4																						si	2	2
	macello carni rosse macello carni bianche macello selvaggina < =20 UGB settimanali medie/anno o < a 50 UBE anno		A	8																						si	3	3
			M	6																						si	2	2
			B	3																						si	1	1
	sezionamento carni		A	12																						si		

	rosse sezionamento carni bianche sezionamento selvaggina > 5t settimana media/anno		M	8	si		
			B	6	si		
	sezionamento carni rosse sezionamento carni bianche sezionamento selvaggina < 5t settimana media/anno		A	8	si		
			M	6	si		
			B	3	si		
	Carni macinate, preparazioni a base carne preparazione e/o confezionamento > 5t settimana media/anno		A	20	si		
			M	12	si		
			B	8	si		
	Carni macinate, preparazioni a base carne preparazione e/o confezionamento < 5t settimana media/anno		A	12	si		
			M	8	si		
			B	6	si		
	prodotti a base carne produzione, sezionamento, riconfezionamento >500 t/anno		A	12			
			M	8			
			B	6			
	prodotti a base carne produzione sezionamento riconfezionamento <500 t/anno		A	8			
			M	4			
			B	3			
	stagionatura prodotti a base di carne		A	5			
			M	3			
			B	1			
	spaccio carni confezionate (tal qual)		A	2			
			M	1			
			B	0,5			
	spaccio carni senza retrobottega autobanco ambulante carni		A	3			
			M	2			
			B	1			
	spaccio carni con retrobottega		A	4			
			M	3			
			B	2			
	locale di lavorazione selvatici extra Reg. CE 853/04 in possesso di SCIA		A	3			
			M	2			
			B	1			
	macello agriturismo		A	8			

	carni rosse/carni bianche		M	6			
			B	3			
	agriturismo sezionamento e trasformazione in locale polifunzionale (carne e pbc)		A	4			
			M	3			
			B	2			

	PRODOTTI DELLA PESCA		**A)** Ispezione requisiti generali in materia d'igiene											**B)** Ispezione requisiti specifici in materia d'igiene, HACCP, presentazione e conformità prodotti, rintracciabilità												**C)** Verifiche specifiche		
Catena di produzione	Attività	Rischio	**1)** Requisiti generali applicabili alle strutture destinate agli alimenti	**2)** Requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati	**3)** Requisiti applicabili alle strutture mobili e/o temporanee	**4)**Trasporto	**5)** Requisiti applicabili alle attrezzature	**6)** Rifiuti alimentari e sottoprodotti di origine animale	**7)** Rifornimento idrico	**8)** Igiene personale	**9)** Requisiti applicabili ai prodotti alimentari	**10)** Requisiti applicabili al confezionamento e all'imballaggio di prodotti alimentari	**11)** Trattamento termico	**12)** Formazione	**1)** Procedure necessarie a raggiungere gli obiettivi	**2)** Rispetto dei requisiti in materia di controllo delle temperature e mantenimento della catena del freddo	**3)** Rispetto dei criteri microbiologici e degli altri criteri relativi ai contaminanti e relative campionature e analisi	**4)** Mandato della direzione, gruppo HACCP e catena delle responsabilità	**5)** Descrizione del prodotto e loro destinazione d'uso	**6)** Processo produttivo, diagramma di flusso e sua conferma	**7)** HACCP identificazione dei pericoli	**8)** HACCP gestione del CCP	**9)** Gestione del prodotto finito e dei prodotti non sicuri e inadatti al consumo	**10)** Marchiatura, etichettatura, presentazione	**11)** Rintracciabilità	**12)** Ritiro e richiamo			
Prodotti della pesca	spaccio pesce confezionato (tal qual)	A	2																								
		M	1																								
		B	0,5																								
	spaccio pesce senza retrobottega autobanco ambulante pesce	A	3																								
		M	2																								
		B	1																								
	spaccio pesce con retrobottega	A	4																								
		M	3																								
		B	2																								

	LATTE E PBL		A) Ispezione requisiti generali in materia d'igiene												B) Ispezione requisiti specifici in materia d'igiene, HACCP, presentazione e conformità prodotti, rintracciabilità												C) Verifiche specifiche		
Catena di produzione	Attività	Rischio	**1)** Requisiti generali applicabili alle strutture destinate agli alimenti	**2)** Requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati	**3)** Requisiti applicabili alle strutture mobili e/o temporanee	**4)**Trasporto	**5)** Requisiti applicabili alle attrezzature	**6)** Rifiuti alimentari e sottoprodotti di origine animale	**7)** Rifornimento idrico	**8)** Igiene personale	**9)** Requisiti applicabili ai prodotti alimentari	**10)** Requisiti applicabili al confezionamento e all'imballaggio di prodotti alimentari	**11)** Trattamento termico	**12)** Formazione	**1)** Procedure necessarie a raggiungere gli obiettivi	**2)** Rispetto dei requisiti in materia di controllo delle temperature e mantenimento della catena del freddo	**3)** Rispetto dei criteri microbiologici e degli altri criteri relativi ai contaminanti e relative campionature e analisi	**4)** Mandato della direzione, gruppo HACCP e catena delle responsabilità	**5)** Descrizione del prodotto e loro destinazione d'uso	**6)** Processo produttivo, diagramma di flusso e sua conferma	**7)** HACCP identificazione dei pericoli	**8)** HACCP gestione del CCP	**9)** Gestione del prodotto finito e dei prodotti non sicuri e inadatti al consumo	**10)** Marchiatura, etichettatura, presentazione	**11)** Rintracciabilità	**12)** Ritiro e richiamo			
Latte e prodotti lattiero caseari	caseificio che trasforma oltre 2.000.000 litri/anno o equivalente in prodotti a base di latte	A	10																									
		M	6																									
		B	4																									
	caseificio che trasforma fino a 2.000.000 litri/anno o equivalente in prodotti a base di latte	A	6																									
		M	4																									
		B	3																									
	caseificio che trasforma fino a 500.000 litri/anno o equivalente in prodotti a base di latte	A	5																									
		M	3																									
		B	2																									
	caseificio che trasforma prevalentemente latte aziendale (compreso agriturismo)	A	3																									
		M	2																									
		B	1																									
	Caseificio di alpeggio	A	2																									
		M	1																									
		B	Secondo piano (1 ispezione in 10 casere anno)																									

		A	5			
		M	3			
	Centro di raccolta latte	B	2			
		A	5			
	Stagionatura, taglio, confezionamento formaggi	M	3			
		B	1			
		A	8			
		M	6			
	distributore di latte crudo	B	4			
		A	2			
	distributore automatico latticini confezionati	M	1			
		B	0,5			
		A	3			
	spaccio latticini e spaccio multiplo	M	2			
		B	1			

	MIELE		**A)** Ispezione requisiti generali in materia d'igiene											**B)** Ispezione requisiti specifici in materia d'igiene, HACCP, presentazione e conformità prodotti, rintracciabilità											**C)** Verifiche specifiche		
Catena di produzione	Attività	Rischio	**1)** Requisiti generali applicabili alle strutture destinate agli alimenti	**2)** Requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati	**3)** Requisiti applicabili alle strutture mobili e/o temporanee	**4)** Trasporto	**5)** Requisiti applicabili alle attrezzature	**6)** Rifiuti alimentari e sottoprodotti di origine animale	**7)** Rifornimento idrico	**8)** Igiene personale	**9)** Requisiti applicabili ai prodotti alimentari	**10)** Requisiti applicabili al confezionamento e all'imballaggio di prodotti alimentari	**11)** Trattamento termico	**12)** Formazione	**1)** Procedure necessarie a raggiungere gli obiettivi	**2)** Rispetto dei requisiti in materia di controllo delle temperature e mantenimento della catena del freddo	**3)** Rispetto dei criteri microbiologici e degli altri criteri relativi ai contaminanti e relative campionature e analisi	**4)** Mandato della direzione, gruppo HACCP e catena delle responsabilità	**5)** Descrizione del prodotto e loro destinazione d'uso	**6)** Processo produttivo, diagramma di flusso e sua conferma	**7)** HACCP identificazione dei pericoli	**8)** HACCP gestione del CCP	**9)** Gestione del prodotto finito e dei prodotti non sicuri e inadatti al consumo	**10)** Marchiatura, etichettatura, presentazione	**11)** Rintracciabilità	**12)** Ritiro e richiamo			
Miele	impianto di smielatura	A	6																								
		M	4																								
		B	2																								
	Miele monoconferitore registrato come definitivo	A	4																								
		M	2																								
		B	1																								
	miele pluriconferitore e confezionatori	A	6																								
		M	4																								
		B	2																								

