**REGIONE ABRUZZO** 



## Dipartimento per la Salute e il Welfare

Servizio Sanità Veterinaria, Igiene e Sicurezza degli Alimenti

Dr. Giuseppe BUCCIARELLI

PROGRAMMA ANNUALE DEI CONTROLLI SANITA' ANIMALE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

**ANNO 2019** 



### **INDICE**

	ommario ERVIZI VETERINARI	6
	CONTROLLI PIANI DI PROFILASSI SPECIE BOVINA-BUFALINA	7
	CONTROLLI PIANI DI PROFILASSI SPECIE OVICAPRINA	7
	CONTROLLI PIANI DI PROFILASSI SPECIE SUINA	7
	Sorveglianza LEB	7
	CONTROLLI PIANO TRICHINELLA	10
	CONTROLLI MINIMI ANAGRAFICHE ANIMALI	11
	MALATTIE DEI PESCI E DEI MOLLUSCHI	12
	CONTROLLI INFLUENZA AVIARIA 2019	12
	CONTROLLI PIANO SALMONELLE 2019	14
	CONTROLLI PIANO WEST NILE DISEASE ANNO 2019	14
	CONTROLLI PIANO DELLA REGIONE ABRUZZO E ASSEGNAZIONE DELLA QUALIFICA SANITARIA A ALLEVAMENTI NEI CONFRONTI DELLA PARATUBERCOLOSI BOVINA	
	CONTROLLI TSE	15
	PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO PER	15
	ANEMIA INFETTIVA DEGLI EQUIDI - 2019	15
	CONTROLLI PIANO AETHINA TUMIDA	16
	CONTROLLI PIANO BLUE TONGUE	16
	LUMPY SKIN DESEASE (LSD)	16
	CONTROLLO DEL FENOMENO DEL RANDAGISMO	16
	SPOSTAMENTO DEGLI ANIMALI (TRANSUMANZA)	17
	PROCEDURE PER IL COORDINAMENTO DEI CONTROLLI UFFICIALI NELLA FILIERA DEL LATTE CRUD DERIVATI	
	FORMAZIONE	22
	AUDIT AI SENSI DELLA DGR 276/2010	22
	SCADENZARIO E FLUSSI INFORMATIVI	22
SE	RVIZI VETERINARI DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE - SVIAOA	23
	PIANO NAZIONALE PER LA SORVEGLIANZA ED IL CONTROLLO DELL'ANEMIA INFETTIVA DEGLI EQUIDI.	24
	PIANO DI MONITORAGGIO ARMONIZZATO DELLA RESISTENZA ANTIMICROBICA DEI BATTERI ZOONO E COMMENSALI	
	CONTROLLI AFLATOSSINE NEL LATTE	33



PROCEDURE PER IL COORDINAMENTO DEI CONTROLLI UFFICIALI NELLA FILIERA DEL LATTE DERIVATI	
PIANO NAZIONALE PER LA RICERCA DEI RESIDUI 2019	37
PIANO NAZIONALE RESIDUI (CONTROLLI IN STABILIMENTI RICONOSCIUTI) 2019	48
Appendice Prelievi UVAC al macello	87
TEST ISTOLOGICO	88
Programmazione dei Controlli Piano Regionale Radioattività su Matrici Alimentari - 2019	92
Piano dei Controlli Ufficiali Minimi sugli Stabilimenti e Imprese Alimentari di O. A 2019	93
Frequenze Minime di Controllo in Imprese Alimentari Registrate (Alimenti O.A.)	116
Controlli Piano di Sorveglianza Molluschi su_Stabilimenti Riconosciuti	120
Piano Dei Campionamenti Minimi Sugli Alimenti DI O.A.	121
Piano Di Sorveglianza Campionamenti Export USA Anno 2019	126
Piano di Monitoraggio sulla Presenza di Nichel negli Alimenti – 2019 (Racc. UE 2016/1111)	129
CONTROLLI RELATIVI ALLA PROTEZIONE DEGLI ANIMALI DURANTE L'ABBATTIMENTO	130
Benessere Durante il Trasporto: Controlli all'arrivo (Mattatoi)	131
PIANO DEI MONITORAGGI CONOSCITIVI DI SOSTANZE INDESIDERABILI NEGLI ALIMENTI	131
Contaminanti Agricoli e Tossine Vegetali Naturali - 2019	131
PROGRAMMAZIONE REGIONALE DEI CONTROLLI SUI FITOFARMACI E SOSTANZE ATTIVE - 2019	139
CONTROLLI, NUMEROSITA' CAMPIONARIA E MATRICI RELATIVI AL PROGRAMMA COORD CONTROLLO DELL'UNIONE (PCCU)	
PIANO ALIMENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	145
CONTROLLI PIANO TRICHINELLA	146
CONTROLLI TSE	147
FORMAZIONE	147
AUDIT AI SENSI DELLA DGR 276/2010	147
SCADENZARIO E FLUSSI INFORMATIVI	148
ERVIZI VETERINARI DI IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE	149
PIANO NAZIONALE ALIMENTAZIONE ANIMALE ANNO 2019	150
PIANO DI CONTROLLO DEGLI ADDITIVI E DEI PRINCIPI FARMACOLOGICAMENTE ATTIVI	152
PIANO DI CONTROLLO SULLA PRESENZA DI DIOSSINE, PCB DIOSSINA-SIMILI, PCB NON E	
PIANO DI CONTROLLO DELLA CONTAMINAZIONE DA MICOTOSSINE	159
Piano di Controllo della Presenza di Contaminanti Inorganici, Composti Azotati, Pesticidi, F Confezionamento, Impurità Botaniche e Radionuclidi	
PIANO DI CONTROLLO DELLA CONTAMINAZIONE MICROBICA DA SALMONELLA spp	166
E	DERIVATI

	PIANO DI CONTROLLO SULLA PRESENZA DI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI	167
	PIANO NAZIONALE RESIDUI (CONTROLLI IN ALLEVAMENTO) 2019	174
	Programma di vigilanza e controlli sui farmaci veterinari e sulla farmacovigilanza	192
	PIANO NAZIONALE BENESSERE ANIMALE 2019	193
	CONTROLLI PIANO SALMONELLE (BROILER E OVAIOLE GALLUS GALLUS, TACCHINI) 2019	194
	PIANO DI MONITORAGGIO DEI MOLLUSCHI MARINI DELLA REGIONE ABRUZZO ANNO 2019	194
	CONTROLLI PIANO TRICHINELLA	198
	PIANO DI CONTROLLO DELLA FAUNA SELVATICA (DGRA n° 823 DEL 5/12/2016)	198
	CONTROLLI TSE	198
	FREQUENZE MINIME DI CONTROLLO IN IMPRESE ALIMENTARI REGISTRATE (ALIMENTI DI OPPRODUZIONE PRIMARIA	•
	PIANO DEI CAMPIONAMENTI MINIMI SUGLI ALIMENTI DI O.A. (PRODUZIONE PRIMARIA)	201
	PROCEDURE PER IL COORDINAMENTO DEI CONTROLLI UFFICIALI NELLA FILIERA DEL LATTE CRUE DERIVATI	
	CONTROLLI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	206
	CONTROLLI PER IL RANDAGISMO	.210
	CONTROLLI RIPRODUZIONE ANIMALE	210
	CONTROLLI SUGLI INTERVENTI ASSISTITI CON GLI ANIMALI	210
	CONTROLLI PER LA PROTEZIONE DEGLI ANIMALI UTILIZZATI A FINI SPERIMENTALI	210
	FORMAZIONE	210
	AUDIT AI SENSI DELLA DGR 276/2010	.210
	SCADENZARIO E FLUSSI INFORMATIVI	211
SE	RVIZI MEDICI DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE - SIAN	212
	FREQUENZE MINIME DI CONTROLLO IN IMPRESE ALIMENTARI REGISTRATE (SIAN)	213
	FREQUENZE MINIME DI CONTROLLO IN IMP. ALIMENTARI REGISTRATE	214
	FREQUENZE MINIME DI CONTROLLO IN IMPRESE ALIMENTARI RICONOSCIUTE AI SENSI DEL REG 852/2004 (additivi, integratori, alimenti particolari, acque minerali)	
	CONTROLLI PER ATTIVITÀ MIRATA	.218
	CONTROLLI AZIENDE PRODUZIONE PRIMARIA	219
	VIGILANZA SUGLI INTEGRATORI ALIMENTARI	220
	VIGILANZA SUI MATERIALI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI	221
	VIGILANZA ETICHETTATURA NUTRIZIONALE	221
	PIANO DI MONITORAGGIO SULLA PRESENZA DI NICHEL NEGLI ALIMENTI 2019 (Racc. UE 2016/1111).	222
	PIANO DEI CAMPIONAMENTI MINIMI SUGLI ALIMENTI (NON DI ORIGINE ANIMALE)	224
	Piano Della Prevenzione 2018-2020	251

Programmazione Regionale Dei Controlli Ufficiali Delle Micotossine_negli Alimenti - 2019	)255
Piano Dei Monitoraggi Conoscitivi Di Sostanze Indesiderabili negli Alimenti - Contan Tossine Vegetali Naturali – 2019	_
Piano Regionale di Controllo Ufficiale degli Additivi Alimentari Tal Quali e nei Prod 2019	
Piano Alimentazione Senza Glutine (Celiachia)	271
Programmazione dei Controlli Piano Regionale Radioattività su Matrici Alimentari - 2019	)271
Piano dei Controlli per la Ricerca di Ogm negli Alimenti - 2019	272
Monitoraggio Presenza Acrilammide, Carbammato di Etile e Tossine T-2 e Ht-2	274
MONITORAGGIO PRESENZA PERCLORATI IN ORTAGGI	275
Piano Alimenti Trattati con Radiazioni Ionizzanti Alimenti di Origine Vegetale – 2019	275
Programma Per i Controlli dei Residui di Prodotti Fitosanitari in Alimenti 2019	276
INDIRIZZI GENERALI PER LE ATTIVITA' DI CONTROLLO SUI PRODOTTI FITOSANITARI	293
Controlli Acque Destinate al Consumo Umano	331
Formazione	331
Audit ai Sensi della DGR 276/2010	331
Flussi e Controlli dei Diritti Sanitari (Decreto L.vo 194/2008)	331
Comunicazioni ed anticorruzione	332
Scadenzario e Flussi Informativi	332
ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE ABRUZZO E MOLISE "G. CAPORALE"	333
ANALISI	333
PROGRAMMA DI FORMAZIONE	333
AGENZIA REGIONALE TUTELA AMBIENTALE A.R.T.A.	334
FORMAZIONE	337
AUDIT AI SENSI DELLA DGR 276/2010	337
Scadonzario o Elucci Informativi	227

**Precisazioni iniziali:** le attività riportate nel presente programma annuale sono da intendersi riepilogative ma non esaustive rispetto a quanto previsto nel Piano Pluriennale Regionale Integrato dei Controlli 2015-2018, in disposizioni Comunitarie, Nazionali e Regionali che comunque devono essere effettuate.

Si ricorda che è buona norma ottimizzare i controlli in maniera non vessatoria per gli operatori

#### Versione 2 del 19/3/2019



# SERVIZI VETERINARI DI SANITA' ANIMALE



#### CONTROLLI PIANI DI PROFILASSI SPECIE BOVINA-BUFALINA

#### Tubercolosi Bovina

Avezzano	Avezzano-Sulmona-		asto-Chieti	Pesc	ara **	Teramo		
L'Aquila								
Allevamenti	Allevamenti Allevamenti		Allevamenti	Allevamenti	Allevamenti	Allevamenti	Allevamenti	
bovini con	da	bovini con	da	bovini con	da	bovini con	da	
capi*	controllare	capi*	controllare	capi*	controllare**	capi*	controllare	
1278	1278	563	563	678	339	1222	1222	

<sup>\*</sup> dati BDN al 14/12/2018 (allevamenti con presenza di capi)

#### Brucellosi

Avezzano-Sulmona- L'Aquila	Lanciano-Vasto-Chieti	Pescara **	Teramo		
Allevamenti bovini da	Allevamenti bovini da	Allevamenti bovini da	Allevamenti bovini da		
controllare *	controllare *	controllare *	controllare *		
750	304	200**	691		

<sup>\*</sup> allevamenti con presenza di riproduttori dati BDN al 14/12/2018

#### CONTROLLI PIANI DI PROFILASSI SPECIE OVICAPRINA

#### Brucellosi ovicaprina

	-Sulmona- <sub>l</sub> uila	Lanciano-Vasto-Chieti		Pes	scara	Teramo		
Allevamenti	Allevamenti Allevamenti		Allevamenti	Allevamenti Allevamenti		Allevamenti	Allevamenti	
ovicaprini	da	ovicaprini	da	ovicaprini	da	ovicaprini	da	
aperti*	aperti* controllare		controllare	aperti*	controllare**	aperti*	controllare	
1679	1679	1213	1213	1668	834	1537	1537	

<sup>\*</sup>dati BDN allevamenti aperti ovini e caprini al 14/12/2018

#### **CONTROLLI PIANI DI PROFILASSI SPECIE SUINA**

Controlli per la Malattia Vescicolare Suina-Peste Suina Classica-Aujeszky (allevamenti da controllare)

Avez	Avezzano-Sulmona- L'Aquila			ino-Vasto-	Chieti		Pescara			Teramo	
All.	All. All. Stalle		All.	All.	Stalle	All.	All.	Stalle	All.	All.	Stalle
Riprod	ingrass	di	Riprod	ingrass	di	Riprod	ingrass	di	Riprod	ingrass	di
uttori*	0*	sosta*	uttori*	0*	sosta*	uttori*	0*	sosta*	uttori*	0*	sosta*
83	83 12 0		48	20	1	100	16	2	118	44	1

<sup>\*</sup>Dati al 30/10/2018 (sono inclusi gli allevamenti che, all'ultimo censimento, non avevano capi). Per le aziende da ingrasso

N.B. Seguire i controlli indicati nella nota regionale n. RA/63269 del 23.03.2016 e riportati nella su indicata tabella.

Per quanto concerne la peste suina classica ed Aujeszky si fa riferimento a quanto stabilito nel PPRIC e normativa di settore.

#### Sorveglianza LEB

A seguito della Decisione EU 2017/1910 di ratificare l'Italia come Paese ufficialmente indenne da Leucosi Bovina Enzootica si è rreso necessario elaborare le Linee guida per uniformare le attività di sorveglianza della suddetta malattia. Tale riconoscimento è stato raggiunto perché è stato possibile dimostrare che gli allevamenti infetti nel territorio italiano sono inferiori dello 0,2% e, di conseguenza, il rischio di diffusione dell'infezione al di fuori dei pochi cluster ancora persistenti è stato valutato come trascurabile. Grazie al



<sup>\*\*</sup> Provincia ufficialmente indenne

<sup>\*\*</sup> Provincia ufficialmente indenne

<sup>\*\*</sup> Provincia ufficialmente indenne

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

#### **OBIETTIVI**

Il piano di durata quinquennale 2018-2023, ha i seguenti obiettivi:

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

#### LINEE GUIDA del Piano di sorveglianza 2018-2023

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

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

#### • Predisposizione dei piani su base regionale

Ogni regione e provincia autonoma predispone un piano di sorveglianza articolato su base quinquennale che consenta di monitorare la popolazione controllabile in questo arco di tempo. Ad esempio il servizio regionale o delle provincie autonome predispone un calendario di controlli che prevede il monitoraggio sierologico del 20% delle aziende su base annuale; considerando la normale dinamica che caratterizza gli allevamenti bovini e bufalini, il piano deve essere aggiornato al termine di ogni anno per verificare la consistenza del patrimonio ancora non controllato e organizzare di conseguenza il calendario delle attività di monitoraggio.