	DEPOSITI E TRASPORTI		**A)** Ispezione requisiti generali in materia d'igiene												**B)** Ispezione requisiti specifici in materia d'igiene, HACCP, presentazione e conformità prodotti, rintracciabilità												**C)** Verifiche specifiche		
Catena di produzione	Attività	Rischio	**1)** Requisiti generali applicabili alle strutture destinate agli alimenti	**2)** Requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati	**3)** Requisiti applicabili alle strutture mobili e/o temporanee	**4)**Trasporto	**5)** Requisiti applicabili alle attrezzature	**6)** Rifiuti alimentari e sottoprodotti di origine animale	**7)** Rifornimento idrico	**8)** Igiene personale	**9)** Requisiti applicabili ai prodotti alimentari	**10)** Requisiti applicabili al confezionamento e all'imballaggio di prodotti alimentari	**11)** Trattamento termico	**12)** Formazione	**1)** Procedure necessarie a raggiungere gli obiettivi	**2)** Rispetto dei requisiti in materia di controllo delle temperature e mantenimento della catena del freddo	**3)** Rispetto dei criteri microbiologici e degli altri criteri relativi ai contaminanti e relative campionature e analisi	**4)** Mandato della direzione, gruppo HACCP e catena delle responsabilità	**5)** Descrizione del prodotto e loro destinazione d'uso	**6)** Processo produttivo, diagramma di flusso e sua conferma	**7)** HACCP identificazione dei pericoli	**8)** HACCP gestione del CCP	**9)** Gestione del prodotto finito e dei prodotti non sicuri e inadatti al consumo	**10)** Marchiatura, etichettatura, presentazione	**11)** Rintracciabilità	**12)** Ritiro e richiamo			
Deposito e trasporto	deposito frigorifero riconosciuto CE	A	12																									
		M	6																									
		B	3																									
	deposito a temperatura non controllata riconosciuto CE	A	4																									
		M	2																									
		B	1																									
	deposito frigorifero registrato	A	4																									
		M	2																									
		B	1																									
	deposito a temperatura non controllata registrato	A	2																									
		M	1																									
		B	0,5																									
	Azienda di trasporti	A	3																									
		M	2																									
		B	1																									

	SOA		**A)** Requisiti generali in materia d'igiene						**B)** Requisiti specifici in materia d'igiene, HACCP, rintracciabilità					
Catena di produzione	Attività	Rischio	1) Verifica costruzione e manutenzione impianti/attrezzature ((art 25 1°,b,d) e protezione animali nocivi (art 25 1c)	2) Verifica igiene della raccolta, del ricevimento e identificazione del materiale in entrata (art 21)	3) Verifica igiene della lavorazione (art 25 c2)	4) Verifica igiene del personale (art 25 c2)	5) Verifica igiene del prodotto finito, deposito e immissione sul mercato (capo II)	6) Verifica della assenza di contaminazioni crociate (art 25 c 2c c 3)	1) Controlli sull'identità dei prodotti in entrata e uscita, DDT e registro di carico/scarico	2) Verifica GMP, GHP e prerequisiti generali	3) Verifica procedure di pulizia e disinfezione	4) Verifica HACCP	5) Verifica controllo interno dei parametri applicabili (art 25 c 3d)	6) Verifica rintracciabilità e ritiro richiamo (art 22)
SOA	Impianto di magazzinaggio SOA categoria 3	A	6											
		M	4											
		B	2											
	Impianto di magazzinaggio SOA categoria 1-2	A	6											
		M	4											
		B	2											
	Coincenerimento SOA	A	3											
		M	2											
		B	1											

ALLEGATO 11 H)

Allegato al verbale di campionamento

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE DA TRASMETTERE AI LABORATORI DEL CONTROLLO UFFICIALE NELL'AMBITO DELLE ATTIVITA' DI VIGILANZA E CONTROLLO DI ALIMENTI E BEVANDE

Le linee guida per la raccolta dei dati sulla vigilanza e il controllo degli alimenti e delle bevande mediante il sistema NSIS–Alimenti attribuiscono ai laboratori ufficiali il compito di caricare nel suddetto sistema i dati relativi alle attività di campionamento ed analisi, ai fini della successiva validazione da parte delle autorità regionali. E' pertanto indispensabile che nel verbale di prelevamento campioni, di cui all'art 15 del D.P.R 327/80, siano riportate le informazioni necessarie per la corretta e completa compilazione dei campi obbligatori del tracciato di registrazione NSIS. A tale fine le informazioni da fornire ai laboratori dovranno essere coerenti con quanto riportato nell'anagrafica EFSA, a cui le autorità preposte al controllo ufficiale dovranno fare riferimento nella compilazione del verbale. A titolo puramente esemplificativo viene fornito un modello da allegare al verbale di prelievo con le informazioni che dovranno accompagnare il campione conferito al laboratorio.

VIGILANZA E CONTROLLO ALIMENTI E BEVANDE (VIG)

Allegato al verbale prelevamento n. ..... del …../…./.....

	ALIMENTI
☐	VIG002AL – Criteri MicroBiologici (2073/2005)
☐	VIG003AL – 3MCPD
☐	VIG004AL – Diossine
☐	VIG005AL – Micotossine
☐	VIG001AL – Analisi diverse dalle precedenti

	MATERIALI A CONTATTO
☐	VIG001MC – Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti
	ADDITIVI E SIMILI
☐	VIG001AD – Additivi, aromi ed enzimi alimentari

1. Strategia di campionamento:
   - □ pianificazione ordinaria
   - □ su sospetto
   - □ non specificato

2. Caratteristiche del prodotto campionato: matrice e tipologia di lavorazione/trattamento (cfr tabelle dell'anagrafica VIG: FOODEX, PRODTR)_____

3. Nazione di origine

   _____

4. Punto della filiera di produzione in cui il campione è stato prelevato (cfr tabella dell'anagrafica EFSA denominata SMPNT_VIG)_____

- identificativo dell'OSA

- Numero di riconoscimento o di registrazione della sede di prelievo_____

oppure

- Identificativo dell'Operatore del Settore Alimentare: Partita Iva o Codice Fiscale_____

ALLEGATO 11 I)

SCHEDA DI SOPRALLUOGO PRESSO IMPRESE DI PRODUZIONE, CONFEZIONAMENTO E DEPOSITO DI ADDITIVI, AROMI ED ENZIMI ALIMENTARI

Introduzione

L'accordo del 29 aprile 2010 tra il Governo e le Regioni e le Province autonome relativo alle "*Linee guida applicative del Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari*" ha sancito che **le attività di produzione, commercializzazione e deposito degli additivi, aromi ed enzimi alimentari siano soggette a riconoscimento** (G.U.R.I. n. 121 del 26.5.2010).

Secondo quanto previsto dai provvedimenti vigenti, gli operatori di tali attività provvedono affinché gli stabilimenti siano riconosciuti dall'autorità competente, successivamente ad almeno un'ispezione (articolo 6, comma 3, lettera a) del regolamento CE n.852/2004 ed articolo 31, comma 2, lettera b) del regolamento CE n.882/2004).

L'autorità territorialmente competente, a cui spetta l'ispezione preventiva in argomento sopra citata, può concedere un riconoscimento condizionato qualora risulti che lo stabilimento soddisfi i requisiti previsti relativi alle infrastrutture e alle attrezzature. Essa concede il riconoscimento definitivo soltanto qualora da un nuovo controllo ufficiale dello stabilimento, effettuato entro 3 mesi dalla concessione del riconoscimento condizionato, risulti che lo stabilimento soddisfa gli altri requisiti richiesti della normativa in materia di alimenti o di mangimi. Se sono stati compiuti progressi evidenti, ma lo stabilimento non soddisfa ancora tutti i requisiti in questione, l'autorità competente può prorogare il riconoscimento condizionato, la cui durata non può tuttavia superare in totale sei mesi (articolo 31, comma 2, lettera d del regolamento CE n.882/2004).

L'autorità competente deve tenere elenchi aggiornati degli stabilimenti riconosciuti e/o autorizzati ai sensi del D.P.R. n.514/97 rendendo, al contempo, accessibili al pubblico tali informazioni per cui le Regioni e Province autonome dovranno procedere, qualora non già provveduto, a redigere elenchi regionali/provinciali sulla base delle attività svolte dalle diverse ASL situate nel proprio territorio.

Descrizione e finalità della scheda di sopralluogo ai fini del riconoscimento e/o altro controllo

Al fine di assicurare che i controlli ufficiali sugli stabilimenti di produzione/commercializzazione/ deposito di additivi, aromi ed enzimi alimentari siano eseguiti secondo procedure documentate ed uniformi sul territorio nazionale è stata predisposta in collaborazione con le Regioni e Province autonome, nonché l'Istituto Superiore di Sanità la presente check-list o scheda di sopralluogo (art. 8, comma 1 del Regolamento 882/2004/CE).

Essa contiene indicazioni descrittive e di valutazione:

- sulla attività dello stabilimento ed i suoi identificativi;
- sulle strutture e locali, nonché la loro manutenzione;
- sulla qualità delle acque utilizzate, sulla pulizia, igiene del personale;

- sull'HACCP;
- sulle materie prime, sui materiali destinati al contatto e sui processi produttivi;
- sul prodotto finito ed etichettatura;
- sulla rintracciabilità.

La **scheda** allegata è stata predisposta prendendo in considerazione le fasi e le attività che risultano essere particolarmente rilevanti e critiche ai fini della sicurezza e qualità del prodotto finale in funzione della specificità di tale settore alimentare.

In particolare è stata evidenziata l'importanza di valutare attentamente:

1. la tipologia del processo produttivo utilizzato e le caratteristiche delle materie prime impiegate e del prodotto finito (es. requisiti di purezza);
2. la separazione e/o la modalità di cleaning (pulizia) di linee produttive impiegate nella produzione di sostanze diverse, ponendo particolare attenzione alla presenza di sostanze che rientrano nella classe degli allergeni, per evitare fenomeni di cross-contaminazione;
3. le modalità di stoccaggio e separazione degli ambienti negli stabilimenti nelle fasi di miscelazione/riconfezionamento/etichettatura degli additivi/aromi/enzimi alimentari per impedire che si verifichino fenomeni di scambio tra gli stessi. Infine è stata predisposta la verifica delle fasi procedurali ai fini della rintracciabilità ed eventuale ritiro di prodotti finiti non conformi alla normativa vigente.

Inoltre la scheda allegata è stata strutturata in modo tale da consentire la sua adozione sia per il sopralluogo presso gli OSA, in caso di riconoscimento, sia per la successiva vigilanza.

Si sottolinea come l'uso corretto della scheda di sopralluogo dovrà essere verificato anche attraverso le procedure di verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali di cui all'art. 8.3, lettera a) del Reg. (CE) 882/2004, come previsto con l'accordo stato regioni del 7 febbraio 2013, nonché dalla nota DGSA del 16 agosto 2012 sull'efficacia.

Per quanto riguarda le eventuali non conformità alle disposizioni vigenti, riscontrate in fase di sopralluogo, si applicano le sanzioni amministrative previste dal D.L.vo n.190/2006 per le violazioni degli obblighi di cui agli articoli 18 e 19 del regolamento CE n.178/2002, nonché le sanzioni stabilite dall'articolo 6 del D.L.vo n.193/2007.

Ciò premesso si riportano di seguito le disposizioni specifiche che disciplinano in particolare gli additivi, gli aromi e gli enzimi alimentari sottolineando come il settore degli additivi sia stato oggetto di una regolamentazione più dettagliata e pertanto la scheda di sopralluogo riporta per gli stessi maggiori informazioni.

Disposizioni specifiche

Additivi alimentari

Regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari che stabilisce gli elenchi comunitari degli additivi autorizzati, le condizioni d'uso e le norme relative all'etichettatura degli additivi alimentari commercializzati come tali. La lista comunitaria degli additivi autorizzati negli alimenti è stata istituita con il regolamento UE n.1129/2011 che dal 1° giugno è applicabile in ogni sua parte; mentre nel regolamento UE n.1130/2011 sono indicati gli additivi ed i coadiuvanti che possono essere impiegati negli stessi additivi (parti 1 e 2), negli enzimi (parte 3) e negli aromi alimentari (parte 4), nonché nei nutrienti (parte 5). Quest'ultimi due provvedimenti, di fatto, costituiscono rispettivamente gli allegati II e III del regolamento (CE) n.1333/2008 sopra citato**.**

Fino a tale data ovvero 1° giugno 2013 resta in vigore la lista degli additivi alimentari di cui al Decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n.209 e successive modifiche consultabile sul sito web del Ministero.

Allo stesso tempo gli additivi alimentari devono rispondere anche a determinate caratteristiche di purezza per cui devono rispettare quanto fissato dal Regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione, del 9 marzo 2012, che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008.

In considerazione del fatto che la lista degli additivi ed i relativi requisiti di purezza sono stati oggetto di numerosi aggiornamenti si è ritenuto utile riportare in allegato **l'elenco aggiornato delle disposizioni in vigore**.

Aromi alimentari

Regolamento (CE) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti e che modifica il regolamento (CEE) n. 1601/91 del Consiglio, i regolamenti (CE) n. 2232/96 e (CE) n. 110/2008 e la direttiva 2000/13/CE. Tale provvedimento stabilisce, fra l'altro, un elenco comunitario di aromi e di materiali di base autorizzati, le condizioni per l'uso e le relative norme di etichettatura degli aromi.

Delle diverse categorie di aromi l'unica lista disponibile riguarda le sostanze aromatizzanti che sono elencate nel regolamento UE n.872/2012, mentre per le altre categorie di aromi, al momento, sono in corso i lavori comunitari per la predisposizione di una lista comune.

Enzimi alimentari

Regolamento (CE) n. 1332/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli enzimi alimentari e che modifica la direttiva 83/417/CEE del Consiglio, il regolamento (CE) n. 1493/1999 del Consiglio, la direttiva 2000/13/CE, la direttiva 2001/112/CE del Consiglio e il regolamento (CE) n. 258/97.

Al momento non esiste un elenco comunitario di enzimi consentiti ad essere impiegati negli alimenti, ad eccezione del lisozima (E1105) e dell'invertasi (E1103) autorizzati nell'ambito degli additivi alimentari. Viceversa è disponibile l'elenco degli additivi e dei coadiuvanti utilizzati nella preparazione degli enzimi così come indicato nella parte 3 del regolamento UE n.1130/2011 di cui si è riferito al punto riguardante gli additivi alimentari.

Scheda di sopralluogo presso imprese di produzione/confezionamento/deposito *additivi, aromi, enzimi alimentari*

N° _____

Tipo di controllo: ☐ ☐Riconoscimento ☐☐ Altro _____

Data	____/____/_____	Ora	___,___	Personale ASL
Ditta				

Attività:

☐**Produzione**
- ☐ additivi
- ☐ enzimi
- ☐ aromi

☐**Confezionamento**
- ☐ additivi
- ☐ enzimi
- ☐ aromi

☐**Miscelazione e confezionamento**
- ☐ additivi
- ☐ enzimi
- ☐ aromi

☐**Deposito ingrosso**
- ☐ additivi
- ☐ enzimi
- ☐ aromi

Sede operativa in		
Via		n.
Sede legale in	via	
Legale Rappresentante Sig.	nato a	il ____/____/_____
residente in	via	n.
Responsabile autocontrollo		
Laboratorio di analisi interno ☐ Responsabile Sig. esterno ☐ accreditato ☐si ☐no		
Tel :		

Autorizzazione/Riconoscimento sanitario* (DPR. 514/97; Reg CE 852/04) *specificare se già oggetto di riconoscimento ai sensi del Reg. E n.853/04 come nel caso del caglio	☐ si N° ……. ☐ no …….

TIPOLOGIA DI ADDITIVI ALIMENTARI, ENZIMI, AROMI PRODOTTI/CONFEZIONATI/TENUTI IN DEPOSITO

Presenti al sopralluogo per l'azienda:

_____ in qualità di _____

_____ in qualità di _____

_____ in qualità di _____

Categorie additivi alimentari

- ☐ edulcoranti
- ☐ coloranti
- ☐ conservanti
- ☐ antiossidanti
- ☐ supporti
- ☐ acidificanti
- ☐ regolatori dell' acidità
- ☐ antiagglomeranti
- ☐ agenti antischiumogeni
- ☐ agenti di carica
- ☐ emulsionanti
- ☐ sali di fusione
- ☐ agenti di resistenza
- ☐ esaltatori di sapidità
- ☐ agenti schiumogeni
- ☐ agenti gelificanti
- ☐ agenti di rivestimento
- ☐ agenti umidificanti
- ☐ amidi modificati
- ☐ gas d'imballaggio
- ☐ propellenti
- ☐ agenti lievitanti
- ☐ agenti sequestranti
- ☐ stabilizzanti
- ☐ addensanti
- ☐ agenti di trattamento delle farine

☐ enzimi

☐ aromi

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE
☐ Sintesi
☐ Estrazione Specificare i solventi …… …… ☐ Altro …… ……
MATERIE PRIME
Tipologia: Naturali ☐ si ☐no Sintesi ☐ si ☐no Food grade ☐si ☐no

1 – STRUTTURE, LOCALI, INFRASTRUTTURE				
Requisiti	**SI**	**NO**	**N.A.** Non applicabile	**Evidenze**
1.1 - Presso lo stabilimento è presente la documentazione prevista ai fini dell'ottenimento del riconoscimento/autorizzazione - La planimetria allegata alla richiesta corrisponde allo stato di fatto				
- **Aree esterne:** Realizzate e mantenute in modo idoneo, sgombere da materiali estranei per prevenire la presenza di animali infestanti ed indesiderati				
- **Edifici** compresi le strutture, i locali e le aree di lavorazione sono: - di solida costruzione e in buono stato di manutenzione - strutturati in modo tale che nella progressione del processo di produzione non vi siano incroci o ritorni che possano causare la contaminazione dei prodotti in fase di lavorazione (cioè in modo da evitare la contaminazione crociata); - strutturati ed attrezzati in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante				
1.4 Sono presenti locali/aree distinti per: • Deposito materie prime • Deposito prodotti finiti • Deposito imballaggi • Locali di lavorazione • Locali di lavorazione prodotti gassosi • I prodotti gassosi sono stoccati in cisterne con carico e scarico a circuito chiuso Servizi igienici e spogliatoi ad uso esclusivo del personale addetto; negli spogliatoi sono presenti armadietti a doppio scomparto in numero sufficiente, realizzati in materiale idoneo				
- Le condizioni microclimatiche (areazione, temperatura, umidità) consentono di evitare odori sgradevoli, vapori, formazioni di condensa, alterazioni dei prodotti; nelle aree di lavorazione sono presenti, se del caso, sistemi per aspirazione delle polveri; l'intensità e la qualità dell'illuminazione consentono di poter verificare l'idoneità del trattamento e conservazione dei prodotti e le condizioni igieniche messe in atto.				