#### Obiettivi del piano di sorveglianza

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

#### • Popolazione controllabile

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

#### • Tipologia dei controlli sierologici

Il controllo sierologico degli animali sulla base della normativa vigente può essere eseguito mediante:

- Analisi individuale: le prove ammesse sono il test ELISA (consigliato) e il test AGID da effettuare sul siero prelevato dal servizio veterinario competente per territorio da bovini e bufalini
- Analisi su pool di sieri: la prova ammessa è il test ELISA da effettuare su una mescolanza di sieri prelevati dal servizio veterinario competente per territorio da bovini e bufalini
- Analisi su latte di massa: la prova ammessa è il test ELISA da effettuare su campioni di latte di massa prelevati dal servizio veterinario competente per territorio. Il controllo sierologico può essere effettuato su campioni di latte di massa collezionati in allevamenti in cui almeno il 30% degli animali sia in lattazione; per il controllo di tutto l'allevamento è opportuno quindi ripetere almeno tre controlli nell'arco dello stesso anno.

#### • Riscontro di lesioni alla macellazione

In caso di riscontro di lesioni riferibili a linfosarcoma il veterinario ufficiale del macello deve:



- inviare il materiale patologico alla sezione dell'I.Z.S. competente per territorio accompagnato dalla "scheda rilevamento dati" allegato n 1<sup>1</sup>;
- segnalare il riscontro di lesioni tramite il modello 10/33 che dovrà essere inviato al Servizio Veterinario della Azienda USL ove ha sede l'allevamento di origine ed alla Regione;
- In attesa dell'esito degli esami di laboratorio il Settore Veterinario competente sull'allevamento di origine adotterà le misure previste per gli allevamenti sospetti di infezione notificando il sospetto attraverso il SIMAN

#### Misure da applicare nei cluster.

I territori in cui sono presenti una o più delle seguenti condizioni vengono identificati come **cluster di infezione**.

- la prevalenza registrata è superiore allo 0,2% delle aziende soggette a controllo
- le indagini epidemiologiche condotte in focolai di infezione da BLV portino ad evidenziare la persistenza dell'infezione da almeno 5 anni
- correlazioni epidemiologiche tra diverse aziende che evidenzino la presenza di fattori favorenti la circolazione virale o la persistenza dell'infezione
- in qualunque altro caso si debba constatare che le normali misure previste dalla normativa nazionale per l'eradicazione della malattia siano inefficaci.

Le Regioni o le provincie autonome in questi territori devono predisporre un piano specifico di eradicazione elaborato dalla Regione con la collaborazione dell'IZS competente per territorio e i Servizi veterinari locali.

Il piano specifico di eradicazione approvato dal Ministero della Salute, sentito il Centro di Referenza Nazionale, deve prevedere i seguenti punti:

- analisi della situazione epidemiologica
- analisi del contesto sociale ed ambientale per evidenziare eventuali fattori che possano contrastare le azioni di eradicazione
- esecuzione del 100% dei controlli delle aziende e degli animali controllabili presenti nel cluster

•	Htt. 4. cognorization from the limited below to Corre el Neutrana bestina a se to mala de Neiroskin consisti elt. octorel i financia.											
ALLEGATO	1: Яснеси, Ассомиханияест	TO CAMPIONS PER LA SCA	skosi pir Lieucijsi. Bozaw	Енгосток								
IZS			n. registro									
Telefi	ano	email <sup>-</sup> _										
		Indicate that the small a	nu de-sierse vierapitam il	september of serva								
Azien	da ASL											
Veter	Inario prelevatore											
Telef	Telefono email											
	rienda		Provincia	LL.								
∃ Sos ∃ Albr	il prellevo petto linfosarcoma al mac o (specificare) ne campioni	elko F	Conferma positività sie	rologica								
progression 1	Identificativo animale	Tipo Diseo Dictarii Listignii Hills	Esame richie	seto								
2		E Samuel ECTA										
3		Edward Borgan Edward # FETS										
4		Fishers (FCC) III										
pertenal so came of re- al Physics durings and stippe descri-	gun din femento da statutare pparis mara i mas setral, perbro li organo probesti divor i i conori riteri ha tampo enere i literittira postala probesi di ha colori alla persitara no estate conori di angli silina con composi di angli silina con composi di angli silina	cle, queli sodele luo ner sille miza. cuntore onge, mente ti che atterata riporcata i non su, supuntale la form. col ratrigasse ma a mestio	n canonita remeda como la dimatrica deltarinale e no, conscensione del e pultrese tempo possibila.	era in familia. Li similoscope								
Data:	1 1	Firma										
N. accett	azione IZS Umbria e March	*	data accettazione	//								
	Information:	nii om steano	ema i nere Silvai m.B									



- misure utili ad aumentare la sensibilità diagnostica del sistema attraverso ad esempio l'aumento della frequenza dei test sierologici e l'abbassamento dell'età della popolazione controllabile (es. estensione dei controlli agli animali >6mesi)
- misure utili a consentire la separazione degli animali infetti dagli animali sani e per minimizzare i tempi di rimozione ed abbattimento degli animali infetti
- misure utili a gestire la movimentazione animale da parte del servizio veterinario, per garantire il contenimento dell'infezione
- definizione degli obiettivi, indicazione dei tempi di attuazione del programma e indicatori di efficacia.

Il piano, se necessario, deve comprendere risorse e misure straordinarie per migliorare le condizioni ambientali e la riduzione della popolazione a rischio in modo da accorciare i tempi necessari per arrivare all'eradicazione dell'infezione.

Il piano deve avere la durata massima di un anno e può essere rinnovato fino al raggiungimento dell'eradicazione dell'infezione; in questo caso il piano deve essere aggiornato sulla base di una verifica condotta sulla base di una revisione della situazione epidemiologica, del rispetto dei tempi previsti e degli obiettivi prefissati.

#### Obblighi dell'allevatore e del detentore degli animali nel cluster.

La profilassi per la sorveglianza della Leucosi Bovina Enzootica è obbligatoria e gli allevatori e i detentori degli animali sono tenuti alla massima collaborazione durante le operazioni di risanamento.

Gli allevatori che non sottopongono i propri animali alle previste operazioni di eradicazione:

- non possono accedere ad alcuna forma di contribuzione
- non possono movimentare gli animali ad esclusione delle movimentazioni verso il macello
- non possono commercializzare il latte e i prodotti lattiero-caseari per l'alimentazione umana.

Inoltre, nel caso in cui l'inadempienza si prolunghi per oltre sei mesi, le operazioni di risanamento sono eseguite d'ufficio; il Servizio Veterinario, con l'ausilio delle forze dell'ordine, dispone la cattura e il sequestro degli animali al fine di sottoporli ai controlli anagrafici e sanitari. Terminati i controlli gli animali entrano nella disponibilità del Comune competente per territorio. Nei cluster si applica la normativa vigente più le misure del piano.

#### • Sistema Informativo

Le attività relative al piano di sorveglianza della LEB dovranno essere rendicontate sul sistema informativo SANAN nel portale VETINFO.

Le indagini epidemiologiche e le notifiche di sospetto, conferma e estinzione del focolaio dovranno invece essere inserite nel SIMAN rispettando le linee guida ministeriali trasmesse con nota DGSAF n° 0028391 del 11/12/2017.

#### Leucosi Bovina

Avezzano-Sulm	ona-L'Aquila	Lanciano-Va	sto-Chieti	Pesca	ara	Teramo		
Allevamenti	Allevamenti Popolazion		Allevamenti Popolazion		Popolazion	Allevamenti	Popolazion	
bovini/bufalin	povini/bufalin e da		e da	bovini/bufalin	e da	bovini/bufali	e da	
i da	i da controllare		i da controllare		controllare	ni da	controllare	
controllare *	controllare * **		**	controllare *	**	controllare *	**	
668 15662		259	3406	200	3645	546 10321		

<sup>\* 20%</sup> delle aziende - dati BDN al 30/11/18

#### **CONTROLLI PIANO TRICHINELLA**

Il Servizio Veterinario di Sanità animale effettua le verifiche di competenza sulle aziende come da piano regionale (biosicurezza, tracciabilità) e rilascia le qualifiche sanitarie come indicato nella DGR. 797/2009. Le attività di controllo vengono svolte anche in applicazione del Reg. CE 1375 del 2015 pre quanto applicabile per la parte di competenza della Sanità Animale così come riportato nella DGR n. 823 del 5/12/2016.



<sup>\*\*100%</sup> dei capi prresenti superiore ai 24 mesi

#### **CONTROLLI MINIMI ANAGRAFICHE ANIMALI**

#### Anagrafe bovina (Reg 1082/2003 CE):

Le ASL eseguono ispezioni sul posto, che possono essere effettuate in concomitanza con altre ispezioni previste dalla legislazione comunitaria. Tali ispezioni sono eseguite annualmente su almeno il 3 % delle aziende situate nel territorio della regione in ragione della piena operatività della BDN (Reg1034/2010). Tale percentuale minima di controlli è immediatamente aumentata se si riscontrano casi di mancata conformità alla normativa comunitaria in materia di identificazione.

La selezione, da parte delle Az ASL, delle aziende da controllare (3 % delle aziende presenti sul territorio) è effettuata in base ad un'analisi dei rischi.

L'analisi dei rischi relativa ad ogni azienda deve tener conto, in particolare:

- a) del numero di animali dell'azienda, nonché delle informazioni dettagliate su tutti gli animali presenti e identificati nell'azienda;
- b) delle implicazioni per la salute umana e animale, in particolare in presenza di precedenti focolai;
- c) dell'ammontare dei premi annui per bovini chiesti e/o corrisposti all'azienda, rispetto all'ammontare versato nell'anno precedente;
- d) di cambiamenti significativi rispetto alla situazione degli anni precedenti;
- e) dei risultati dei controlli realizzati negli anni precedenti, in particolare:
  - e.1) l'adeguata tenuta di un registro aziendale, ai sensi del *regolamento (CE) n. 2629/97* della Commissione;
  - e.2) l'adeguata tenuta dei passaporti degli animali presenti nell'azienda, ai sensi del *regolamento (CE) n.* 2629/97;
- f) della corretta comunicazione dei dati all'autorità competente;
- g) ogni altro criterio definito dalla programmazione nazionale o regionale.

Ogni ispezione è oggetto di una relazione standardizzata che specifica le risultanze dei controlli e le carenze emerse, il motivo del controllo e le persone presenti. Il detentore o il suo rappresentante debbono avere la possibilità di firmare la relazione e, se del caso, di formulare le loro osservazioni sul contenuto.

	-Sulmona- Juila	Lanciano-V	/asto-Chieti	Pes	cara	Tera	amo
Tot all. bovini aperti*	Controlli da svolgere (minimi) 3%						
1295	39	594	18	686 21		1228	37

<sup>\*</sup>dati BDN al 14/12/2018 (con presenza di capi)

## <u>Si precisa che, poiché il numero di allevamenti può subire variazioni durante l'anno, di verificare comunque a cadenze programmate l'effettivo numero di allevamenti</u>

#### Anagrafe degli ovini (Reg. 1505/2006/CE)

Numero di allevamenti da sottoporre a controlli.

Le Az.USL effettuano i controlli ogni anno per coprire almeno il 3% degli allevamenti e almeno il 5% dei capi nello Stato membro (Reg 1505/2006 e Reg. 1033/2010).

Tuttavia nel caso in cui tali controlli mettano in evidenza un livello significativo di non rispetto del *regolamento (CE) n. 21/2004*, tali percentuali saranno aumentate nel successivo periodo d'ispezione annuale. Le aziende sono individuate a cura dei servizi Veterinari di Sanità animale che sono incaricati dei controlli sugli allevamenti secondo i seguenti principi.

I servizi veterinari selezionano gli allevamenti da controllare sulla base dell'analisi del rischio, che deve tener conto almeno di quanto segue:

a) numero di capi di un'azienda;



- b) considerazioni relative alla salute degli animali e, in particolare, l'esistenza di precedenti casi di malattia;
- c) l'ammontare del premio annuale per capo della specie ovina o caprina richiesto e/o versato all'allevamento;
- d) cambiamenti significativi rispetto alla situazione nei precedenti periodi d'ispezione annuale;
- e) i risultati dei controlli effettuati nei precedenti periodi d'ispezione annuale, in particolare lo stato dei registri tenuti presso ciascuna azienda e i documenti relativi ai movimenti;
- f) adeguata comunicazione di informazioni all'autorità competente;
- g) ogni altro criterio definito dalla programmazione nazionale o regionale.

Avezzano-Sulmona-L'aquila				Lar	Lanciano-Vasto-Chieti				Pescara				Teramo		
Tot All Aperti*	Tot. Capi	Controlli da svolgere (minimi) 3%	Controlli capi	Tot All. aperti*	Tot. Capi	Controlli da svolgere (minimi) 3%	Controlli capi	Tot All. aperti*	Tot. Capi	Controlli da svolgere (minimi) 3%	Controlli capi 5%	Tot All. aperti*	Tot. Capi	Controlli da svolgere (minimi) 3%	Controlli capi
1.681	114.607	50	5.730	1.214	19.635	36	982	1.677	35.846	50	1.792	1.538	47.567	46	2.378

<sup>\*</sup>dati al 31/11/2018 (aziende aperte ovicaprine)

<u>Si precisa che, poiché il numero di allevamenti può subire variazioni durante l'anno, di verificare comunque a</u> cadenze programmate l'effettivo numero di allevamenti

#### Anagrafe dei suini ((Reg. 1505/2006/CE) e Decreto L.gvo 2610/2010

Numero di allevamenti da sottoporre a controlli.

Le Az.USL effettuano i controlli ogni anno per coprire almeno l'1% degli allevamenti con almeno 5 capi, nello Stato membro (Reg 1505/2006). Secondo il decreto legislativo 2610/2010 i controlli devono essere registrati in BDN. Le aziende sono individuate a cura dei servizi Veterinari di Sanità animale che sono incaricati dei controlli sugli allevamenti secondo i seguenti principi.

Avezzano-Sulm	nona-L'aquila	Lanciano-Vasto-Chieti		Pescara		Teramo	
Tot all. suini	Controlli da	Tot all. suini	Controlli da	Tot all. suini	Controlli da	Tot all. suini	Controlli da
aperti*	svolgere 1%	aperti*	svolgere 1%	aperti*	svolgere 1%	aperti*	svolgere 1%
3072	31	5414	54	2497	25	5571	56

<sup>\*</sup>dati BDN al 31/12/2018 (con presenza di capi)

Per le altre specie (equidi, lagomorfi ecc.) si fa riferimento alla normativa generale e del settore.

#### MALATTIE DEI PESCI E DEI MOLLUSCHI

E' in fase di completamento l'anagrafica regionale di acquacultura (di acqua dolce e acqua salata) su cui dovranno essere applicate le misure previste dal Decreto 148/2008 (rilevazione della mortalità, controllo sanitario riferito alla setticemia emorragica virale e necrosi ematopoietica infettiva).

#### **CONTROLLI INFLUENZA AVIARIA 2019**

MISURE DI PREVENZIONE, CONTROLLO E SORVEGLIANZA DEL SETTORE AVICOLO

#### Accertamenti sanitari



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

La scelta degli animali da campionare deve essere rappresentativa e basata sui seguenti criteri epidemiologici di priorità:

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

Gli accertamenti diagnostici devono essere effettuati con la seguente frequenza:

□ mensile per gli allevamenti di svezzamento accreditati per il commercio extraregionale e per quel	li
autorizzati a partecipare a fiere/mercati (l'esito di tali prelievi deve essere riportato sul documento di	ik
accompagnamento degli animali)	

□ trimestrale nei restanti allevamenti di svezzamento

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

#### Controlli ufficiali

Per il rilascio dell'accreditamento alla commercializzazione extra regionale e dell'autorizzazione alla commercializzazione attraverso fiere/mercati, gli allevamenti di svezzamento devono essere sottoposti ad un sopralluogo da parte dei Servizi Veterinari territorialmente competenti per la verifica del rispetto dei requisiti strutturali e gestionali previsti ai precedenti punti.

Dopo il rilascio dell'accreditamento, tali requisiti devono essere verificati, dal competente Servizio Veterinario con apposito sopralluogo, almeno 2 volte/anno.

In tutti gli altri allevamenti di svezzamento il Servizio veterinario deve comunque effettuare almeno un sopralluogo all'anno al fine di verificare il rispetto dei requisiti di biosicurezza.

Sulla base della valutazione epidemiologica e della valutazione del rischio, le cadenze di tali verifiche possono essere aumentate mediante piani regionali.

#### Fiere e Mercati

Oltre a quanto previsto dagli artt. 18 a 22 del Regolamento di Polizia Veterinaria approvato con DPR n. 320/54, i Servizi Veterinari, almeno 4 volte l'anno, devono effettuare un sopralluogo presso fiere/mercati avicoli con le modalità previste dall'art. 18 DPR n. 320/54, al fine di verificare il puntuale rispetto da parte degli operatori economici delle disposizioni previste per potere partecipare a tali eventi. Qualora l'esito di tali sopralluoghi dia esito sfavorevole, oltre alle eventuali sanzioni amministrative, nel caso di gravi inadempienze, viene ritirato il certificato di accreditamento o l'autorizzazione a partecipare alle fiere/mercati ed inviato al servizio veterinario competente sull'allevamento che provvede alla sospensione dell'accreditamento o dell'autorizzazione almeno 15 gg.

#### Situazione allevamenti avicoli Regione Abruzzo (31/10/2018)

	AQ	PE	TE	LVC
Allevamenti Di Gallus gallus Da Riproduzione Con Capacità Indicata >= 250 Capi	0	9	10	3
Allevamenti Di Polli Da Carne Con Capacità Indicata >= 250 Capi	2	7	45	31
Allevamenti Di Galline Ovaiole Con Capacità Indicata >= 250 Capi	17	14	7	11
Allevamenti Di Tacchini Da Riproduzione Con Capacità Indicata >= 250 Capi	0	0	2	0
Allevamenti Di Tacchini Da Carne Con Capacità Indicata >= 250 Capi	0	0	5	1



TOTA		82	144	1095
Svezzatori	0	4	1	9
Allevamenti Di Avicoli Misti	115	40	57	978
Allevamenti Di Altri Avicoli	18	8	12	6
Allevamenti Di Faraone	0	0	0	6
Allevamenti Di Ratiti (Struzzi, Emù)	2	0	0	7
Allevamenti Di Anatre	0	0	0	16
Allevamenti Di Oche	3	0	2	16
Allevamenti Di Quaglie	1	0	0	8
Allevamenti Di Selvaggina (Fagiani, Pernici, Starne)	2	0	3	6

#### **CONTROLLI PIANO SALMONELLOSI NEGLI AVICOLI - 2019**

I Controlli per quanto riguarda il Piano Salmonelle descritti nel piano Nazionale di Controllo delle Salmponellosi negli Avicoli 2016/2018 sono prorogati in attesa di un aggiornamento da parte del Ministero come da nota 32854-28/12/2018-DGSAF.

#### Riproduttori Gallus Gallus

Avezzano-Sulmona- L'Aquila	Lanciano-Vasto-Chieti	Pescara	Teramo
Gruppi da controllare	Gruppi da controllare	Gruppi da controllare	Gruppi da controllare
0	19	44	24
Allevamenti >250 capi	Allevamenti >250 capi	Allevamenti >250 capi	Allevamenti >250 capi
0	3	7	10

<sup>\*</sup> gruppi presenti in BDN in allevamenti di capacità maggiore di 250 capi DATI AL 30/12/2018

#### Riproduttori Tacchini

Avezzano-Sulmona- L'Aquila	Lanciano-Vasto-Chieti	Pescara	Teramo
Gruppi da controllare	Gruppi da controllare	Gruppi da controllare	Gruppi da controllare
0	0	0	3
Allevamenti >250 capi	Allevamenti >250 capi	Allevamenti >250 capi	Allevamenti >250 capi
0	0	0	2

<sup>\*</sup> gruppi presenti in BDN in allevamenti di capacità maggiore di 250 capi DATI AL 30/12/2018

#### Tacchini da Carne

Avezzano-Sulmona- L'Aquila	Lanciano-Vasto-Chieti	Pescara	Teramo
Gruppi da controllare	Gruppi da controllare	Gruppi da controllare	Gruppi da controllare
0	8	0	40
Allevamenti >250 capi	Allevamenti >250 capi	Allevamenti >250 capi	Allevamenti >250 capi
0	1	0	5

<sup>\*</sup> gruppi presenti in BDN in allevamenti di capacità maggiore di 250 capi DATI AL 04/12/2018

#### **CONTROLLI PIANO WEST NILE DISEASE ANNO 2019**

Riferimento normativo: Ordinanza 6 Dicembre 2017radiazioni ionizzanti recante "Norme sanitarie in materia di encefalomielite equina di tipo West Nile e attività di sorveglianza sul territorio nazionale". Procedure operative di intervento e flussi informativi nell'ambito del Piano di sorveglianza nazionale per la Encefalomielite di tipo West Nile (West Nile Disease), anno 2019.

Numero di equidi da campionare per provincia



Avezzano-Sulmona-L'Aquila	Lanciano-Vasto-Chieti	Pescara	Teramo
114	59	28	44

# CONTROLLI PIANO DELLA REGIONE ABRUZZO E ASSEGNAZIONE DELLA QUALIFICA SANITARIA AGLI ALLEVAMENTI NEI CONFRONTI DELLA PARATUBERCOLOSI BOVINA.

E' fissato come obiettivo (ed indicatore utile ai fini del monitoraggio periodico) del piano regionale l'assegnazione delle qualifiche sanitarie (obbligatorie e volontarie) degli allevamenti bovini della regione Abruzzo entro un anno dall'emanazione del presente piano secondo quanto riportato nella Determinazione Dirigenziale DG21/206 del 21/11/2013.

#### **CONTROLLI TSE**

La Regione Abruzzo è stata classificata "a basso rischio" prendendo in considerazione quale fattore di valutazione esclusivamente le specie che risultano a maggiorn rischio di infezione e il numero di focolai in allevamenti industriali nel corso degli ultimi 5 anni.

Pertantoi le attività di sorveglianza saranno badìsate sulla notifica di casi sospetti di I.A. (sorveglianza passiva) e sulla sorveglianza attiva degli svezzatori, come definito nella legislazione nazionale. In ogni caso in tutti gli allevamenti avicoli >a 250 capi on in quelli che rappresentano un rischio elevato è obbligatorio attuare piani di biosicurezza come da O.M. del 26/8/2005.

Le ASL competenti effettuano, presso tutti gli allevamenti, le operazioni di seguito elencate previste, peraltro, dal Decreto Ministeriale 25 novembre 2015.

- Sorveglianza passiva /(clinica) degli allevamenti sospetti;
- Verifica sul registro di stalla il carico e lo scarico degli animali deceduti dall'ultima visita effettuata con verifica delle cause di morte accertata;
- Controllo della SCRAPIE adottato con DGR n° 629 del 7/8/2018 con cui si prevede un piano di prevenzione su base genetica della scrapie ovina classica con un campionamento per la genotipizzazione su tutti i riproduttori di sesso maschile e su quelli di sesso femminile indicati nel piano stesso.

Sono esclusi dall'applicazione del piano le aziende che allevano ovini per il solo autoconsumo (fino ad un numero massimo di 9 capi).

Come riportato dal piano stesso la trasmissione dei dati avviene a cura dell'IZS "G. Caporale" di Teramo al centro di referenza presso l'IZS del Piemonte (BDN Selezione Genetica).

La trasmissione dei dati alla Regione Abruzzo sarà effettuata sia dall'Istituto che dalle ASL per il tramite dei sistemi informativi ufficiali.

# PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO PER ANEMIA INFETTIVA DEGLI EQUIDI - 2019

Il piano prevede, sulla base delle indicazioni del Decreto del Ministero della Salute del 2/2/2016, lo svolgimento delle attività per la Regione Abruzzo così come meglio esplicitate nel Piano di controllo AIE inviato con nota RA 144618/DPF011/SA8 del 23/06/2016.

Il piano annuale prevede attività di vigilanza sul territorio e controlli sierologici su tutti gli equidi di età superiore ai 12 mesi – fatta eccezione per quelli destinati al macello. A titolo esemplificativo riportiamo la tabella con il numero degli allevamenti degli equidi distinti per ASL riferita la territorio regionale.



Avezzano-Sulmona- L'Aquila	Lanciano-Vasto- Chieti	Pescara	Teramo	REGIONE ABRUZZO
3271	1105	969	1312	6657

Per quanto riguarda la gestione del flusso dei dati i campioniprelevati ed inviati all'IZS di Teramo scortati dalla relativa scheda di prelievo. Sarà cura dell'Istituto trasmettere alla regione e al centro di referenza per l'Anemia Infettiva i dati delle attività svolte.

Si ricorda inoltre che i focolai devono essere inseriti sul sistema SIMAN e sulla piattaforma messa a punto dal Centro di referenza CRAIE presso l'IZS Lazio e Toscana. Sarà cura delle ASL, servizi di Sanità Animale, inserire i dati riferiti ai prelievi sul sistema informativo SANAN.

#### **CONTROLLI PIANO AETHINA TUMIDA**

Facendo riferimento alla circolare del Ministero della Salute – DGSAF prot. 0007416 del 15/03/2019 – anche per il 2019 si prosegue con la sorveglianza sull'intero territorio nazionale per la ricerca di *Aethina tumida* al fine di monitorare l'andamento delle situazioni epidemiologiche sull'intero territorio nazinale. Il piano si compone di due fasi: la prima prevede controlli in apiari col criterio random e la seconda prevede controlli in apiari scelti base al rischio.

Il controllo riferito alla regione Abruzzo prevede sempre un controllo su 16 apiari come da tabella che seguesi effettua in base a quanto esposto nella tabella che segue:

ASL	N° Apiari da Conrtrollare	N° Apiari Controllabili
Avezzano-Sulmona-L'Aquila	8	1441
Lanciano-Vasto-Chieti	4	6997
Pescara	1	452
Teramo	3	1168
REGIONE ABRUZZO	16	10058

#### **CONTROLLI PIANO BLUE TONGUE**

Riferimenti normativi:

- a. DGSAF 0031688 del 17/12/2016 Bluetongue Territori stagionalmente liberi per il 2018-2019:
- b. DGSAF n° 006478 del 10/32017 Misure di controlo ed esadicazione per contenere la diffusione del virus della Blue Tongue sul Territorio nazionale e s.m.i.
- c. DGSAF 27865/2018 Bluetongue Modifica ed integrazione dispositivo dirigenziale prot. N. 6478 del 10/3/2017 e s.m. Allegato A Nuove aree di restrizione.

Tali provvedimenti subiscono adeguamenti e modifiche con l'evolversi della situazione epidemiologica e di conseguenza anche l'Abruzo adeguerà le proprie misure a quelle nazionali.

#### **LUMPY SKIN DESEASE (LSD)**

Riferimento normativo è il DGSAF 0027370 del 30/11/2016 con cui si trasmette il dispositivo dirigenziale emesso in applicazione della Decisione di esecuzione n. 2016/2008 del 15 novembre 2016 che resta in vigore fino al 31/12/2019. Le attività di sorveglianza sono effettuate secondo le indicazioni del Ministero della Salute come di sopra citate.

#### CONTROLLO DEL FENOMENO DEL RANDAGISMO

Tra le finalità del programma si può individuare il corretto utilizzo delle risorse finanziarie con la riduzione



delle somme impiegate nel ristoro dei danni da cani randagi erogati ogni anno alle aziende agricole danneggiate. Parimenti si dovrà perseguire la riduzione delle giornate di permanenza nei canili rifugi dei cani custoditi in particolare dei cani ricoverati a vita.

**OBIETTIVI:** Il programma propone, per tutta la durata del periodo, di sviluppare tematiche relative all'acquisto, all'adozione consapevole degli animali da compagnia ed alla corretta gestione degli stessi.

- 1. Offrire informazioni sulle esigenze etologiche, sulle cure, sul comportamento, sull'educazione e su come relazionarsi correttamente con il proprio animale.
- 2. Migliorare la convivenza uomo-animale che sempre più, inevitabilmente, ci porta a condividere spazi, creando non pochi "incidenti di percorso". Ottimizzare sul territorio regionale un corretto rapporto uomo animali da affezione, promuovere l'educazione al rispetto degli stessi e tutelare la salute pubblica e l'ambiente attraverso:
- 3. La estensione dell'Anagrafe canina mediante l'identificazione di tutti i cani presenti sul territorio della Regione Abruzzo, per ridurre il randagismo e per attuare il controllo della leishmaniosi e delle altre malattie.
- 4. Il miglioramento della consultazione dell'Anagrafe canina, rendendo le informazioni fruibili dagli utenti.
- 5. Il rafforzamento del controllo delle nascite, mediante l'incremento della campagna di sterilizzazione delle cagne rinvenute sul territorio, nonché quelle di proprietà.
- 6. Il potenziamento delle campagne d'informazione e comunicazione, nonché del ruolo di coordinamento e indirizzo della Regione per le problematiche connesse al randagismo.
- 7. Un piano regionale di controllo della Leishmaniosi attraverso cui si vogliono ottenere i seguenti obiettivi: a) mantenere aggiornata una mappa di rischio sulla diffusione della leishmaniosi nel territorio regionale, al fine di fornire le opportune informazioni a medici e veterinari liberi professionisti sulla situazione epidemiologica del territorio in cui operano, così da poter adottare le opportune misure di prevenzione e gli approfondimenti diagnostici ritenuti necessari.
  - b) attivare una sorveglianza straordinaria specifica, coordinata conseguente alla segnalazione di casi umani autoctoni, al fine di disporre di un quadro della situazione epidemiologica del territorio e di adottare misure di tutela della salute pubblica per contenere il rischio di trasmissione.
  - c) mantenere il controllo sullo stato di salute dei cani catturati e di quelli introdotti e custoditi nelle strutture di ricovero per cani di cui alla L. R. 27/2000, al fine di fornire adeguate garanzie sanitarie ai cani in adozione e, nel caso, attuare adeguati interventi di contenimento e lotta alla diffusione dell'infezione all'interno del canile.
  - d) individuare eventuali cluster di infezione per adottare opportuni provvedimenti di sorveglianza attiva.