Requisiti	SI	NO	N.A. Non applicabile	Evidenze
1.6 Nelle aree di lavorazione è presente: - almeno un lavandino o lavamani dotato di rubinetteria non azionabile manualmente - i servizi igienici sono dotati di lavabi con acqua corrente calda e fredda, rubinetteria non azionabile manualmente, dispenser di sapone, asciugamani monouso, contenitori dei rifiuti in materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile				
- Le attrezzature, i macchinari e gli utensili utilizzati per la lavorazione sono costruiti in modo tale da rendere minimi i rischi di contaminazione e con materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti				
- **Pavimenti, pareti e soffitti:** - Sono costruiti con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e sanificabili, mantenuti in buono stato senza soluzioni di continuità - Piastrelle, vernice o intonaco, dove il prodotto viene lavorato, manipolato o conservato si presentano integri senza sfaldamenti o distacchi dai soffitti e dalle pareti				
- I punti di ingresso nell'impianto di tubazioni e condotti elettrici sono sigillati				
- Sono presenti idonei dispositivi o barriere per prevenire l'ingresso di roditori, e altri animali infestanti o insetti (es: reti anti-insetto)				
- Il controllo ha permesso di verificare l'assenza di infestanti e animali indesiderati nelle aree in cui sono presenti i prodotti				
1.12 Approvvigionamento idrico: - acquedotto pubblico - pozzo privato - misto				
1.13 - Presso lo stabilimento è presente la documentazione relativa alla gestione degli scarichi liquidi e delle emissioni in atmosfera				
Giudizio globale:				

- – MANUTENZIONE LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE				
Requisiti	**SI**	**NO**	**N.A.** Non applicabile	**Evidenze**
- Esiste un programma/ protocollo per la gestione della manutenzione dei locali degli impianti e attrezzature che contenga un calendario degli interventi ordinari e la registrazione dell'effettuazione di quelli straordinari, compresa la gestione delle azioni correttive in caso di non conformità.				
- Esiste una procedura/ istruzione per la taratura degli strumenti di misura (ad esempio bilance, termometri, piaccametri, ecc.) e per il mantenimento della catena del freddo laddove necessario				
Giudizio globale:				

- – ACQUE UTILIZZATE NELLA LAVORAZIONE				
Requisiti	**SI**	**NO**	**N.A.** Non applicabile	**Evidenze**
3.1 Il programma di gestione dell'acqua potabile utilizzata all'interno degli stabilimenti prevede la documentazione della provenienza delle acque ovvero: - In caso di allacciamento all'acquedotto: copia contratto/bolletta, planimetria con indicazione dei punti di uscita dell'acqua e tracciato della rete idrica interna ed evidenziazione delle tubazioni destinate ad acqua diversa da quella potabile, localizzazione degli eventuali impianti di stoccaggio e trattamento delle acque - Per acqua captata da approvvigionamento autonomo (pozzo, sorgente, acqua superficiale, galleria filtrante): estremi della concessione e documentazione tecnica delle opere di presa - Giudizio di idoneità rilasciato dall'ASL competente In caso di presenza di impianto di trattamento/ potabilizzazione deve essere proceduralizzata la sua gestione/manutenzione con indicazione dei trattamenti eseguiti				
- E' presente una procedura per il controllo della potabilità dell'acqua in cui sono specificati i parametri da controllare e un programma di campionamento a rotazione. La procedura comprende anche le azioni correttive in caso di non conformità.				
Giudizio globale:				

4 – PULIZIA, SANIFICAZIONE, LOTTA INFESTANTI				
Requisiti	**SI**	**NO**	**N.A.** Non applicabile	**Evidenze**
4.1 E' prevista una procedura che individua : - locali, impianti, attrezzature ed utensili utilizzati da sottoporre a pulizia e disinfezione - modalità e frequenza interventi - modalità di sanificazione adatta ad evitare la contaminazione crociata (es: tra additivi diversi) - azioni correttive in caso di non conformità.				
4.2 Esiste una procedura per il controllo di roditori, insetti volanti, striscianti che comprende: - identificazione delle aree da trattare (planimetria dell'impianto con indicazione e numerazione dei punti ove vengono posizionate le esche e/o trappole); - frequenza e modalità degli interventi, prodotti o strumenti utilizzati, operatori responsabili delle operazioni; - le precauzioni da adottare nell'utilizzo dei prodotti chimici contenenti principi attivi tossici o tali da costituire pericolo per gli alimenti; - azioni correttive in caso di non conformità.				
- Le condizioni dell'impianto sono igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto dall'OSA e da esso registrato				

Giudizio globale:

- – PERSONALE				
Requisiti	**SI**	**NO**	**N.A.** Non applicabile	**Evidenze**
- **Igiene** La procedura relativa all'igiene del personale prevede: - controllo degli accessi alle aree di lavoro; - regole di igiene e istruzioni per il personale; - azioni correttive in caso di non conformità. Il sopralluogo evidenzia che l'OSA tiene sotto controllo l'igiene del personale				
- **Formazione :** esiste un piano di formazione in grado di garantire competenze coerenti con le mansioni e i livelli di responsabilità				

Giudizio globale:

6 - H.A.C.C.P.				
Requisiti	**SI**	**NO**	**N.A.** Non applicabile	**Evidenze**
6.1 L'attività di autocontrollo è basata sui principi HACCP e la documentazione permanente del Piano HACCP (manuale, procedure, istruzioni operative, ecc.)				
6.2 E' indicata la descrizione del prodotto				
6.3 E' indicata la destinazione d'uso del prodotto				
6.4 E' presente il diagramma di flusso e corrisponde al ciclo produttivo reale				
- E' presente un elenco dei i potenziali pericoli fisici, chimici , biologici (*compresi gli allergeni)*				
- Sono stati determinati i CCP - sono stati stabiliti i relativi limiti critici - è stato definito un sistema di monitoraggio per ogni CCP - sono state definite le azioni correttive nel caso in cui un determinato punto critico non sia sottocontrollo - sono state definite le procedure di verifica				
6.7 E' definita la modalità di gestione ed archiviazione della documentazione e delle registrazioni				
Giudizio globale:				

- – MATERIE PRIME, INGREDIENTI, SEMILAVORATI, PROCESSI PRODUTTIVI				
Requisiti	**SI**	**NO**	**N.A.** Non applicabile	**Evidenze**
7.1 E' presente una procedura relativa alla gestione delle materie prime, ingredienti/semilavorati che prevede: • elenco aggiornato di tutti i fornitori (compresi i fornitori di M.O.C.A. = materiali e oggetti a contatto con alimenti) • criteri di valutazione dei fornitori e delle merci fornite • utilizzo di additivi e/o coadiuvanti nella produzione • verifica requisiti di purezza (es. certificazione/dichiarazione fornitore, controllo analitico) • controllo dell'eventuale presenza di allergeni (es. certificazione/dichiarazione fornitore, controllo analitico) • modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei relativi risultati • azioni correttive in caso di non conformità				
7.2 I controlli hanno permesso di evidenziare che - i prodotti sono adeguatamente identificati in ogni fase del processo produttivo; - in caso di miscelazione - confezionamento - riconfezionamento: il controllo ha permesso di evidenziare che la gestione assicura l'assenza di contaminazione crociata e lo "scambio" di prodotti; - la gestione avviene conformemente a quanto descritto nella procedura				
Giudizio globale:				

- - MATERIALI e OGGETTI a CONTATTO con ALIMENTI (M.O.C.A)				
Requisiti	**SI**	**NO**	**N.A.** Non applicabile	**Evidenze**
- E' presente una procedura relativa alla gestione dei M.O.C.A che: - garantisca la rintracciabilità e l'etichettatura - garantisca l'idoneità dei materiali per l'uso previsto (possesso delle dichiarazioni di conformità) e verifica della compatibilità tra M.O.C.*A e prodotto alimentare*, ai sensi del reg. CE 1935/2004) - garantisca la corretta gestione interna (es: stoccaggio, movimentazione) - preveda azioni correttive in caso di non conformità.				
Giudizio globale:				

- – PRODOTTO FINITO ED ETICHETTATURA				
Requisiti	**SI**	**NO**	**N.A.** Non applicabile	**Evidenze**
- E' presente una procedura relativa alla gestione dei prodotti finiti che includa: - indicazione delle caratteristiche chimico-fisiche-microbiologiche - indicazione dei saggi di identificazione - indicazione dei requisiti di purezza - valutazione della presenza di eventuali allergeni - le azioni correttive da adottare in caso di non conformità				
9.2 Sono presenti registrazioni relative all'effettuazione dei controlli analitici eseguiti				
9.3 Nel caso di controlli analitici effettuati presso il laboratorio interno esiste un elenco delle prove utilizzate nell'attività di autocontrollo 9.4 Nel caso di controlli analitici effettuati presso un laboratorio esterno esiste una convenzione - Il laboratorio risulta iscritto nell'elenco regionale - Esiste un elenco delle prove accreditate (es: prove relative alla determinazione dei criteri di purezza) utilizzate nell'ambito della attività di autocontrollo				
9.5 Sull'imballaggio o sul recipiente, o sui documenti commerciali nei limiti previsti dalle specifiche disposizioni normative, sia per i prodotti finiti che per quelli in ingresso, sono presenti le indicazioni obbligatorie previste dalle specifiche disposizioni normative. .In particolare sono presenti, fra l'altro, le seguenti diciture: • "per alimenti" o "per alimenti (uso limitato)" • avvertenze particolari per il consumatore laddove necessario • l'indicazione "non destinato alla vendita al dettaglio" qualora il prodotto non sia destinato al consumatore finale. In caso di **additiv**i è riportata la denominazione e/o il n. E o una denominazione di vendita . In caso di **aromi** è riportata la descrizione di vendita: il termine "aroma" o una denominazione più specifica o una descrizione dell'aroma o il termine "aroma naturale". In caso di **enzimi** è riportata la denominazione per ciascun enzima alimentare o una denominazione di vendita che comprenda la denominazione di ciascun enzima alimentare o, in mancanza di tale denominazione, la denominazione riconosciuta figurante nella nomenclatura dell'Unione Internazionale di Biochimica e Biologia Molecolare (IUBMB), icomp l'attività specifica	'			
Giudizio globale:				