#### Misure previste per igli interventi assistiti con gli animali (Pet Therapy)

Le attività inerenti questa particolare pratica prevedono, secondo l'accordo della Conferenza Stato-Regioni n. 60 del 25/3/2015 recepito con delibera di G.R. 60 del 13/2/2017, il controllo sanitario sugli animali impiegati ele verifiche sulle strutture abilitate nonché sugli operatori registrati.

Facendo riferimento al Piano di Prevenzione della Regione Abruzzo 2014/2018, prorogato al 2019, la Sanità Animale di ogni ASL deve provvedere allo svolgimento della campagna di informazione ed aggiornamento sul possesso responsabile degli animali di affezione.

Sarà cura degli stessi servizi, inoltre, predisporre il potenziamento dei servizi deputati alla gestione dei canili sanitari per l'attuazione del pronto soccorso animale come previsto nella L. Regionale 47/2013 art. 9.

#### **SPOSTAMENTO DEGLI ANIMALI (TRANSUMANZA)**



Le procedure per la movimentazione, per quanto attiene alla Febbre Catarrale degli ovini (Blue-Tongue), sono quelle indicate dalle disposizioni del Ministro della Salute (tra le ultime la nota DGSAF n. 26280 del 16-11-2016) e dal Regolamento (CE) 1266/2007 della Commissione del 26.10.2007 e s.m.i..

Le movimentazioni ai fini della transumanza degli animali deve avvenire garantendo le seguenti condizioni:

- regolare svolgimento del Piano nazionale di sorveglianza sierologica ed entomologica;
- conformità degli animali alle prescrizioni individuate dalla normativa del settore.

Per le procedure e le modalità di monticazione e transumanza, occorre fare riferimento al già richiamato Decreto del Presidente della Giunta Regionale n. 188/2000 ed al Regolamento di polizia veterinaria D.P.R. 320/54 in particolare la documentazione di base è composta da:

- Mod. 4 (dichiarazione di provenienza degli animali e attestazione sanitaria del bestiame da spostare, con allegato mod. 2/33 e 2/33 bis per accertamenti sanitari);
- Mod. 6 (domanda di trasferimento del bestiame per l'alpeggio e la transumanza);
- Mod. 7 (certificato di origine e sanità per l'alpeggio e la transumanza);
- Mod. 8A (libretto per pascolo vagante fuori comune);
- Per le varie specie inoltre, possono essere necessari ulteriori documenti (identificativi, anagrafici ecc.).

Per quel che riguarda la movimentazione degli equidi, gli animali dovranno essere scortati dal documento di identificazione.

Per gli animali sottoposti a controllo nell'ambito delle profilassi di Stato, appartenenti ad allevamenti provenienti da territori ufficialmente indenni, gli stessi si considerano idonei se hanno svolto i controlli previsti per tali territori, con l'indicazione del controllo svolto sui documenti di scorta per la movimentazione (Mod. 4).

Le Aziende A.S.L., attraverso i Servizi veterinari della Regione Abruzzo, sono incaricati di rafforzare la vigilanza sanitaria sui territori oggetto di transumanza per evitare che si verifichino spostamenti abusivi o non in linea con le misure di prevenzione adottate dalle Autorità sanitarie con il rischio di diffusione delle malattie infettive.

Si ricorda infine che la movimentazione degli animali deve avvenire nel rispetto di tutte le disposizioni vigenti.

# PROCEDURE PER IL COORDINAMENTO DEI CONTROLLI UFFICIALI NELLA FILIERA DEL LATTE CRUDO E DERIVATI

In risposta alle criticità evidenziate in seguito agli audit svolti nel tempo dagli uffici DGSANCO/2013/6875 e DGSANTE/2015-7626, il Ministero della Salute, con nota prot. N. 0023047-P-01/06/2016 ha emanato le indicazioni per implementare misure uniformi su tutto il territorio nazionale per il controllo della filiera del latte e per il coordinamento tra le autorità competenti ad esso designate. Tali indicazioni si traducono in un protocollo approvato dal gruppo tecnico interregionale, nelle more dello sviluppo di un sistema informatizzato di monitoraggio per la gestione delle non conformità per carica batterica, cellule somatiche e inibenti nel latte crudo.

#### **SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE:**

Le presenti procedure descrivono le operazioni da seguire per garantire un coordinamento efficiente ed efficace tra le autorità competenti ed in particolare tra i Servizi di Sanità animale (SSA), di Igiene degli allevamenti e produzioni zootecniche (SIAPZ), Igiene degli alimenti di origine animale (SIAOA) responsabili dei controlli nel settore lattiero-caseario come richiesto dall'art. 4 paragrafi 3 e 5 del Reg. CE n. 882/2004 e



per implementare un sistema di monitoraggio sul latte crudo (in risposta alla raccomandazione 5 del report comunitario DGSANTE 2015/7626) al fine di soddisfare i requisiti previsti dall'All. IV del Reg. CE 854/2004 nonché la gestione del rischio di zoonosi rappresentato dai prodotti degli stabilimenti lattiero-caseari derivati dal latte non pastorizzato (in risposta alla raccomandazione n. 11 dell'AUDIT DGSANCO 2013-6979).

### PROCEDURA OPERATIVA PE RIL MONITORAGGIO SUI PARAMETRI DI CARICA BATTERICA E CELLULE SOMATICHE DEL LATTE CRUDO:

Le AASSLL devono predisporre un sistema di monitoraggio per la valutazione dei parametri del latte crudo previsti dall'ALL. III sez. IX Cap. parte III punto 3 del Reg. CE 853/2004. Tale sistema di monitoraggio può essere implementato mediante l'utilizzo di banche dati sul latte, dei dati ottenuti mediante il pagamento qualità, di qualsiasi altro sistema ritenga la Regione o l'Az. USL di dover adottare. Tuttavia a prescindere dal sistema che si intende adottare, le autorità competenti devono registrare e documentare il periodo di riferimento del monitoraggio effettuato.

La verifica sulle medie geometriche mobili nel corso di un controllo ufficiale deve essere effettuata tenendo in considerazione almeno un anno di attività dell'OSA.

Il periodo di monitoraggio, tuttavia, deve essere stabilito in funzione della frequenza stabilita per il controllo ufficiale. In caso di mancata notifica anche solo di uno sforamento dai parametri deve essere applicata una sanzione ai sensi dell'art. 6 commi 4 e 5 del D.Lgs 193/2007. I servizi devono tenere conto del numero di schede (Modello A – B/latte) ricevute per effettuare la valutazione del rischio delle aziende e stabilire la frequenza dei controlli ufficiali.

#### PROCEDURA OPERATIVA PER COORDINARE I CONTROLLI UFFICIALI SUL LATTE CRUDO:

Il **modello A/latte** deve essere compilato ogni volta che l'autorità competente (SIAOA, SIAPZ) riceve comunicazione da parte dell'OSA sullo sforamento dei parametri per carica batterica (CB) e cellule somatiche (CS) e/o di positività agli inibenti nonché a seguito del riscontro di non conformità per CB e CS ed inibenti nel corso del controllo ufficiale.

Il **modello B/latte** deve essere compilato dall'autorità competente (SSA) ogni volta che c'è un cambiamento nello stato sanitario dell'allevamento.

MODELLO A/LATTE (nota n. 0023047-P-01/06/2016 del Ministero della Salute)



AL SERVIZIO IAPZ DI	

Timbro e Firma del Veterinario

**E p.c.** Al SERVIZIO SANITA' VETERINARIA IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI DELLA REGIONE ABRUZZO (dpf011@regione.abruzzo.it)

#### **SCHEDA INVIO SEGNALAZIONE PER**

☐ SUPERAMENTO CBT/CS				
□ POSITIVITA' INIBENTI				
☐ ALLEVAMENTO				
CODICE AZIENDALE (DPR 317/96) I_I_I_II_I_II_I_I				
PROPIETARIO/RESPONSABILE LEGALE				
INDIRIZZO E COMUNE (PROVINCIA)	_			
DESTINATARIO: AZ. ASL APPARTENENTE DELL'AZIENDA DI PRODUZION	IE			
LATTE   BOVINO	☐ ALTRE SPECIE (indicare quale)			
periodo di osservazione: data inizio				
☐ divieto fornitura latte: data inizio Data fine				
$\square$ deroghe per latte ovi-caprino non conforme				
☐ Autorizzazione dell'Autorità competente per l'utilizzo latte ovi-ca	prino non conforme:			
per formaggi a lunga stagionatura $\square$				
altra disposizione (indicare le condizione stabilite per la concessione dell'utilizzo)				

MODELLO B/LATTE (nota n. 0023047-P-01/06/2016 del Ministero della Salute)



AI SERVIZI VETERINARI IAPZ E IAOA	
Di	

E p.c. Al SERVIZIO SANITA' VETERINARIA IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI DELLA REGIONE ABRUZZO (dpf011@regione.abruzzo.it)

Veterinario

#### SCHEDA INVIO SEGNALAZIONE PER VARIAZIONE STATO SANITARIO ALLEVAMENTO

INDIRIZZO PRODUTT	IVO		
Riproduzione latte $\Box$	Riproduzione carne		
ingrasso $\square$		misto   (linea vacca-vitello	) (latte + ingrasso)
SPECIE			
Bovino 🗆 💢	Ovi-caprino $\square$	misto 🗆 altro	$\square$ (indicare specie)
POSITIVITA'			
BRC □	твс 🗆		
n. positivi			
n. controllati			
n. sospetti			
Caseificazione in proprio	NO □	SI 🗆	
Conferisce latte ai caseif	ici NO 🗆	SI 🗆	
Caseificio al quale confe	risce:		
n. riconoscimento	nome	Comune	ASL
Registrazione			
		N REAZIONE NEGATIVA ALLE F Capitolo I, parte I, punto 3 del Reg. (CE) 853/20	
☐ Previo trattamer	nto termico		
☐ Per fabbricazion	e di formaggi a latte ovi-capri	no a maturazione > 60 gg.	
		Timbro e Firi	ma del



#### **FORMAZIONE**

- Partecipazione al Corso finalizzato alla formazione di personale di sanità pubblica per lo svolgimento di audit per medici chirurghi, medici veterinari ed esperti tecnici delle ASL e della Regione organizzato dalla Regione Abruzzo
- Partecipazione al Corso sulle Encefalopatie Spongiformi Trasmissibili organizzato dalla Regione Abruzzo
- Partecipazione al Corso sulle Emergenze epidemiche organizzato dalla Regione Abruzzo
- Organizzazione di almeno un corso di formazione/giornata di informazione a cura delle ASL e in collaborazione con IZS, Università, Ordini Provinciali, Associazioni inerenti la difesa sanitaria degli allevamenti zootecnici.

### **AUDIT AI SENSI DELLA DGR 276/2010**

Le categorie da sottoporre ad audit saranno scelte nell'ordine tra le seguenti: strutture di ricovero (rifugi, Asili) per gli animali d'affezione, stalle di sosta, strutture di disinfezione e disinfestazione, Centri di raccolta Import/Export, allevamenti di tipo industriale intensivi.

Il programma annuale minimo dovrà prevedere almeno le seguenti attività

- a. Audit interno: n° 2 all'anno (di cui uno di settore e uno di sistema);
- b. Audit presso operatore: almeno n° 5 all'anno;
- c. Audit di addestramento e qualificazione: secondo le esigenze.

I gruppi di audit devono essere individuati principalmente tra i medici veterinari dello stesso servizio, ma si ritiene opportuno che siano inseriti nell'equipe anche medici e medici veterinari degli altri servizi (SIAN, Aree B e C), naturalmente formati ed addestrati.

#### SCADENZARIO E FLUSSI INFORMATIVI

Per le scadenze relative ai flussi informativi e alle modalità rendicontative (SIVRA ecc...) si fa riferimento alle indicazioni contenute nel Piano Pluriennale Regionale dei Controlli 2015-2018 e successive modifiche ed integrazioni.



# SERVIZI VETERINARI DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE - SVIAOA



# PIANO NAZIONALE PER LA SORVEGLIANZA ED IL CONTROLLO DELL'ANEMIA INFETTIVA DEGLI EQUIDI

Oltre a quanto indicato nella sezione relativa ai Servizi Veterinari di Sanità Animale della presente programmazione, si ricorda quanto previsto dal Decreto del Ministero della Salute 2 febbraio 2016 (GURI serie generale n. 96 del 26.04.2016) ALLEGATO 1 - ATTIVITA' DI CONTROLLO punto 4. "(sono sottoposti a controllo sierologico per AIE) "in sede di macellazione tutti gli equidi nati ed allevati sul territorio nazionale"

# PIANO DI MONITORAGGIO ARMONIZZATO DELLA RESISTENZA ANTIMICROBICA DEI BATTERI ZOONOTICI E COMMENSALI

Il riferimento applicativo nazionale del piano in oggetto è il piano ministeriale trasmesso con nota DGSAF 0032589-P-27/12/2018 del Ministero della Salute.

#### Introduzione

Il Piano di monitoraggio armonizzato sulla resistenza agli antimicrobici (AMR) dei batteri zoonotici e commensali (di seguito Piano AMR) è un piano di monitoraggio della resistenza antimicrobica negli animali da produzione alimentare e negli alimenti (nella fase di produzione primaria e di distribuzione) che si prefigge di ottenere dati sulla prevalenza di resistenze negli agenti batterici oggetto del Piano che siano comparabili tra gli Stati Membri.

La decisione 2013/652/UE sottolinea che la sorveglianza e il monitoraggio dell'AMR sono essenziali per:

- 1. valutare e determinare le tendenze e le fonti dell'AMR nei batteri;
- 2. individuare l'emergenza di nuovi meccanismi dell'AMR;
- 3. fornire i dati necessari all'analisi dei rischi per la salute pubblica e animale;
- 4. creare una base per le raccomandazioni politiche in materia di sanità pubblica e animale;
- 5. fornire informazioni per valutare le pratiche di prescrizione degli antimicrobici e per le raccomandazioni di un utilizzo prudente;
- 6. valutare e determinare gli effetti delle azioni adottate volte a contrastare l'AMR.

Tale Piano rientra tra le attività avviate dall'Unione europea volte a contrastare le crescenti minacce associate alla resistenza agli antimicrobici, con il piano d'azione quinquennale di lotta alla resistenza antimicrobica (di seguito Action Plan), ripartito in 12 azioni chiave, tra cui "Rafforzare i sistemi di sorveglianza della resistenza antimicrobica e del consumo di antimicrobici in medicina veterinaria" (Azione 10).

Il piano ha una durata annuale, con inizio il 1° gennaio 2019 e termine il 31 dicembre 2019.

Per assicurare il rispetto di tali tempi, gli Assessorati competenti sono invitati a recepire il piano entro un mese dalla sua emanazione da parte del Ministero e a inviarlo a tutti i referenti territoriali per l'AMR.

Entro il 1° febbraio 2019 deve pervenire a questo Ministero il piano di attività regionale, comprendente anche la Tabella 1 completa in ogni sua parte unitamente alla comunicazione dell'avvenuto inizio delle attività.

#### Ministero della Salute

Il Piano AMR è predisposto annualmente dal Ministero della Salute che si avvale della collaborazione del Centro di Referenza Nazionale per l'Antibiotico-resistenza - Laboratorio Nazionale di Referenza per la resistenza antimicrobica (di seguito CNR-AR, NRL-AR), presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana *M. Aleandri* (di seguito IZSLT).

Esso è strutturato tenendo conto dei dettami della decisione 2013/652/UE, che definisce le popolazioni di animali da produzione alimentare e determinati alimenti da sottoporre a campionamento, i microrganismi da includere, le frequenze, i livelli e le strategie di campionamento, i test di sensibilità da utilizzare nonché la rendicontazione dei dati.



Il Ministero supervisiona la corretta attuazione del Piano AMR, verificando la copertura nazionale (si veda paragrafo *Portata del campionamento*) risultante dalla distribuzione dei campioni sul territorio regionale e l'andamento dell'attività di campionamento, sia in termini di campioni prelevati che di distribuzione mensile e giornaliera, attraverso monitoraggi trimestrali o semestrali.

#### Regioni e Province autonome

I Servizi Veterinari Regionali e/o Provinciali pianificano le attività da svolgere sul territorio di propria competenza in attuazione del presente Piano.

Essi provvedono a ridistribuire il numero di campioni di:

- intestino cieco nei propri macelli in modo proporzionale alla produzione annuale di ciascun macello
- carni fresche nella fase di distribuzione al dettaglio in funzione della densità abitativa del territorio ove insiste l'attività di commercio al dettaglio.

I criteri di distribuzione dei campioni di intestino cieco devono essere comunicati al Ministero, mediante la compilazione dei campi minimi necessari fissati nella Tabella 1, secondo le tempistiche già fornite.

**Tabella 1** - Informazioni minime da fornire relative alla distribuzione dei campioni di intestino cieco di suini da ingrasso e bovini di età inferiore a 1 anno negli impianti di macellazione – Anno 2019

Numero riconoscimento impianto di macellazione	N. capi macellati di origine nazionale Anno 20	N. campioni assegnati all'impianto	Distribuzione mensile/trimestrale

Le Regioni e le Province autonome verificano la corretta esecuzione del Piano AMR sul territorio di competenza, in particolare per quanto concerne il rispetto delle modalità di campionamento e l'uniforme distribuzione dei campioni effettuati nel corso dell'anno.

A tal fine, nel rimandare all'esame di quanto riportato nell'allegato "Protocollo operativo per il campionamento", è utile tener presenti i seguenti criteri:

- rispetto della freguenza minima di campionamento;
- rispetto dei requisiti di idoneità dei campioni;
- analisi della distribuzione dei prelievi dei campioni nei vari mesi dell'anno e giorni.

È cura dei Servizi Veterinari Regionali e/o Provinciali aggiornare, annualmente, l'elenco dei referenti per il Piano AMR dei Servizi Veterinari Locali, responsabili del prelievo dei campioni, e trasmetterlo al Ministero della Salute.

#### Servizi Veterinari Locali

Il personale ufficiale di controllo dei Servizi Veterinari Locali provvede al prelievo e alla preparazione dei campioni, alla completa compilazione della scheda di campionamento - esclusivamente mediante la compilazione della stessa attraverso il Sistema Informativo Nazionale Veterinario per la Sicurezza Alimentare e la Sanita Animale (SINVSA) - e all'organizzazione delle attività di spedizione dei campioni al CRN-AR, NRL-AR. Il personale dei Servizi Veterinari Locali preposto deve essere in numero adeguato, formato e aggiornato in modo da poter espletare i propri compiti con coerenza e competenza, oltre che in possesso di strumenti, attrezzature e confezioni idonee a garantire il corretto espletamento dell'attività di campionamento.

#### Referente per il Piano AMR

In seno a ciascun Servizio Veterinario Locale selezionato per l'attuazione del presente Piano AMR, è nominato un referente che esercita attività di supervisione delle procedure e verifica della regolare esecuzione del lavoro affidato ai singoli operatori al fine di garantire il rispetto della numerosità minima campionaria assegnata.



#### Istituti Zooprofilattici Sperimentali (II.ZZ.SS.)

Rientrano nella decisione 2013/652/UE i campioni prelevati in attuazione del regolamento (CE) n. 2160/2003 e del regolamento (CE) n. 2073/2005 (allegato I, capitolo 2, punti 2.1.3, 2.1.4), esaminati per *Salmonella* spp. dagli II.ZZ.SS. territorialmente competenti che operano, sono valutati e accreditati conformemente alla EN ISO/IEC 17025.

Gli II.ZZ.SS. inviano al CRN-AR, NRL-AR, **con cadenza trimestrale**, tutti gli isolati tipizzati di *Salmonella* spp. per l'esecuzione dei test di sensibilità antimicrobica, e caricano sul sistema informativo del CRAB tutti i dati anagrafici rilevanti relativi all'isolato secondo le specifiche<sup>2</sup> disponibili oltre che sul sito EFSA (*Data dictionaries—guidelines for reporting 2017 data on zoonoses, antimicrobial resistance and food-borne - Table 4. Requirements for isolate-based antimicrobial resistance data reporting based on Decision 2013/652/EU), anche sul sito del CNR-AR, NRL-AR (http://www.izslt.it/crab/sistema-di-gestione-dati/).* 

Al fine di migliorare la tracciabilità di tali isolati, è cura degli II.ZZ.SS. aggiornare, annualmente, l'elenco dei referenti che si occupano dell'invio degli isolati e dell'inserimento dei rispettivi dati anagrafici necessari e trasmetterlo al Ministero della Salute e al CRN-AR, NRL-AR.

#### Laboratorio Nazionale di Riferimento

In attuazione del presente Piano AMR, i campioni di intestino cieco prelevati alla macellazione e quelli di carni fresche prelevati nella fase di distribuzione al dettaglio sono inviati al CRN-AR, NRL-AR per l'isolamento, l'identificazione, la tipizzazione e l'analisi del profilo di resistenza degli isolati ottenuti, senza spese aggiuntive di spedizione per l'ente speditore.

Le modalità di spedizioni dei campioni del presente Piano AMR sono disponibili sul portale del CRN-AR, NRL-AR, al seguente link http://www.izslt.it/crab/spedizione-campioni-2013-652-eu/.

Il CRN-AR, NRL-AR provvede all'inserimento nel sistema informativo ministeriale SINVSA, **con frequenza trimestrale**, dei risultati analitici di isolamento e identificazione degli agenti previsti nel Piano AMR relativi ai singoli campioni esaminati.

Tale sistema permette di visionare il dettaglio di tutte le informazioni disponibili per il campione ed è aggiornato periodicamente con gli esiti di isolamento e di identificazione delle specie di agenti oggetto di Piano AMR, tramite servizi di interoperabilità e cooperazione applicativa con il sistema informativo gestito dal CRN-AR, NRL-AR.

Ciò consente, a tutti i livelli, di verificare lo stato di attuazione e di avanzamento delle attività.

#### **PIANO AMR**

Per l'anno 2019, ai sensi dell'Allegato – Parte A - della decisione 2013/652/UE, sul territorio nazionale, è previsto il campionamento, l'isolamento, l'identificazione, la tipizzazione e l'analisi del profilo di resistenza delle specie batteriche di seguito riportate, in determinate popolazioni animali e categorie alimentari:

- isolati di Salmonella spp. da carcasse di suini da ingrasso sottoposte a campionamento per i test e la verifica della conformità, a norma dell'allegato I, capitolo 2, punto 2.1.4 del regolamento (CE) n. 2073/2005.
- ii. A tal proposito si precisa che, ai sensi dell'art. 3 della decisione 2013/652/UE, in caso di una bassa prevalenza batterica o di un basso numero di unità epidemiologiche, l'Autorità Competente può utilizzare anche isolati di *Salmonella* spp. ottenuti da campioni prelevati dagli operatori del settore alimentare per verificare il rispetto dei criteri di igiene e di processo, qualora il numero minimo di isolati prelevati dall'autorità competente durante i controlli ufficiali non sia sufficiente per ottenere il numero minimo richiesto di isolati da sottoporre ai test di sensibilità antimicrobica;
- iii. isolati di *Salmonella* spp. da carcasse di bovini di età inferiore a un anno, sottoposte a campionamento per i test e la verifica della conformità, a norma dell'allegato I, capitolo 2, punto 2.1.3 del regolamento (CE) n. 2073/2005.
- iv. A tal proposito si precisa che, ai sensi dell'art. 3 della decisione 2013/652/UE, in caso di una bassa prevalenza batterica o di un basso numero di unità epidemiologiche, l'Autorità Competente può

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup> https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/sp.efsa.2018.EN-1368



utilizzare anche isolati di *Salmonella* spp. ottenuti da campioni prelevati dagli operatori del settore alimentare per verificare il rispetto dei criteri di igiene e di processo, qualora il numero degli isolati prelevati dall'autorità competente durante i controlli ufficiali non sia sufficiente per ottenere il numero minimo richiesto di isolati da sottoporre ai test di sensibilità antimicrobica;

- v. isolati di *Escherichia coli* indicatore commensale ottenuti da campioni di intestino cieco prelevati alla macellazione da suini da ingrasso e da bovini di età inferiore a un anno;
- vi. isolati di *Escherichia coli* produttori di beta-lattamasi ad ampio spettro (ESBL), beta-lattamasi AmpC (AmpC) o carbapenemasi da campioni di intestino cieco prelevati alla macellazione da suini da ingrasso e bovini di età inferiore a un anno;
- vii. isolati di *Escherichia coli* produttori di beta-lattamasi ad ampio spettro (ESBL), beta-lattamasi AmpC (AmpC) o carbapenemasi da campioni di carni fresche<sup>3</sup> di suini e bovini prelevati nella fase di distribuzione al dettaglio<sup>4</sup>.

Ai sensi della decisione 2013/652/UE, devono essere sottoposti ai test di sensibilità antimicrobica 170 isolati per ciascuna combinazione di specie batterica e tipo di campione di popolazione animale o categoria di alimenti indicati ai punti *i, ii e iii*.

I campioni di intestino cieco prelevati alla macellazione da suini da ingrasso e bovini di età inferiore a un anno, sottoposti a isolamento, identificazione, tipizzazione e analisi del profilo di resistenza delle specie batteriche di seguito riportate:

- Salmonella spp;
- Campylobacter spp. e Campylobacter jejuni (nei soli bovini <12mesi);

rientrano in un monitoraggio a carattere nazionale, realizzato su base volontaria, avente finalità di accrescere le conoscenze relative ai rischi per la salute pubblica derivanti da alcuni agenti zoonosici nelle diverse produzioni e valutare le necessarie misure di controllo.

Tale programma di monitoraggio comprende, annualmente, anche i test di sensibilità antimicrobica degli isolati di *Salmonella* ottenuti in attuazione del Piano Nazionale di Controllo delle salmonellosi negli avicoli (di seguito PNC), ai sensi del regolamento (CE) n. 2160/2003, sebbene il presente Piano AMR non coinvolga specificatamente il settore avicolo.

Si segnala che al fine di perfezionare il contributo relativo ai campioni per la verifica della conformità all'allegato I, capitolo 2, punto 2.1.3 e 2.1.4 del regolamento (CE) n. 2073/2005, sia in termini di attività di campionamento che di trasmissione degli isolati e di rendicontazione dei dati, la DGISAN in collaborazione con la DGSAF e l'IZS della Lombardia ed Emilia Romagna, sta lavorando per avviare l'implementazione del sistema di raccolta dati sui campioni e sugli esiti di isolamento relativi all'autocontrollo.

Il sistema potrà essere alimentato dagli operatori oppure, su mandato degli stessi, da parte dei laboratori che hanno effettuato le analisi.

Oltre che per la specie bovina e suina (punto 2.1.3. e 2.1.4. del regolamento (CE) n. 2073/205/UE), si sta lavorando per ottenere i dati relativi anche ad altre specie. Inoltre, sarà previsto di indicare sistematicamente il sierotipo in caso di positività per *Salmonella*.

#### Portata del campionamento

Il numero di campioni di intestino cieco e di carni fresche da esaminare è definito in funzione della numerosità attesa di isolati di cui monitorare il profilo di resistenza (170 isolati per ciascuna combinazione di specie batterica e tipo di campione di popolazione animale o categoria di alimenti come al punto 1, lettere a), b), c), e) dell'Allegato – Parte A - della decisione 2013/652), tenendo conto della prevalenza della specie batterica

<sup>&</sup>lt;sup>4</sup> Per "vendita al dettaglio" è intesa la vendita presso punti che vendono direttamente al consumatore finale per il successivo consumo domestico, ovvero punti vendita come supermercati, negozi specializzati, mercati, escluse le attività di ristorazione, ristoranti, grossisti ed assimilabili



<sup>&</sup>lt;sup>3</sup> Per "carne fresca" per gli scopi del presente Piano si intende <u>carne refrigerata, incluse le carni confezionate (anche sottovuoto o in atmosfera controllata)</u>. La carne congelata/surgelata è esclusa

monitorata, oppure in funzione di una numerosità fissata pari a 300 campioni di popolazione animale o di alimento (per *E. coli* produttori di ESBL o AmpC o carbapenemasi).

La Tabella 2 riporta la distribuzione regionale dei campioni di carni fresche da prelevare.

Per il campionamento delle carni fresche al dettaglio, la programmazione nazionale tiene in considerazione la **numerosità della popolazione esposta**. Ai sensi delle linee guide europee deve essere rappresentato almeno l'80% della popolazione nazionale.