10 - RINTRACCIABILITA'/ RITIRO				
Requisiti	**SI**	**NO**	**N.A.** Non applicabile	**Evidenze**
10.1 Esiste una procedura documentata ai fini della rintracciabilità che - permetta di disporre di un elenco aggiornato e dettagliato dei fornitori, dei clienti, dei trasportatori - consenta di attribuire ed identificare i lotti di produzione - consenta un univoca correlazione tra materie prime (MOCA compresi) e prodotti derivati assicurando la rintracciabilità interna; - permetta di risalire tempestivamente a prodotti che condividono lo stesso rischio sanitario - preveda di conservare le registrazioni per un congruo periodo di tempo,non inferiore alla vita commerciale del prodotto o comunque in applicazione di norme più specifiche di natura sanitaria, fiscale, ecc. - preveda una registrazione in grado di permettere di risalire al destinatario di ciascun prodotto immesso sul mercato (forniture/cliente, modalità/ mezzo di distribuzione) - comprenda verifiche periodiche dell'efficacia del sistema - preveda azioni correttive in caso di non conformità.				
- Esiste una procedura per attuare il ritiro di prodotti non conformi e che consenta di: - identificare il lotto/partita del prodotto considerato identificare l'ambito di commercializzazione (nazionale, comunitario,export verso paesi terzi,) - provvedere all'immediato ritiro del prodotto dal mercato da lui fornito, informare immediatamente l'AUSL territorialmente competente della quale si dispongono i relativi punti di contatto (indirizzo, numero di telefono fax e mail) - informare l'anello a monte, nel caso abbia motivi di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto da lui fornito; - comunicare all'autorità competente il completamento del ritiro del prodotto; - adottare misure di gestione del prodotto ritirato.				
10.3 Il controllo ha evidenziato che la gestione del programma predisposto dall'OSA di rintracciabilità/ritiro dei prodotti è conforme a quanto descritto a livello documentale e alla normativa				
Giudizio globale:				

DISPOSIZIONI RIGUARDANTI L'AUTORIZZAZIONE ALLA PRODUZIONE, AL DEPOSITO E ALLA COMMERCIALIZZAZIONE DI ADDITIVI , AROMI ED ENZIMI ALIMENTARI

Accordo 29 aprile 2010. Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province autonome relativo a **"**Linee guida applicative del Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari" Rep. Atti n.59 /CSR (G.U. n. 121 del 26/5/2010)
Decreto 5 febbraio 1999 – Fissazione dei requisiti igienico-sanitari che devono possedere gli stabilimenti di produzione, di commercializzazione e di deposito degli additivi alimentari e degli aromi. (G.U. n. 89 del 17 aprile 1999)
Decreto del Presidente della Repubblica 19 novembre 1997, n. 514 – Regolamento recante disciplina del procedimento di autorizzazione alla produzione, commercializzazione e deposito di additivi, a norma dell'articolo 20, comma 8 della legge 15 marzo 1997, n. 59. (G.U. n. 60 del 13 marzo 1998)

NORMATIVA ADDITIVI ALIMENTARI

Disposizioni riguardanti la valutazione e l'autorizzazione

Regolamento (UE) n. 234/2011 della Commissione del 10 marzo 2011 che attua il regolamento (CE) n.1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari (G.U.U.E. serie L 64 dell'11 marzo 2011)
Regolamento (CE) n. 1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari (G.U.U.E. serie L 354 del 31 dicembre 2008)

Disposizioni relative all'impiego

Regolamento (UE) n. 438/2013 della Commissione del 13 maggio 2013 che modifica e rettifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di determinati additivi alimentari (G.U.U.E. L 129 del 14 maggio 2013)

Regolamento (UE) n. 25/2013 della Commissione del 16 gennaio 2013 che modifica gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda l'additivo alimentare di acetato di potassio (G.U.U.E. L 13 del 17 gennaio 2013)

Regolamento (UE) n. 1166/2012 della Commissione del 7 dicembre 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di dimetildicarbonato (E 242) in determinate bevande alcoliche (G.U.U.E. L 336 dell'8 dicembre 2012)

Regolamento (UE) n. 1149/2012 della Commissione del 4 dicembre 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di estratti di rosmarino (E 392)nelle farciture della pasta secca ripiena (GUUE L 333 del 5 dicembre 2012)

Regolamento (UE) n. 1148/2012 della Commissione del 4 dicembre 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di anidride solforosa – solfiti (E 220-228) e di icompre di propan-1,2-diolo (E 405) in bevande a base di mosto di uve fermentate (GUUE L 333 del 5 dicembre 2012)

Regolamento (UE) n. 1147/2012 della Commissione del 4 dicembre 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di cera d'api (E 901), cera di carnauba (E 903), gommalacca (E 904) e cera microcristallina (E 905) su alcuni tipi di frutta (GUUE L 333 del 5 dicembre 2012)

Regolamento (UE) n. 1049/2012 della Commissione dell'8 novembre 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di sciroppo di poliglicitolo in varie categorie di alimenti (GUUE L 310 del 9 novembre 2012)

Regolamento (UE) n. 675/2012 della Commissione del 23 luglio 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di talco (E 553b) e di cera di carnauba (E 903) sulle uova sode non sgusciate colorate e l'impiego di gommalacca (E 904) sulle uova sode non sgusciate (GUUE L 196 del 24 luglio 2012)

Regolamento (UE) n. 583/2012 della Commissione del 2 luglio 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'uso dei polisorbati (E 432-436) nel latte di cocco (GUUE L 173 del 3 luglio 2012)

Regolamento (UE) n. 570/2012 della Commissione del 28 giugno 2012 che modifica l'allegato II al regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di acido benzoico e benzoati (E 210-213) nelle bevande analcoliche analoghe al vino (GUUE L 169 del 29 giugno 2012)

Regolamento (UE) n. 472/2012 della Commissione del 4 giugno 2012 che modifica l'allegato II al regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio concernente l'uso degli esteri della glicerina della resina del legno (E 445) per la stampa su prodotti dolciari a superficie dura (GUUE L 144 del 5.6.2012)

Regolamento (UE) n. 471/2012 della Commissione del 4 giugno 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di lisozima (E 1105) nella birra (GUUE L 144 del 5.6.2012)

Regolamento (UE) n. 470/2012 della Commissione del 4 giugno 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di polidestrosio (E 1200) nella birra (GUUE L 144 del 5.6.2012)

Regolamento (UE) n. 380/2012 della Commissione del 3 maggio 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le condizioni di utilizzo e i livelli di utilizzo degli additivi alimentari contenenti alluminio (GUUE L 119 del 4.5.2012)

Regolamento (UE) n. 232/2012 della Commissione del 16 marzo 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne le condizioni e i livelli di utilizzo delle sostanze giallo di icompres (E 104), giallo tramonto FCF/giallo arancio S (E 110) e ponceau 4R, rosso cocciniglia A (E 124) (GUUE L 78 del 17.3.2012)

Regolamento (UE) n. 1131/2011 della Commissione dell'11 novembre 2011 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n.1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i glucosidi steviolici (GUUE L 295 del 12.11.2011)

Regolamento (UE) n. 1130/2011 della Commissione dell'11 novembre 2011 che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo agli additivi alimentari istituendo un elenco dell'Unione degli additivi alimentari autorizzati negli additivi alimentari, negli enzimi alimentari, negli aromi alimentari e nei nutrienti (GUUE L 295 del 12.11.2011)

Regolamento (UE) n. 1129/2011 della Commissione dell'11 novembre 2011 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n.1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio istituendo un elenco dell'Unione di additivi alimentari (GUUE L 295 del 12.11.2011)

Regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari. (G.U.U.E. serie L 354 del 31 dicembre 2008)

Decreto ministeriale 27 febbraio 1996, n. 209 – Regolamento concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari in attuazione delle direttive n. 94/34/CE, n. 94/35/CE, n. 94/36/CE, n. 95/2/CE e n. 95/31/CE. (S.O. n. 69 alla G.U. n. 96 del 24 aprile 1996) **e successive modifiche**

Disposizioni riguardanti i requisiti di purezza

Regolamento (UE) n. 1050/2012 della Commissione dell'8 novembre 2012 che modifica il regolamento (UE) n. 231/2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio a riguardo dello sciroppo di poliglicitolo (GUUE L 310 del 9 novembre 2012)

Regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione del 9 marzo 2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio (GUUE L 83 del 22.3.2012)

NORMATIVA AROMI

Disposizioni riguardanti il procedimento di valutazione e autorizzazione

Regolamento (CE) n. 1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari (G.U.U.E. serie L 354 del 31 dicembre 2008)
Regolamento (CE) n. 622/2002 della Commissione dell'11 aprile 2002 che stabilisce termini per la presentazione delle informazioni per la valutazione di sostanze aromatizzanti a struttura chimica definita utilizzate nei o sui prodotti alimentari (G.U.C.E serie L 95 del 12 aprile 2002)
Regolamento (CE) n. 1565/2000 della Commissione del 18 luglio 2000 che stabilisce le misure necessarie per l'adozione di un programma di valutazione in applicazione del regolamento (CE) n. 2232/96 del Parlamento europeo e del Consiglio (G.U.C.E serie L 180 del 19 luglio 2000)
Regolamento (CE) n. 2232/96 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 ottobre 1996 che stabilisce una procedura comunitaria per le sostanze aromatizzanti utilizzate o destinate ad essere utilizzate nei o sui prodotti alimentari (G.U.R.I. serie speciale n. 7 del 27 gennaio 1997)

Normativa quadro

Regolamento (CE) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti e che modifica il regolamento (CEE) n. 1601/91 del Consiglio, i regolamenti (CE) n. 2232/96 e (CE) n. 110/2008 e la direttiva 2000/13/CE (G.U.U.E. serie L 354 del 31 dicembre 2008)