Tabella 2 - Distribuzione regionale dei campioni di carni fresche di suini e bovini - Anno 2019

	n. campioni carni fresche di suini	n. campioni carni fresche di bovini	Da effettuarsi nel trimestre
Lanciano-Vasto-Chieti	2	2	1 trim.
Pescara	2	2	2 trim.
Teramo	2	2	3 trim.
Avezzano-Sulmona-L'Aquila	2	2	4 trim.
Tota Regione Abruzzo	8	8	

La rappresentatività della popolazione umana nazionale esposta considerata nel presente Piano AMR è di oltre l'84%.

Nella distribuzione regionale, l'attività di campionamento deve essere stratificata in maniera proporzionale alla densità di popolazione.

Sono escluse le Regioni con popolazione inferiore a 1 milione di abitanti e alcune Regioni per le difficoltà nell'adempimento di quanto previsto dal Piano AMR – **Protocollo operativo per il campionamento**.

#### Strategia del campionamento

Il campionamento deve essere distribuito, nell'arco dell'anno, in modo uniforme su ciascun mese dell'anno, per consentire la copertura delle diverse stagioni.

Eccezionalmente e/o per ragioni pratiche, è consentita la ripartizione equa dei campioni su base trimestrale, sempre che questo approccio non ostacoli l'esecuzione del campionamento casuale su base mensile. La selezione casuale deve riguardare anche i giorni di campionamento di ciascun mese<sup>5</sup>.

Per la randomizzazione dei campionamenti fare riferimento alle specifiche tecniche EFSA "Technical specifications on randomised sampling for harmonised monitoring of antimicrobial resistance in zoonotic and commensal bacteria".

#### Campionamento di carni fresche al dettaglio

Per i campioni di carni fresche al dettaglio, il campionamento casuale deve avvenire senza preselezione dei campioni in base alla provenienza del prodotto alimentare.

Analogamente a quanto sopra riportato, anche per i prelievi di carni fresche al dettaglio, non va inclusa più di un'unità epidemiologica per anno, laddove per unità epidemiologica si intende "lotto di carne refrigerata". Anche in questo caso i campioni devono essere distribuiti in modo uniforme su ciascun mese dell'anno (o quantomeno su base trimestrale), per consentire la copertura nelle diverse stagioni e la selezione casuale deve riguardare anche i giorni di campionamento di ciascun mese.

#### Isolati di Salmonella spp. provenienti da programmi nazionali di controllo già esistenti

La Decisione 2013/652/UE prevede che la sorveglianza dell'AMR sia basata il più possibile su campioni biologici o su isolati ottenuti nell'ambito di programmi nazionali di controllo, ufficiali o di autocontrollo, già esistenti [Piano Nazionale di Controllo delle Salmonellosi (PNCS) ai sensi del Reg. 2160/2003, e campioni su carcasse al macello ai sensi del Regolamento (CE) n. 2073/2005]. Ciò al fine di ridurre al minimo gli oneri di tale attività.

Sebbene, negli anni il Piano AMR e il PNCS abbiano sempre sottolineato l'obbligo della trasmissione degli isolati e dei relativi metadati (es. dati anagrafici dell'Unità Epidemiologica di origine, dati relativi al campione) - ottenuti da tali programmi nazionali - al CRN-AR, NRL-AR, il numero limitato di isolati e relativi dati ricevuti, paragonati a quelli disponibili presso i laboratori della rete nazionale degli II.ZZ.SS., rappresenta

un'importante criticità, oggetto di specifica raccomandazione a seguito dell'Audit della Commissione europea [DG(SANTE)2017/6191].

Si ribadisce, quindi, che:

- gli II.ZZ.SS. devono inviare, con cadenza trimestrale, <u>TUTTI</u> gli isolati tipizzati di *Salmonella* spp. nell'ambito delle suddette attività:
- gli isolati devono essere corredati di tutte le informazioni anagrafiche secondo le specifiche della decisione 2013/652/EU e dell'EFSA<sup>8</sup> (*Data dictionaries guidelines for reporting data on zoonoses, antimicrobial resistance and food-borne outbreaks using the EFSA data models for the Data Collection Framework (DCF) Table 4. Requirements for isolate-based antimicrobial resistance data reporting based on Decision 2013/652/EU*), disponibili anche sul sito del CNR-AR, NRL-AR (http://www.izslt.it/crab/sistema-di-gestione-dati/).
- il nuovo PNC Salmonellosi specifica nell'apposito paragrafo Analisi del profilo di antibioticoresistenza che "per ogni gruppo riscontrato positivo a qualsiasi Salmonella, sia da campionamento ufficiale e sia da autocontrollo, i laboratori che hanno effettuato la sierotipizzazione devono inviare al CRN-AR, NRL-AR almeno un isolato per ciascun sierotipo di Salmonella riscontrato". Per le specifiche tecniche si rimanda a quanto riportato nel sopra citato paragrafo del PNCS 2019-2021.

#### Verbale di Prelievo

Ciascun campione prelevato in attuazione del presente Piano AMR deve essere accompagnato dalla scheda di campionamento, fruibile dal Sistema Informativo Nazionale Veterinario per la Sicurezza Alimentare e la Sanità Animale (SINVSA) del portale del Sistema Informativo Veterinario (<a href="https://www.vetinfo.sanita.it">https://www.vetinfo.sanita.it</a>), che identifica, in modo univoco, il campione.

La scheda, da compilarsi esclusivamente on-line attraverso il sistema SINVSA, deve essere completa per tutti i campi contrassegnati come obbligatori e, in special modo, per quelli che identificano univocamente l'unità epidemiologica.

Le informazioni a corredo del campione devono essere necessariamente completate nel sistema SINVSA. Non saranno ritenuti idonei i campioni pervenuti al CRN-AR, NRL-AR senza l'apposita scheda, stampata al termine della sua completa compilazione da sistema SINVSA, contenente le necessarie informazioni a corredo.

Ai fini della rilevazione dei costi di campionamento per la rendicontazione alla Commissione europea, nelle schede è stato inserito anche il campo relativo all'ora di inizio e di fine delle attività di campionamento nel cui conteggio va considerato anche il tempo impiegato per la compilazione della stessa.

Per l'accesso al SINVSA, ogni operatore deve disporre di un'utenza (username e password) del portale <a href="www.vetinfo.sanita.it">www.vetinfo.sanita.it</a>. La richiesta ufficiale per ricevere le credenziali deve essere inviata, per e-mail, all'indirizzo fdlab@izs.it o csn@vetinfo.it, specificando:

- Nome e Cognome
- Codice Fiscale
- Indirizzo e-mail
- Numero di telefono
- Applicativo a cui bisogna accedere e la finalità dell'accesso: SINVSA per Piano AMR 2019
- Ente o azienda di appartenenza.

Per qualsiasi problema relativo a sistema SINVSA e al suo utilizzo, a supporto degli utenti, è attivo il servizio di Help Desk erogato attraverso il numero Verde "800 082 280" e l'e-mail csn@vetinfo.it. L'help desk è attivo nei seguenti orari:

- dal lunedì al venerdì ore 8.00 20.00;
- il sabato dalle 8.00 alle 14.00.

<sup>&</sup>lt;sup>8</sup> http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2017.EN-1178/epdf

In caso di mancato riscontro, contattare: <u>f.digianvito@izs.it</u>, <u>m.secone@izs.it</u> oppure <u>gl.grosso@izs.it</u> e, per conoscenza, <u>s.macri@sanita.it</u>.

PIANO DI MONITORAGGIO ARMONZZATO SULLA RESISTENZA AGLI ANTIMICROBICI DI BATTERI ZOONOTICI E COMMENSALI 2019 SCHEDA / VERBALE N. 2019014968C



PIANO DI MONITORAGGIO ARMONIZZATO SULLA RESISTENZA AGLI ANTIMICROBICI DI BATTERI ZOONOTICI E COMMENSALI 2019 (PMRA 2019)

#### A. PARTE GENERALE

Ente:			
A1. Strategia di campionamento	o (*):		
CASUALE			
A2. Metodo di campionamento	(*):		
CAMPIONE INDIVIDUALE/SINGO	DLO		
A3. Programma di controllo (*):			
ISOLAMENTO E TEST SENSIBILITA	À AGLI ANTIMICROBICI DEC.2013/652/UE		
A4. Prelevatore / i (*):			
A5. Luogo di prelievo (*):			
A6. Codice identificativo luogo d	li prelievo (*):		
A12. Ragione sociale (*):	A8. Indirizzo luogo di prelievo (*):	A9. Comune (*):	A10. Codice identificativo (*):
A14. Codice fiscal (*):	A13. Rappresentante legale (*):	A10e. Telefono (*):	A15. Responsabile sede produttiva (*):
A11a. Data e ora inizio prelievo	(*):	A11b. Data e ora fine prelievo	(*):

#### B. INFORMAZIONI SUL CAMPIONE

DI IIII OMINALIONI SOL CANI IONE				
CAMPIONAMENTO CARNI FRESCHE AL DETTAGLIO (CAMPIONE N. 1)				
A14b.Numero di aliquote	A14c.Numero di unita campionarie / campioni elementari	Numero campione (*):		
B1. Matrice del campione (*):				
B6. Origine del prodotto (*):				



B9. Ragione sociale stabilimento di lavo (se non prelevato nel luogo di ultima lavorazione) (*):	razione	B9b. Numero riconoscimo lavorazione (*):	ento stabilimento di	B9c. Identific	cativo fiscale ditta produttrice
Telefono del veterinario	Specie campi	onata (*)	Codice allevamento di		ld. fiscale proprietario
prelevatore (*)			provenienza		allevamento di provenienza
B11. Paese di provenienza/origine del prodotto (*)		Identificativo campione (Numero Lotto) (*)			

#### c. LABORATORIO DI ANALISI

C1. Laboratorio di analisi:			
ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLE REGIONI LAZIO E TOSCANA - SEDE CENTRALE DI ROMA			
Telefono del Sanitario prelevatore			
	Timbro		
Firma del Sanitario prelevatore			
Firma del Sanitario prelevatore			

#### Trasmissione degli isolati

Per permettere il corretto espletamento di quanto descritto, le Regioni e P.A. e gli II.ZZ.SS. coinvolti nell'attuazione del presente Piano AMR, sono invitati a coordinare, rispettivamente, i Servizi Veterinari Locali e i laboratori territorialmente competenti al fine di garantire:

- corretta spedizione al CNR-AR, LNR-AR, nel rispetto delle specifiche riportate nei protocolli operativi
  per il campionamento, di tutti i campioni di intestino cieco e di carni fresche, al fine del successivo
  isolamento, identificazione, tipizzazione e analisi dei profili di resistenza;
- 2. invio, con cadenza trimestrale, di tutti gli isolati tipizzati di *Salmonella* spp. provenienti da campioni prelevati ai sensi del Reg. (CE) n. 2073/2005 al CRN-AR, NRL-AR;
- 3. invio, con cadenza trimestrale, di tutti gli isolati tipizzati di *Salmonella* spp. provenienti da campioni relativi al Piano Nazionale di Controllo Salmonellosi negli avicoli, al CRN-AR, NRL-AR, indipendentemente dalle popolazioni animali oggetto di attività di monitoraggio secondo il sistema di rotazione previsto dalla decisione 2013/652/UE.

Come già anticipato, l'invio degli isolati deve essere corredato dei necessari dati anagrafici, da includere per ogni singolo campione, le cui specifiche di più recente aggiornamento sono disponibili oltre che sul sito EFSA (Data dictionaries - guidelines for reporting 2017 data on zoonoses, antimicrobial resistance and food-borne - Table 4. Requirements for isolate-based antimicrobial resistance data reporting based on Decision 2013/652/EU)<sup>1</sup>, anche sul sito del CNR-AR, NRL-AR (http://www.izslt.it/crab/sistema-di-gestione-dati/). L'invio di tali isolati deve conformarsi al seguente calendario:

- entro il 30 Aprile, per i dati di attività del periodo 1 Gennaio 31 Marzo;
- entro il 31 Luglio, per i dati di attività del periodo 1 Aprile 30 Giugno;
- entro il 31 Ottobre, per i dati di attività del periodo 1 Luglio 30 Settembre;
- entro il 31 Gennaio, per i dati di attività del periodo 1 Ottobre 31 Dicembre.

Allo scopo di verificare, di completare e di caricare nel sistema informativo CRAB, in modo esaustivo, la parte anagrafica a corredo degli isolati, può essere necessario consultare, oltre gli archivi elettronici (SISALM, Sistema Informativo di Laboratorio dell'IZS competente), anche la scheda di accompagnamento campioni (c.d. "verbale") compilata dal personale del Servizio Sanitario Nazionale al momento del prelievo



#### RISULTATI E RENDICONTAZIONE

Tutte le informazioni relative all'attuazione del presente Piano AMR sono disponibili tramite il sistema SIVNSA per le attività di campionamento e i risultati relativi agli isolamenti, e tramite il sistema informativo CRAB per i risultati relativi ai test di sensibilità agli antimicrobici.

Con cadenza trimestrale, è previsto il caricamento dei risultati relativi all'isolamento e all'identificazione degli agenti previsti dal presente Piano AMR, dal sistema CRAB al sistema SINVSA.

Per i test di sensibilità antimicrobica, si chiarisce che essi vengono effettuati in seguito ad appropriata procedura di selezione degli isolati batterici e nel rispetto delle modalità e delle numerosità campionarie previste dal Piano AMR.

Il popolamento del sistema informativo CRAB, accessibile attraverso la pagina <a href="http://www.izslt.it/crab/sistema-di-gestione-dati/">http://www.izslt.it/crab/sistema-di-gestione-dati/</a> pertanto avviene, per quanto possibile, contestualmente alle attività nazionali di campionamento, di isolamento e di identificazione previste per il Piano 2019 in oggetto.

I risultati dei test di sensibilità antimicrobica sugli isolati sono inseriti periodicamente nel periodo di attuazione del Piano AMR e successivamente tra la fine delle attività di campionamento per il Piano di monitoraggio nazionale (31 dicembre 2019) e la scadenza dei termini di rendicontazione alla Commissione Europea, prevista per il 31 maggio 2020.

I dati sono da considerarsi definitivi dopo la validazione da parte dell'AC nazionale e sovranazionale (EFSA). Tutte le informazioni circa i test di sensibilità sugli isolati sono accessibili al Ministero e alle Regioni e/o Province autonome, previa richiesta delle credenziali di accesso al <a href="http://www.izslt.it/crab/login/">http://www.izslt.it/crab/login/</a> (qualora non già in possesso delle Regioni e/o Province autonome).

**Entro il 31 maggio 2020**, inoltre, il Ministero della Salute trasmette alla Commissione europea, per il tramite del CNR-AR, NRL-AR, i risultati del monitoraggio secondo le "Specifiche tecniche per l'analisi e la rendicontazione dei dati sull'antimicrobico-resistenza" fornite dall'EFSA, che ha il mandato di esaminarli e renderli pubblici in una relazione di sintesi.

Per adempiere a quanto dovuto, è essenziale che a tutti i livelli si presti particolare attenzione all'esattezza, alla completezza e alla puntualità della trasmissione dei dati.

Per richiedere le credenziali di accesso al sistema informativo CRAB, contattare: <u>alessia.franco@izslt.it</u> oppure <u>antonio.battisti@izslt.it</u> e, per conoscenza, <u>s.macri@sanita.it</u>.

### Allegato II: Protocollo operativo per il campionamento di campioni di carne fresca al dettaglio Informazioni generali

La raccolta dei campioni deve essere eseguita da parte di personale addestrato alle procedure standard di campionamento.

La catena del freddo va garantita dal momento della realizzazione del campione.

I campioni, dopo il prelievo, devono essere conservati a temperatura di refrigerazione (range di circa +2°C - +8°C), evitando temperature eccessive e inviati nel modo più veloce possibile, preferibilmente lo stesso giorno del prelievo, e in ogni caso in modo che possano pervenire al laboratorio entro massimo le 36 h ore successive al campionamento.

Ciascun campione deve essere identificato attraverso un identificativo unico, rappresentato dal identificativo della scheda SINVSA (in alto a destra della scheda), compilata e stampata da sistema.

#### Materiale oggetto di prelievo

Il materiale oggetto di prelievo è "carne fresca" campionata alla vendita "al dettaglio".

Nell'ambito di questo Piano di campionamento, per "carne fresca" si intende "carne refrigerata", incluse le carni confezionate (anche sottovuoto o in atmosfera controllata). Si esclude pertanto la carne congelata/surgelata, così come le carni lavorate (insaccati, carni macinate, salsicce, ecc.). E' necessario prelevare il campione in singola aliquota.

Per "vendita al dettaglio" è intesa la vendita presso punti che vendono direttamente al consumatore finale per il successivo consumo domestico, ovvero punti vendita come supermercati, negozi specializzati, mercati, ed escluse le attività di ristorazione, ristoranti, grossisti ed assimilabili.

È necessario campionare **un quantitativo minimo di almeno 100 g di carne fresca, in singola aliquota.**Modalità di campionamento



I campioni devono essere selezionati in modo casuale nel punto vendita oggetto di campionamento, confezionati secondo le usuali modalità utilizzate per i campionamenti conoscitivi di tali matrici da parte dei Servizi Veterinari e mantenuti a temperatura di refrigerazione (range di circa +2°C - +8°C) fino al momento dell'invio.

È opportuno accogliere i contenitori utilizzati per il campionamento all'interno di un altro contenitore, es. buste autosigillanti/antimanomissione, in dotazione ai Servizi e, in caso di campioni multipli, riunirli in idonee scatole (di cartone o di polistirolo), per rispondere a requisiti minimi di trasporto a mezzo corriere.

#### Compilazione verbale di prelievo

Le informazioni a corredo del campione devono essere inserite nell'apposita scheda informatica, da compilarsi on-line, disponibile sul sistema SINVSA.

Il sistema consente di selezionare i dati anagrafici del punto vendita qualora in esso già presenti. In caso contrario, è possibile l'inserimento ex-novo da parte dell'operatore.

È necessario compilare tutti i campi obbligatori e, in ogni caso, tutti quelli che identificano univocamente l'unità epidemiologica campionata.

Si rammenta che con il Piano Nazionale della Prevenzione 2014-2018, le Regioni e Province autonome hanno assunto l'impegno di dotarsi, entro il 2018, di una anagrafe regionale o, in alternativa delle ASL, conforme alla masterlist 852, rendendola accessibile al Ministero della Salute. A tal fine, è già stata rappresentata alle Regioni/P.A. l'opportunità di utilizzare il sistema SINVSA che consente di precaricare in modo massivo, tramite file in formato CSV, le anagrafiche degli Operatori del Settore Alimenti (OSA registrati Reg. CE n. 852/2004). Tale caricamento può essere fatto nell'apposita sezione "Upload anagrafiche" del sistema, all'interno della quale sono pubblicate le specifiche tecniche dei tracciati CSV.

Il sistema consente, inoltre, di selezionare l'impianto di macellazione/sezionamento (tramite identificativo fiscale o approval number) di origine della carne fresca, con compilazione automatica dei suoi dati anagrafici. Per quanto concerne i campi del quadro B1 (codice allevamento di provenienza, Paese di origine, Id. fiscale del proprietario, Ragione sociale, indirizzo), pur non essendo obbligatori, si chiede di compilarli in maniera quanto più completa possibile, in rapporto alle informazioni disponibili. Attraverso il sistema SINVSA è possibile selezionare i dati anagrafici dell'allevamento di origine, recuperati in tempo reale dalle Banche Dati Nazionali Zootecniche.

#### Spedizione dei campioni

I campioni di carne fresca devono essere spediti attraverso corriere espresso al CRN-AR, NRL-AR, presso Direzione Operativa Diagnostica Generale, Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana *M. Aleandri*, Sede Centrale di Roma, **per poter pervenire entro le 24 ore dalla consegna al corriere**.

Le informazioni relative al corriere espresso da contattare per l'invio dei campioni ad IZSLT saranno rese disponibili al seguente link: http://www.izslt.it/crab/spedizione-campioni-2013-652-eu/

In caso di impedimento, i campioni devono essere tenuti refrigerati almeno fino a che la spedizione non sia stata effettuata e, comunque, in modo tale che pervengano al laboratorio entro massimo le 36 ore successive al campionamento.

L'invio attraverso corriere non comporta spese di spedizione per l'ente speditore.

#### CONTROLLI AFLATOSSINE NEL LATTE

Dovranno essere effettuati n. 1 controlli per ciascuna ASL (4 controlli totali nella regione) in vigilanza per la ricerca di Aflatossina M1 nel latte crudo o latte trattato termicamente o latte destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte secondo la tabella Parte2: Micotossine, punto 2.1.8 del Reg. CE n. 1881/2006.

ASL Avezzano-Sulmona-L'Aquila	ASL Lanciano-Vasto-Chieti	ASL Pescara	ASL Teramo
1	1	1	1



# PROCEDURE PER IL COORDINAMENTO DEI CONTROLLI UFFICIALI NELLA FILIERA DEL LATTE CRUDO E DERIVATI.

In risposta alle criticità evidenziate in seguito agli audit svolti nel tempo dagli uffici DGSANCO/2013/6875 e DGSANTE/2015-7626, il Ministero della Salute, con nota prot. N. 0023047-P-01/06/2016 ha emanato le indicazioni per implementare misure uniformi su tutto il territorio nazionale per il controllo della filiera del latte e per il coordinamento tra le autorità competenti ad esso designate. Tali indicazioni si traducono in un protocollo approvato dal gruppo tecnico interregionale, nelle more dello sviluppo di un sistema informatizzato di monitoraggio per la gestione delle non conformità per carica batterica, cellule somatiche e inibenti nel latte crudo.

#### **SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE:**

Le presenti procedure descrivono le operazioni da seguire per garantire un coordinamento efficiente ed efficace tra le autorità competenti ed in particolare tra i Servizi di Sanità animale (SSA), di Igiene degli allevamenti e produzioni zootecniche (SIAPZ), Igiene degli alimenti di origine animale (SIAOA) responsabili dei controlli nel settore lattiero-caseario come richiesto dall'art. 4 paragrafi 3 e 5 del Reg. CE n. 882/2004 e per implementare un sistema di monitoraggio sul latte crudo (in risposta alla raccomandazione 5 del report comunitario DGSANTE 2015/7626) al fine di soddisfare i requisiti previsti dall'All. IV del Reg. CE 854/2004 nonché la gestione del rischio di zoonosi rappresentato dai prodotti degli stabilimenti lattiero-caseari derivati dal latte non pastorizzato (in risposta alla raccomandazione n. 11 dell'AUDIT DGSANCO 2013-6979).

### PROCEDURA OPERATIVA PE RIL MONITORAGGIO SUI PARAMETRI DI CARICA BATTERICA E CELLULE SOMATICHE DEL LATTE CRUDO:

Le AASSLL devono predisporre un sistema di monitoraggio per la valutazione dei parametri del latte crudo previsti dall'ALL. III sez. IX Cap. parte III punto 3 del Reg. CE 853/2004. Tale sistema di monitoraggio può essere implementato mediante l'utilizzo di banche dati sul latte, dei dati ottenuti mediante il pagamento qualità, di qualsiasi altro sistema ritenga la Regione o l'Az. USL di dover adottare. Tuttavia a prescindere dal sistema che si intende adottare, le autorità competenti devono registrare e documentare il periodo di riferimento del monitoraggio effettuato.

La verifica sulle medie geometriche mobili nel corso di un controllo ufficiale deve essere effettuata tenendo in considerazione almeno un anno di attività dell'OSA.

Il periodo di monitoraggio, tuttavia, deve essere stabilito in funzione della frequenza stabilita per il controllo ufficiale. In caso di mancata notifica anche solo di uno sforamento dai parametri deve essere applicata una sanzione ai sensi dell'art. 6 commi 4 e 5 del D.Lgs 193/2007. I servizi devono tenere conto del numero di schede (Modello A – B/latte) ricevute per effettuare la valutazione del rischio delle aziende e stabilire la frequenza dei controlli ufficiali.

#### PROCEDURA OPERATIVA PER COORDINARE I CONTROLLI UFFICIALI SUL LATTE CRUDO:

Il **modello A/latte** deve essere compilato ogni volta che l'autorità competente (SIAOA, SIAPZ) riceve comunicazione da parte dell'OSA sullo sforamento dei parametri per carica batterica (CB) e cellule somatiche (CS) e/o di positività agli inibenti nonché a seguito del riscontro di non conformità per CB e CS ed inibenti nel corso del controllo ufficiale.

Il **modello B/latte** deve essere compilato dall'autorità competente (SSA) ogni volta che c'è un cambiamento nello stato sanitario dell'allevamento.

### MODELLO A/LATTE (nota n. 0023047-P-01/06/2016 del Ministero della Salute)

AL SERVIZIO VETERINARIO IAPZ	
DI	

**E p.c.** Al SERVIZIO SANITA' VETERINARIA IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI DELLA REGIONE ABRUZZO (dpf011@regione.abruzzo.it)

#### **SCHEDA INVIO SEGNALAZIONE PER**

☐ SUPERAMENTO CBT/CS	
☐ POSITIVITA' INIBENTI	
☐ ALLEVAMENTO	
CODICE AZIENDALE (DPR 317/96)   _   _   _     _     _     _   _	
PROPIETARIO/RESPONSABILE LEGALE	
INDIRIZZO E COMUNE (PROVINCIA)	
DESTINATARIO: AZ. ASL APPARTENENTE ALL'AZIENDA DI PRODUZIONE	
LATTE   BOVINO	☐ ALTRE SPECIE (indicare quale)
$\square$ periodo di osservazione: data inizio Data fine	
divieto fornitura latte: data inizio Data fine	
deroghe per latte ovi-caprino non conforme	
☐ Autorizzazione dell'Autorità competente per l'utilizzo latte ovi-ca	prino non conforme:
per formaggi a lunga stagionatura $\square$	
altra disposizione (indicare le condizione stabilite per la concessione dell'utilizzo)	

Timbro e Firma del Veterinario



MODELLO B/LATTE (nota n. 0023047-P-01/06/2016 del Ministero della Salute)

Ai Servizi IAPZ e IAOA di	

**E p.c.** Al SERVIZIO SANITA' VETERINARIA IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI DELLA REGIONE ABRUZZO (dpf011@regione.abruzzo.it)

#### SCHEDA INVIO SEGNALAZIONE PER VARIAZIONE STATO SANITARIO ALLEVAMENTO

INDIRIZZO PRODUT	<u>TIVO</u>						
Riproduzione latte $\Box$	Riproduzione carne $\Box$						
ingrasso $\square$			misto $\Box$ (linea vacca-vitello) (latte + ingrasso)				
SPECIE							
Bovino $\square$	Ovi-caprino	]	misto $\square$	altro [	☐ (indicare specie)		
POSITIVITA'							
BRC □	твс 🗆						
n. positivi							
n. controllati							
n. sospetti							
Caseificazione in propri	io	NO $\square$	SI □				
Conferisce latte ai casei	ifici	NO $\square$	SI □				
Caseificio al quale confe	erisce:						
n. riconoscimento	non	ne	Comun	е	ASL		
Registrazione							
☐ AUTORIZZAZIONE PER IL LATTE DI ANIMALI CON REAZIONE NEGATIVA ALLE PROVE PER BRC E TBC E							
SENZA SINTOMI DI TALI MALATTIE (ai sensi dell'All. III, sez. IX, Capitolo I, parte I, punto 3 del Reg. (CE) 853/2004)							
☐ Previo trattamento termico							
Per fabbricazione di formaggi a latte ovi-caprino a maturazione > 60 gg.							

Timbro e Firma del Veterinario



## PIANO NAZIONALE PER LA RICERCA DEI RESIDUI 2019

Il piano nazionale per la ricerca dei resudui (da qui PNR) è un piano di sorveglianza del processo di allevamento degli animali e di prima trasformazione dei prodotti diorigine animale che mira a

- svelare i casi di somministrazione illecita di sostanze vietate;
- svelare i casi di somministrazione abusiva di sostanze autorizzate;
- verificare la conformità dei residui dei medicinali veterinari, di antiprassitari nonché di agenti contaminanti per l'ambiente con i limiti massimi di residui o di tenori massimi fissati dalle normative comunitarie nazionali.

Il PNR tiene conto delle prescrizionoi del D.Lgvo 158 del 16/3/2006 che attua le Direttive CE 96/22/CE e 96/23/CE e loro successive modifiche nonché delle decisioni 97/747/CE e 98/179/CE per quanto riguarda i livelli e le frequenze di campionamento e le procedure per il prelievo ufficiale e la gestione dei campioni. Il PNR 2019 ha inizio il 1/1/2019 e termina il 31/12/2019.

Per garantire il rispetto di tali tempi gli Assessorati competenti sono invitati a recepire il piano entro un mese dalla sua emanazione da parte del Ministero e ad inviarlo asi referenti ASL per il PNR.

Entro il 1 febbraio 2019 deve pervenire al Ministero il piano di attività regionale unitamente alla comunicazione di inizio attività.

Anchw per il 2019 la rendicontazione dei risultati relativi ai campionamenti e agli esiti analitici dovrà avvenire attraverso il fomato SSD2 nel nuovo sistema dedicato NSIS/PN new.

Pertanto, al fine di consentire l'adeguamento alle nuove procedure, gli IIZZSS, provvederanno al caricamento bimestrale dei dati, anche se i campioni sono stati trasferiti ad altro laboratorio per l'effettuazione e/o il complketamento delle analisi, in modo tale da garantire il rispetto delle seguenti scadenze:

- 31 luglio 2019 per la validazione dei dati relativi al primo semetsre di attività e caricamento delle informazioni relative alle N.C.;
- 28 febbraio 2020 per la validazione di tutti i dati relativi all'anno 2019 e il caricamento delle informazioni relative a tutti i casi di N.C.

Si evidenzia che è possibile una unica validazione parziale ed una unica validazione annuale.

Attravrso la funzionalità di "validazione conformi" possono essere validati massivamente tutti i campioni conformi, mentre attraverso la funzionalità di "validazioni non conformi" le non conformità vengono puntualmente validate.