Elenco comunitario delle sostanze aromatizzanti

Regolamento (UE) n. 873/2012 della Commissione del 1° ottobre 2012 recante misure transitorie per quanto riguarda l'elenco dell'Unione degli aromi e dei materiali di base di cui all'allegato I del regolamento (CE) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio (GUUE L 267 del 2 ottobre 2012)
Regolamento (UE) n. 872/2012 della Commissione del 1° ottobre 2012 che adotta l'elenco di sostanze aromatizzanti di cui al regolamento (CE) n. 2232/96 del Parlamento europeo e del Consiglio, lo inserisce nell'allegato I del regolamento (CE) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga il regolamento (CE) n. 1565/2000 della Commissione e la decisione 1999/217/CE della Commissione
(GUUE L 267 del 2 ottobre 2012)

Aromi di fumo

Regolamento (CE) n. 627/2006 della Commissione del 21 aprile 2006 recante applicazione del regolamento (CE) n. 2065/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i criteri di qualità per i metodi analitici convalidati per la campionatura, l'identificazione e la caratterizzazione dei prodotti primari di affumicatura (G.U.U.E serie L 109 del 22 aprile 2006)
Regolamento (CE) n. 2065/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio del 10 **novembre** 2003 relativo agli aromatizzanti di affumicatura utilizzati o destinati ad essere utilizzati nei o sui prodotti alimentari (G.U.U.E serie L 309 del 26 novembre 2003)

Normativa nazionale

Decreto 7 maggio 2008, n. 106
Regolamento recante modifica del D.L.vo 25 gennaio 1992, n. 107, concernente gli aromi destinati ad essere impiegati nei prodotti alimentari. (G.U. serie generale n. 135 dell'11 giugno 2008).
Decreto 5 marzo 2003, n. 100
Regolamento recante modifica del D.L.vo 25 gennaio 1992, n. 107, concernente gli aromi destinati ad essere impiegati nei prodotti alimentari. (G.U. serie generale n. 105 dell'8 maggio 2003)
Decreto 8 maggio 2001, n. 229
Regolamento recante modifica del D.L.vo 25 gennaio 1992, n. 107, concernente gli aromi destinati ad essere impiegati nei prodotti alimentari. (G.U. serie generale n. 138 del 16 giugno 2001).
Decreto Legislativo 25 gennaio 1992, n. 107
Attuazione delle direttive 88/388/CEE e 91/71/CEE relative agli aromi destinati ad essere impiegati nei prodotti alimentari ed ai materiali di base per la loro preparazione (S.O. alla G.U. serie generale n. 39 del 17 febbraio 1992).
Rettifica al Decreto Legislativo 25 gennaio 1992, n. 107 (G.U. serie generale n. 95 del 23 aprile 1992) – Art. 27 della legge 24 aprile 1998, n. 128 – Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dalla appartenenza dell'Italia alla Comunità europea (legge comunitaria 1995-1997). (S.O. alla G.U. serie generale n. 104 del 7 maggio 1998).

NORMATIVA ENZIMI ALIMENTARI

Disposizioni riguardanti la valutazione e l'autorizzazione

Regolamento (UE) n. 562/2012 della Commissione del 27 giugno 2012 che modifica il regolamento (UE) n. 234/2011 relativamente ai dati specifici necessari alla valutazione dei rischi degli enzimi alimentari (G.U.U.E. serie L 168 del 28 giugno 2012)
Regolamento (UE) n. 234/2011 della Commissione del 10 marzo 2011 che attua il regolamento (CE) n.1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari (G.U.U.E. serie L 64 dell'11 marzo 2011)
Regolamento (CE) n. 1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari (G.U.U.E. serie L 354 del 31 dicembre 2008)

Normativa quadro

Regolamento (UE) N. 1056/2012 della Commissione del 12 novembre 2012 che modifica il regolamento (CE) n. 1332/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo agli enzimi alimentari per quanto riguarda le misure transitorie (G.U.U.E. L 313 del 13 novembre 2012)

Regolamento (CE) N. 1332/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli enzimi alimentari e che modifica la direttiva 83/417/CEE del Consiglio, il regolamento (CE) n. 1493/1999 del Consiglio, la direttiva 2000/13/CE, la direttiva 2001/112/CE del Consiglio e il regolamento (CE) n. 258/97 (G.U.U.E. L 354 del 31 dicembre 2008)

ALLEGATO 11 J)

Categorizzazione del rischio per le imprese alimentari registrate e/o riconosciute

I controlli ufficiali devono essere eseguiti periodicamente, in base alla categorizzazione del rischio delle singole imprese alimentari o di gruppi di imprese simili per tipologia produttiva e al numero ed alle dimensioni delle stesse che incidono sul territorio, con la frequenza appropriata per raggiungere gli obiettivi dei Regolamenti Comunitari.

La procedura di categorizzazione del rischio consente di classificare le imprese alimentari in base al rischio, in termini di sicurezza alimentare, connesso all'attività stessa.

La classificazione risulta pertanto indispensabile per orientare l'attività di controllo ufficiale, ne aumenta l'efficacia, evita lo spreco di risorse, fornisce importanti elementi per determinare la frequenza e la tipologia dei controlli sulla base di elementi predefiniti ed oggettivi, di controllare gli stabilimenti utilizzando parametri di valutazione omogenei, tenendo presente che deve essere data priorità ai controlli destinati alle imprese alimentari caratterizzate dal maggiore rischio.

Diventa, pertanto, propedeutica all'elaborazione della pianificazione del controllo ufficiale e consente un omogeneo svolgimento delle attività di controllo ufficiale sul territorio regionale.

Per i produttori primari e post-primari di nuova registrazione o riconoscimento si procederà, laddove non è possibile addivenire subito ad una categorizzazione del rischio specifico, alla individuazione di un livello di rischio base, predefinito e potenziale, che caratterizza le diverse tipologie di attività e che sia riferibile, essenzialmente, alla natura, complessità del ciclo produttivo e del rischio di processo correlato (anche in relazione alla capacità del processo stesso di prevenire, eliminare, ridurre a un livello accettabile i pericoli individuati), alla categoria degli alimenti prodotti/trasformati/distribuiti (tipologia della matrice alimentare e deperibilità, modalità di consumo, trattamenti subiti, ecc), alle modalità di consumo del prodotto(alimenti destinati ad essere consumati tal quali o solo previa cottura), alla utenza di destinazione (prodotti destinati a consumatori sensibili quali anziani, bambini, malati, ecc).

In tal modo sarà possibile suddividere, su base teorica, le imprese alimentari in tre fasce di rischio generico, come riportato **nella tabella che segue**, cui corrisponderà una diversa modalità e frequenza dei controlli. Solo per motivi di semplificazione sono stati inserite le principali tipologie di imprese alimentari.

Classificazione delle imprese alimentari registrate e riconosciute ai sensi del Reg CE 852/04 e registrate e/o riconosciute ai sensi del Reg. Ce n. 183/2005 in funzione del rischio generico

Fascia a rischio generico alto (A)

- Produzione di conserve, semiconserve ed altri prodotti alimentari a rischio di sviluppo di tossina botulinica
- Centri cottura della ristorazione collettiva e per catering con numero di pasti per turno lavorativo superiore a 250
- Produzione e confezionamento di prodotti destinati ad un'alimentazione particolare deperibili e non deperibili (prodotti dietetici e prodotti per la prima infanzia, ivi compresi integratori alimentari, alimenti addizionati di vitamine e minerali, ecc)
- Produzione e confezionamento di prodotti di IV gamma e V gamma
- Produzione di alimenti surgelati
- Produzione, confezionamento e deposito di additivi, aromi, enzimi
- Produzione prodotti di pasticceria, gelateria, gastronomia, pasta fresca anche farcita a carattere industriale (con 10 o più dipendenti, corrispondenti a piccole e medio imprese di cui alla Raccomandazione CE 2003/361)
- Ristorazione collettiva per utenza sensibile: scuole dell'infanzia e primaria, pubbliche e paritarie o private, con numero di pasti per turno lavorativo superiore a 50, strutture socio sanitarie (ospedali, case di cura/riposo, ecc).
- Vendita diretta di latte crudo anche a mezzo di distributori automatici
- Stalle di sosta

- Depositi ingrosso/dettaglio di farmaci veterinari

Fascia a rischio generico medio (M)

- Centri cottura della ristorazione collettiva e per catering e con numero di pasti per turno lavorativo sino a 250
- Ristorazione collettiva per utenza sensibile: scuole dell'infanzia e primaria, pubbliche e paritarie e private, con numero di pasti per turno lavorativo fino a 50
- Ristorazione pubblica per utenza sensibile: preparazione e somministrazione di alimenti preparati con prodotti privi di glutine destinati ai celiaci
- Laboratori di produzione di pasticceria fresca, gelati e semilavorati di gelati, di altri prodotti a base di latte , rosticceria e gastronomia e piatti pronti non a carattere industriale (con meno di 10 dipendenti)
- Produzione non industriale di pasta fresca anche farcita
- Produzione industriale di pasta secca (con 10 o più dipendenti)
- Mercati generali; piattaforme di distribuzione, grandi e medie strutture di vendita
- Depositi all'ingrosso di alimenti in regime di temperatura controllata
- Commercio all'ingrosso di alimenti in regime di temperatura controllata
- Ristorazione pubblica: ristoranti, agriturismo, trattorie ed esercizi similari, strutture ricettive con cucina, tavole calde e fredde, pizzerie, paninoteche, ecc
- Vendita e/o somministrazione di carne e prodotti a base di carne
- Vendita e/o somministrazione di pesce e prodotti a base di pesce
- Produzione e depositi ingrosso di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti
- Produzione e imbottigliamento vini (e mosti)
- Produzione e/o confezionamento di olio di oliva
- Stabilimenti di imbottigliamento acque minerali
- Commercio con automezzi e/o strutture amovibili in forma itinerante o su aree pubbliche di alimenti non confezionati e da conservare in regime di temperatura controllata
- Laboratorio di trasformazione, lavorazione alimenti non confezionati preparati con alimenti privi di glutine e destinati direttamente al consumatore finale (paste alimentari fresche, semilavorati, gastronomia, pasticceria, gelateria, pane e prodotti da forno, pizze al taglio, ecc)
- Allevamenti Galline ovaiole per la vendita con oltre 250 capi
- Allevamenti con presenza di diverse specie animali (bovini, ovi-caprini, suini, equini)
- Allevamenti autorizzati alla detenzione di scorta farmaci Veterinari
- Allevamenti zootecnici siti in vicinanza di possibili Fonti di Contaminazione ambientale (es. discariche, stabilimenti industriali)
- Depositi ingrosso/dettaglio di cereali allo stato sfuso e mangimi

Fascia a rischio generico basso (B)

Tutti le altre imprese non incluse nelle due fasce sopra riportate. A titolo esemplificativo e non esaustivo in questa fascia sono comprese le imprese alimentari di:

- Allevamenti Galline ovaiole per la vendita fino a 250 capi
- Allevamenti per autoconsumo
- Allevamenti zootecnici che producono latte e/o carne

- Rivendite mangimi in confezioni
- Farmacie e parafarmacie con vendita di farmaci veterinari
- Produzione di bevande di frutta/ortaggi
- Produzione e/o commercio di bevande analcoliche
- Molitura/lavorazione cereali e legumi, produzione di vegetali secchi/tostati,
- Produzione non industriale di pasta secca (meno di 10 dipendenti)
- Produzione e/o commercio di pane e prodotti da forno, pasticceria secca
- Produzione e/o commercio di grassi vegetali
- Produzione e/o commercio di birra
- Produzione e/o commercio di bevande fermentate
- Produzione e/o commercio di zucchero
- Produzione e/o commercio di cioccolato, caramelle, confetteria
- Produzione e/o commercio di caffè, the e infusi, spezie
- Produzione e confezionamento di preparati erboristeria
- Depositi di alimenti non deperibili e bevande
- Commercio all'ingrosso di alimenti in confezione non ricompresi in altre tipologie
- Laboratori di pizzeria con vendita per asporto
- Bar, caffetterie e similari, anche con minima o limitata attività di manipolazione o preparazione alimenti (panini e similari, piatti semplici quali insalate, macedonie, a base di salumi e formaggi, hot dog, patatine fritte, crêpes e similari, ecc) o con sola somministrazione di pasti preparati altrove
- attività di commercio al minuto, comprese quelle con minima o limitata attività di manipolazione o preparazione alimenti (panini e similari, piatti semplici quali insalate, macedonie, a base di salumi e formaggi, hot dog, patatine fritte, crêpes e similari, ecc)
- Terminali di distribuzione pasti preparati altrove
- Trasporto alimenti (deperibili e non)
- Distribuzione automatica
- Erboristerie, farmacie, ecc
- In tale fascia di rischio generico può essere inclusa anche la produzione primaria di alimenti di origine non animale

Ogni anno le strutture dell'Azienda USL dovranno provvedere a classificare in base al rischio specifico (cioè riferito alla singola impresa alimentare in alto, medio o basso rischio) almeno tutte le imprese alimentari comprese nella fascia di rischio generico alto di nuova registrazione o riconoscimento come sopra indicate, considerato anche l'elevato numero di imprese alimentari registrate, per garantire una maggiore efficacia dei controlli, una più precisa definizione delle priorità e delle frequenze ed una ottimizzazione delle risorse umane e strumentali. I controlli sulle imprese alimentari incluse nelle altre fasce di rischio generico medio e basso saranno invece programmati nel seguente modo :

☐☐ il 65% su imprese alimentari comprese nella fascia di rischio generico medio (con particolare riferimento ai centri cottura non ricompresi della fascia di rischio alto, alle imprese alimentari prevalentemente all'ingrosso sia di produzione che di commercializzazione, alla commercializzazione di carni e prodotti della pesca, alla ristorazione pubblica, alle gastronomie, ai pastifici, alla produzione prodotti di pasticceria e gelateria),

☐☐ il 35% su imprese incluse nella fascia di rischio generico basso.

Per quanto attiene alle imprese alimentari di produzione primaria del settore agricolo, le stesse dovranno essere sottoposte a controllo nella misura del 1%.

Per poter procedere alla categorizzazione del rischio specifico delle imprese alimentari è indispensabile basarsi su elementi oggettivi, per cui la procedura di classificazione dovrà essere condotta attraverso:

- l'esame della documentazione in atti relativa alla impresa da sottoporre al controllo anche relativa ad eventuali sopralluoghi effettuati in precedenza (autorizzazione sanitaria o registrazione, verbali e check-

list di precedenti sopralluoghi effettuati, eventuali prescrizioni, sanzioni ed altri provvedimenti, risultati di campionamenti ufficiali, ecc.);

- l'effettuazione di un sopralluogo nella struttura, nel corso del quale dovranno essere verificati almeno:
    - le condizioni strutturali, igieniche e di manutenzione;
    - il piano di autocontrollo (prerequisiti e piano HACCP);
    - il controllo di referti analitici delle derrate alimentari effettuate in proprio dal titolare;
    - l'utilizzazione di **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 2a e 2b delle stesse Linee guida.

Premesso quanto sopra, nella determinazione della frequenza dei controlli si dovrà tenere conto anche:
☐dei dati sugli stati di allerta;
☐dei dati di precedenti controlli;
☐di particolari esigenze locali eventualmente subentrate;
☐delle risorse disponibili.

Le imprese già categorizzate saranno invece sottoposte a controllo secondo la frequenza stabilita dal Piano regionale integrato dei controlli annuale.

Si ritiene necessario ribadire che uno degli obiettivi della graduazione del rischio è quello di assicurare una corretta ed oggettiva attribuzione delle risorse umane e strumentali e di consentire una efficace ed omogenea attuazione della attività di controllo.
E' importante infine evidenziare che questo strumento dovrà affiancare e non sostituire i verbali di ispezione o le check-list utilizzate durante l'attività di controllo, in quanto la sua finalità è quella di tracciare un profilo di rischio di ogni impresa ai fini della programmazione dei successivi controlli. (vedi modelli di registrazione allegati al presente provvedimento) .
È opportuno chiarire che il termine "rischio", in questo caso, non va confuso con la valutazione positiva o negativa di un'azienda.
In altri termini, un OSA "ad alto rischio" non corrisponde necessariamente ad un'azienda in precarie condizioni igienico sanitarie.
Nelle imprese alimentari ove si svolgono più attività il profilo di rischio dovrà essere calcolato una sola volta, prendendo in considerazione, per la valutazione dei criteri, i dati relativi all'ipotesi più sfavorevole ed il tipo di attività potenzialmente più pericolosa. Fanno eccezione le imprese dove le diverse attività sono effettuate separatamente ed in modo completamente indipendente (personale separato, stabilimenti in corpi separati).

Allegato B alla deliberazione della Giunta regionale n. del

FLUSSI E MODALITÀ DI RENDICONTAZIONE: MODIFICA DELL'ALLEGATO ALLA DGR N. 3562 DEL 24 NOVEMBRE 2006

Numero Flusso	Descrizione Flusso Informativo	Modalità di rendicontazione	Scadenze temporali di invio al Ministero	Note
1	Flusso vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande (sostituisce Modello B)	A partire dal 2015 inserimento dati, secondo tracciato xml, nel Nuovo Sistema Informativo Sanitario (NSIS) (Prot. DGSAN-VIII/40589 del 21/12/2011)	"Le scadenze saranno quelle comunicate da apposite note del Ministero della Salute"	Caricamento dei dati a cura IZS e ARPA
2	Piano Nazionale Alimentazione Animale (PNAA)	Relazione Allegato X (anno) e tabelle xls (semestre)	- invio programmazione entro il 28/02 - 31 agosto (tabelle xls attività semestrale svolta) - 28 febbraio anno successivo (relazione attività annuale svolta)	L'IZS fornisce alla Regione una relazione
3	Piano Nazionale Residui	Inserimento dati nel Nuovo Sistema Informativo Sanitario (NSIS) – PNR Tracciati condivisi con IIZZSS	Invio programmazione entro il 31/12 Validazione a cura Regione: - entro il 31 luglio per il primo semestre; - entro il 28 febbraio anno successivo per l'intero anno	Caricamento Mensile a cura IZS
4	Monitoraggio agenti zoonotici	Alimentazione del Sistema Informativo Nazionale delle Zoonosi (SINZOO)	Validazione Regione Annuale: 15/04	L'inserimento dei dati da parte di IZS deve garantire la validazione degli stessi da parte delle Regioni entro il 15 aprile.
5	Controllo di alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti	Tabelle xls	Annuale: 31/03	Le tabelle saranno inviate dai laboratori alla Regione in accordo con il modello 2011.

6	Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti	Caricamento dati sul sistema applicativo web del Centro di Referenza Nazionale per la ricerca di OGM (CROGM) c/o IZS LT	Invio programmazione entro 30/06 Validazione Regione Annuale: 28/02	Caricamento dei dati entro il 31 luglio e 31 gennaio anno successivo a cura IZS. L'inserimento dei dati da parte di IZS deve garantire la validazione degli stessi da parte delle Regioni entro il 28 febbraio.
7	Influenza Aviaria	Tabelle xls	Semestrale: invio dei dati a CRN entro 10 luglio per 1° semestre e 17 gennaio per il 2° semestre	I dati sono forniti alla Regione da IZS
8	Piano latte crudo secondo Intesa Stato Regioni del 25 gennaio 2007.	Tabelle xls	Annuale: 28/02	Le tabelle saranno inviate in accordo con il modello 2011.
9	Controllo sostanze allergeniche	Tabelle xls	Annuale: 28/02	Le tabelle saranno inviate in accordo con il modello 2011.
10	Ricerca Acrilammide negli alimenti	Inserimento dati, secondo tracciato xml, nel Nuovo Sistema Informativo Sanitario (NSIS) – Flusso Monitoraggio Contaminanti	Annuale: 31/03	L'inserimento dei dati in NSIS deve garantire la validazione degli stessi da parte delle Regioni entro il 31 marzo (vedere documento consultabile sul sito del Ministero delle Salute "Tempi e modalità d'invio versione 1.0 maggio 2011 pag. 6 capitolo 2 punto 3).

11	Flusso pesticidi (controllo di residui di prodotti fitosanitari in alimenti)	Inserimento dati, secondo tracciato xml, nel Nuovo Sistema Informativo Sanitario (NSIS) – Flusso Pesticidi	Annuale: 15/03 Validazione su NSIS	Nel sistema NSIS devono essere inseriti a cura dei laboratori: - i dati relativi ai campioni prelevati nell'ambito del programma coordinato di controllo pluriennale (2015-2017) - i campioni di origine vegetale prelevati secondo DM 23/12/92. L'inserimento dei dati in NSIS deve garantire la validazione degli stessi da parte delle Regioni entro il 15 marzo.
12	Controllo Ufficiale Alimenti	Tabelle xls	Annuale: 28/02	Le tabelle saranno inviate in accordo con il modello 2015.
13	Rendicontazione somme riscosse e costi sostenuti D. Lgs. 194/08	Tabelle xls	annuale 30/04	
14	Country Profile (dati risorse umane dedicate a Sicurezza alimentare e Sanità Animale)	Tabelle xls	Annuale: 30/09	

15	Piani di profilassi ed eradicazione TBC, BRC, LEB	Tabelle xls	- 28/02 dati relazione finale- invio tramite RENDICONTAZIONI - 09/04 Relazione anno precedente - 09/04 programma anno successivo - 20/07 (relazione intermedia) invio tramite RENDICONTAZIONI Le scadenze possono variare secondo le esigenze del Ministero della Salute	L'eventuale rendicontazione richiesta al 31 agosto per le previsioni di spesa si riferisce al periodo gennaio-agosto e pertanto non dovrebbe essere fatta prima del 15/09. I dati sono forniti alla Regione da IZS
16	Bluetongue	Tabelle xls	- 31/03 relazione finale- invio tramite RENDICONTAZIONI - 20/07 (relazione intermedia) invio tramite RENDICONTAZIONI Le scadenze possono variare secondo le esigenze del Ministero della Salute	L'eventuale rendicontazione richiesta al 31 agosto per le previsioni di spesa si riferisce al periodo gennaio-agosto e pertanto non dovrebbe essere fatta prima del 15/09. L'IZS trasmette giornalmente al CdR (IZS AM) i dati di laboratorio. I dati sono forniti alla Regione da IZS

17	Controllo della Malattia di Aujeszky	Tabelle xls	- 31/03 relazione finale- invio tramite RENDICONTAZIONI - 20/07 (relazione intermedia) invio tramite RENDICONTAZIONI Le scadenze possono variare secondo le esigenze del Ministero della Salute	L'eventuale rendicontazione richiesta al 31 agosto per le previsioni di spesa si riferisce al periodo gennaio-agosto e pertanto non dovrebbe essere fatta prima del 15/09 L'IZS trasmette trimestralmente al CdR (IZS LER) i dati di laboratorio. I dati sono forniti alla Regione da IZS
18	Malattia Vescicolare del Suino e Peste suina Classica	Tabelle xls	- 31/03 relazione finale- invio tramite RENDICONTAZIONI - 20/07 (relazione intermedia) invio tramite RENDICONTAZIONI Le scadenze possono variare secondo le esigenze del Ministero della Salute	L'eventuale rendicontazione richiesta al 31 agosto per le previsioni di spesa si riferisce al periodo gennaio-agosto e pertanto non dovrebbe essere fatta prima del 15/09 L'IZS trasmette trimestralmente al CdR (IZS LER) i dati di laboratorio MVS. I dati sono forniti alla Regione da IZS

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

21	Piano di selezione genetica nella popolazione ovina per la Scrapie	Tabelle xls	- 04/04 report annuale	Inoltre in quanto l'IZS PLV è sede del CdR per le TSE, le rendicontazioni e le previsioni relative ai test di genotipizzazione effettuati dai laboratori degli II.ZZ.SS. vengono comunicate dal BEAR al Ministero della Salute con le seguenti scadenze: - 15 luglio (rendicontazione 1° semestre e previsioni 2° semestre); - 31 marzo (rendicontazione finale anno precedente). Ciò non sostituisce le comunicazioni spettanti alle Regioni, in quanto gli IIZZSS non sono in possesso di tutte le informazioni richieste dal Ministero (ad es. costo degli indennizzati).
22	Piano di sorveglianza nazionale per l'Anemia Infettiva degli Equidi (AIE)	Tabelle xls	- entro 31/01 report annuale	L'IZS trasmette mensilmente al CdR (IZS LT) i dati di laboratorio. I dati sono forniti alla Regione da IZS

23	Brucellosi ovi-caprina	Tabelle xls	- 28/02 dati relazione finale- invio tramite RENDICONTAZIONI - 09/04 Relazione anno precedente - 09/04 programma anno successivo - 20/07 (relazione intermedia) invio tramite RENDICONTAZIONI	L'eventuale rendicontazione richiesta al 31 agosto per le previsioni di spesa si riferisce al periodo gennaio-agosto e pertanto non dovrebbe essere fatta prima del 15/09. I dati sono forniti alla Regione da IZS
24	Rinotracheite infettiva (IBR)	Tabelle xls	Annuale: entro 28/02 Le scadenze possono variare secondo le esigenze del Ministero della Salute	I dati sono forniti alla Regione da IZS
25	Arterite virale equina	Tabelle xls	Annuale: entro 31/01	L'IZS trasmette mensilmente al CdR (IZS LT) i dati di laboratorio e i dati saranno forniti entro 31/01.
26	Attività di audit – rilevazione	Tabella word	Entro il 28/02	
27	Benessere in allevamento	Carcamento dei dati in CONTROLLI	Entro il 28/02	
28	Benessere al trasporto	Tabelle xls	Entro il 28/02	
29	Protezione animale all'abbattimento	Allegato 10	Entro il 28/02	
30	Piano trichinellosi	Tabelle xls	Entro il 30/03	
31	Piano riproduzione	Tabella word	Entro il 28/02	
32	Farmacosorveglianza	Tabelle xls	Entro il 31/03	
33	Piano sottoprodotti	Tabelle word	Entro il 03/03	
34	Randagismo	Relazione	Entro il 31/03	
35	PNI	Relazione	Entro il 31/03	

IL COMPILATORE

Paola BORNAZ

MAURO RUFFIER

RUFFIER MAURO

Firmato digitalmente da RUFFIER MAURO
ND: c=IT, o=REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA/800022700741T, cn=RUFFIER MAURO, serialNumber=IT:RFFMRA60L06A326A, givenName=MAURO, sn=RUFFIER, dnQualifier=15119806, title=DIRIGENTE
Data: 2016.04.07 11:54:29 +02'00'

ASSESSORATO BILANCIO, FINANZE E PATRIMONIO

Struttura gestione della spesa, bilancio di cassa e regolarità contabile

Prenotazione di impegno

Piani dei conti Finanziario

IV livello: 1-3-2-10-0 / Consulenze

V livello: 1-3-2-10-1 / Incarichi libero professionali di studi, ricerca e consulenza

Anno	Capitolo	Richiesta	Importo prenotazione	Prenotazione
2016	**60967**	**16902**	**2.000,00**	**4516**

Visto per regolarità contabile in data_____ ai sensi dell'art. 48 della l.r. 30/2009.

IL DIRIGENTE

_____

IL DIRIGENTE RESPONSABILE DEL CONTROLLO CONTABILE

Patrizia Mauro

DN: cn=Patrizia Mauro, sn=MAURO, givenName=PATRIZIA, dnQualifier=201511001339, c=IT, o=REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA/C.F. 80002270074, title=DIRIGENTE, serialNumber=IT:MRAPRZ69D67A326G
Date: 2016.04.07 17:19:27 +02'00'

REFERTO PUBBLICAZIONE

Il sottoscritto certifica che copia del presente provvedimento è in pubblicazione all'albo dell'Amministrazione regionale dal 09/04/2016 per quindici giorni consecutivi.

IL SEGRETARIO REFERTO

Massimo Balestra

DN: cn=Massimo Balestra, sn=BALESTRA, givenName=MASSIMO, dnQualifier=201411001325, c=IT, o=REGIONE AUTONOMA VALLE AOSTA/C.F.80002270074, title=DIRIGENTE, serialNumber=IT:BLSMSM62L29F205W
Date: 2016.04.08 16:00:12 +02'00'