Prima di confermare entrambe le validazioni il sistema prospetta un riepilogo dei campini validati e quanti non conformi rimangono da controllare.

Tutte le informazioni non validate non saranno considerate ufficiali pertanto non saranno incluse nella trasmissione da parte del Ministero alla Commissione e all'EFSA.

AL fine di consentire il necessario aggiornamento del PNR dell'anno successivo, le Regioni, attraverso gli Assessorati, devono trasmettere al Ministero, enrtro il 31 luglio 2019, una relazione che commenti i risultati ottenuti nel corso del 2018 anche sulla base delle valutazioni effettuate secondo i criteri su esposti e che suggerisca possibili proposte per migliorare l'efficacia e l'efficienza del PNR.



# Strategia di campionamento

L'attività svolta al fine di verificare la presenza dei residui negli alimenti si articola in 3 tipi di piano denominati Piano, Extrapiano, Sospetto. Si distinguono anche diverse tipologie di campionamento in "mirato, clinico-anamnestico, a seguito di positività, su sospetto isto-anatomo-patologico e a seguito di MSU. SI veda la tabella riassuntiva che segue per le strategie di campionamento.

Tutti i campioni sono prelevati esclusivamente dai Servizi Veterinari delle ASL e sono sempre accompagnati dal verbale di prelievo PNR debitamente compilato (si veda fac simile a pagina 40 e seguenti)

Per il campionamento mirato, deve essere previsto un vernbale di prelievo per ogni campione

Tavola riassuntiva della strategia di campionamento

Tipo di Piano	PIANO	EXTRAPIANO		SOSPET	то	
TIPOLOGIA DI CAMPIONAMENTIO	MIRATO	MIRATO	CLINICO- ANAMNESTICO	A SEGUITO POSITIVITÀ	MSU	ISTO- ANATOMO- PATOLOGICO
DESCRIZIONE	Campione prelevato sulla base della programmazione PNR	Campione prelevato sulla base della programmazione Extrapiano	Campione prelevato al di fuori delle programmazioni, sulla base di indizi sospetti	Campione prelevato a seguito di non conformità in un campione mirato di Piano od Extrapiano o per sospetto "clinico- anamnestico"	Campione prelevato in caso di macellazione speciale d'urgenza	Campione prelevato a seguito di segnalazioni di esiti diagnostici sospetti al test istologico
CAMPIONE DA SUDDIVIDERSI IN 4/5 ALIQUOTE	(per la ricerca di sostanze vietate e/o non autorizzate, cortisonici, sostanze antibatteriche compresi sulfamidici e chinolonici);  Negli altri casi, sulla base delle valutazioni del veterinario ufficiale prelevatore o su indicazione regionale	(per la ricerca di sostanze vietate e/o non autorizzate, cortisonici, sostanze antibatteriche compresi sulfamidici e chinolonici);  Negli altri casi, sulla base delle valutazioni del veterinario ufficiale prelevatore o su indicazione regionale	Obbligatorio	Obbligatorio	Obbligatorio	Obbligatorio
SEQUESTRO CAUTELATIVO	Sulla base delle valutazioni del veterinario ufficiale prelevatore o su indicazione regionale	Sulla base delle valutazioni del veterinario ufficiale prelevatore o su indicazione regionale	Obbligatorio	Obbligatorio	Obbligatorio	Obbligatorio

Affinchè il campione sia il più rappresentativo possibile degli animali o prodotti oggetto di controllo, per opportuna conoscenza e per comodità si esemplificano, nella tabella che segue, le quantità minime da prelevare per ciascuna matrice

Quantità minime da prelevare per ciascuna matrice

Quantità minime da prelevare per	Quantità Minima	Campione Globale
ciascuna matrice Matrice	per aliquota	(in caso di campione ai sensi del DPR 327/80)
urina	30/50ml	150/250 ml
siero/plasma	10 ml	50 ml
grasso, muscolo, fegato	100 g	500 g
rene	100 g	l'intero rene (entrambi in ovini e vitelli giovani)
bulbo oculare	1 bulbo	entrambi i 2 bulbi
tiroide	mezza tiroide	l'intero organo
pelo	2,5g	13 g
latte crudo, latte trattato	200 ml	1 lt
uova	6 uova	30 uova
miele	100g	500g
latte ricostituito, brode	200 ml	1 lt
medicinali veterinari prefabbricati su	20-25 ml	100-125 ml
supporto liquido		
premiscele medicate premiscele di	20-25 g	100-125 g
additivi		
mangimi, acqua	500 g/ml	2,5 kg (2,5lt)

## Conformità della partita o della sottopartita

La partita è conforme quando il risultato di una singola analisi non supera il contenuto massimo previsto, tenuto conto dell'incertezza di misura.

La partita è non conforme quando il risultato analitico2, confermato da una doppia analisi3, supera il livello massimo oltre ogni ragionevole dubbio, tenendo conto dell'incertezza di misura. La media delle due determinazioni, tenendo conto dell'incertezza di misura, è utilizzata per il controllo di conformità.

Nel caso di superamento di un livello di azione4, confermato da una doppia analisi e tenendo conto dell'incertezza di misura, la partita è giudicata conforme ma occorre procedere all'identificazione delle fonti di contaminazione e prendere provvedimenti per la loro riduzione o eliminazione.

Tabella per le Matrici e numero di campioni da prelevare per l'analisi di PCDD/F, DL-PCB e NDL-PCB

Matrice		Numero di campioni
		da prelevare per l'analisi di PCDD/F, DL-PCB e NDL-PCB Matrice
Carne bovina		70
Carne suina		60
Carne ovina		15
	polli	50
Pollame	tacchini	50
	galline	50
A	trote	30
Acquacoltura	eurialine	30
Latte	bovino	50
	ovi-caprino	40
	bufalino	40
Uova	·	160
	per suini	20
Mangimi	per bovini	10
	per acquacoltura	16
	TOTALE	691



# Matrici, loro tipologia e quantità da prelevare per l'analisi di PCDD/F, DL-PCB e NDL-PCB

		c	ampione
	Matrice	Tipologia	Quantità minima per aliquota (kg)
Carne bovina		Muscolo	1
		scheletrico	
Carne ovina		Muscolo	1
		scheletrico	
Carne suina		Muscolo	1
		scheletrico	
Pollame	pollo	Mezza carcassa	1
tacchino		Cosce	1
galline		Mezza carcassa	1
Assuranthus	trote	Tranci	1
Acquacoltura	eurialine	Tranci	1
Latte	bovino		1
	ovi-caprino		1
	bufalino		1
Uova			12 unità
Mangimi	per suini		0,5
	per bovini		0,5
	per acquacoltura		0,5

# Tabella per la ripartizione dei campioni per l'analisi di PCDD/F, DL-PCB e NDL-PCB

IZS	IZS A&M	IZS ME	IZS LT	IZS LER	IZS SA
Abruzzo	11				
Basilicata	2				
Calabria	6				
Campania	18	35 <sup>10</sup>			
Emilia Romagna				102	
Friuli Venezia Giulia	21				
Lazio			27		
Liguria	2				
Lombardia				106	
Marche	14				
Molise	1				
P.A. Bolzano	5				
P.A. Trento	6				
Piemonte	48				
Puglia	13				
Sardegna					41
Sicilia	42				
Toscana			26		
Umbria	11				
Valle d'Aosta					
Veneto			154		
TOTALI	200	35*	207	208	41
TOTALE			691		

<sup>&</sup>lt;sup>10</sup> Campioni di latte



Il PNR comporta la ricerca dei residui nei seguenti settori: bovino, suino.ovino. caprino, equino, avicolo, acquacoltura (trote, specie eurialine), conigli, selvaggina d'allevamento, latte(vaccino, ovi-caprino, bufalino), uova, miele, selvagina cacciata.

Le sostanze oggetto del piano sono raggruppate secondo la seguente classificazione in applicazione del D. L.vo 158/2006 Allegato I:

#### CATEGORIA A - Sostanze ad effetto anabolizzante e sostanze non autorizzate

- 1) Stilbeni, loro derivati e loro sali ed esteri
- 2) Agenti antitiroidei
- 3) Steroidi
- 4) Lattoni dell'acido resorcilico (compreso lo zeranolo)
- 5) Beta-agonisti
- 6) Sostanze incluse nell'All. IV del regolamento (CE) n. 2377/90 del Consiglio, del 26 giugno 1990

## CATEGORIA B - Medicinali veterinari e agenti contaminanti

- 1) Sostanze antibatteriche, compresi sulfamidici e chinolonici
- 2) Altri prodotti medicinali veterinari:
  - a) Antielmintici
  - b) Coccidiostatici, compresi i nitroimidazoli
  - c) Carbammati e Piretroidi
  - d) Tranquillanti
  - e) Antinfiammatori non steroidei (AINS)
  - f) Altre sostanze esercitanti un'attività farmacologica
- 3) Altre sostanze e agenti contaminanti per l'ambiente
  - a) Composti organoclorurati, compresi i PCB
  - b) Composti organofosforati
  - c) Elementi chimici
  - d) Micotossine
  - e) Coloranti
  - f) Altri

#### Principali novità nell'attuazione del PNR 2019

A seguito delle raccomandazioni formulate dal team ispettivo in occasione dell'Audit tenutosi in Italia dal 6 al 15 febbraio 2018<sup>11</sup> per la valutazione dei controlli di residui e contaminanti in animali vivi e prodotti animali, inclusi i controlli sui medicinali veterinari, si è reso necessario prevedere le seguenti modifiche nelle procedure di attuazione del Piano Nazionale Residui del 2019.

#### Campionamenti da animali provenienti dagli altri Stati Membri per la macellazione

Nell'attuazione del PNR 2019 deve essere garantito il prelievo, al macello, di campioni da animali provenienti direttamente da altri Stati Membri, per la ricerca delle sostanze riportate nell'Allegato 1 della direttiva 96/23/CE, in analogia con le attività previste per gli animali macellati provenienti da allevamenti italiani. Tale attività aggiuntiva dovrà essere effettuata per bovini, suini, equini ed ovicaprini.

<sup>&</sup>lt;sup>11</sup> (DG(SANTE)/2018-6343) Audit in Italy from 06 to 15 February 2018 in order to evaluate the control of residues and contaminants in live animals and animal products including controls on veterinary medicinal products.



REGIONE ABRUZZO- PROGRAMMA DEI CONTROLLI DI SANITA' ANIMALE E IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI ANNO 2019 gf 41

Il campionamento viene disposto dagli UVAC, con il coordinamento dell'Ufficio 8 della Direzione Generale della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari (DGSAF). La programmazione delle attività per il 2019, riportata nell'Appendice (pag. 116), è stata effettuata utilizzando:

- 1) i criteri riportati nella direttiva 96/23/CE;
- 2) i dati ricavati da TRACES sulle introduzioni da altri Stati membri nel 2017 di animali certificati per la macellazione e spediti direttamente a uno stabilimento di macellazione.

Le attività dovranno essere effettuate nel rispetto di tutte le procedure previste nel Piano Nazionale Residui 2019 (compresa l'adozione del verbale di prelievo).

Tutte le attività dovranno essere rendicontate dagli IIZZSS nel sistema NSIS/PNR New, con le stesse procedure e tempistiche previste per i campioni provenienti da animali nazionali, prestando particolare attenzione alla dichiarazione dello Stato di provenienza comunitario da inserire nell'apposito campo del nuovo tracciato (Campo E.04).

#### Estensione dei campionamenti ai cervidi nell'ambito della selvaggina allevata

Nelle tabelle di programmazione, nella categoria "Selvaggina allevata", sono inseriti i campionamenti su cervidi, oltre ai volatili, per la ricerca di chinolonici, cefalosporine, benzimidazolici, avermectine e levamisolo.

#### Ripartizione dei campionamenti di selvaggina cacciata

Per garantire una maggiore uniformità di campionamento sul territorio italiano, sono stati presi in considerazione, per la programmazione e ripartizione dei campioni di cinghiali tra le Regioni/P.A,. i dati utilizzati per la relazione trichine 2017, che riportano il numero totale di cinghiali macellati (anche quelli per autoconsumo).

#### Tabelle di programmazione

Sulla base dei dati di produzione nazionale, sono stati programmati i campionamenti da effettuare nel corso del 2019. Per bovini, suini, ovini, caprini ed equini, il numero indicato in tabella corrisponde al numero di animali da sottoporre a campionamento.

Di seguito (pag 48 e segg.) si riportano le tabelle di programmazione per ciascun settore produttivo.

Sulla base delle ripartizioni regionali relative ai dati di produzione, consultabili dal sistema informatico, e in base a caratteristiche specifiche del territorio (ad esempio, censimento aggiornato del patrimonio zootecnico, vocazione produttiva, flussi e volumi delle macellazioni) le Regioni e PP.AA. attuano il piano regionale residui, programmando il numero ed il tipo di campioni da effettuare nel territorio di propria competenza.

Si ribadisce la necessità che gli Assessorati provvedano ad effettuare, mediante l'apposita funzione di *Gestisci Piano Regionale*, l'elaborazione del piano regionale ed eseguire la successiva ripartizione per AUSL di competenza.

Così facendo, si avrà a disposizione un valido strumento di programmazione e di monitoraggio delle attività svolte, che permetterà di verificare il raggiungimento degli obiettivi prefissati.

Si rammenta, infatti, che nell'ambito della valutazione dei sistemi di garanzia dei Livelli Essenziali di Assistenza, le attività svolte in attuazione del PNR rientrano tra gli indicatori veterinari funzionali al presidio del monitoraggio delle varie fasi delle attività da porre in essere ed alla verifica del grado di raggiungimento dell'obiettivo.

		Verbale di Prelievo PNR n°			PAGINA 1/5				
	REGIONE: ABRUZZO (B.IT.02)				AUSL	n°	(E	3.IT.01)	
			Str	rategia di campio	namento			•	
_	o di piano (B.03)	PIANO	EXTRAPIANO				SOSPI	ETTO	
	ologia campionamento (B.IT.03)		□ mirato			🗆 a seguito di p			🗆 a seguito di Msu
*Cod	lice identificativo del campione	in cui è stata riscontrat	a la prima positività (D.11):					(1)	
	ata (D.06)								
con l	a qualifica di						<u> </u>		
	Punto di campio	namento (B.07)	N. codice az			Città	Prov	Indiriz	zo
			Approval numb	oer (C.05)					
	Allevamento								
	Macello								
	Stabilimento di lavorazione o								
	Stabilimento di trasformazio	<u> </u>							
	Vendita all'ingrosso (solo per	<u>'</u>	)						
	Centro di lavorazione selvagg	gina							
	Centro di imballaggio uova								
	Acquacoltura								
	Centro di smielatura								
	Stabilimento di trasformazio	one latte e prodotti a bas	e di						
	latte (2)								
	Distributore di latte crudo (2								
	presenza del Sig			Al	JSL	nato a		11	
•	alità di	• •							
	api:								
	rodotti di origine animale: di proprietà di:								
	o essersi qualificato/i ed aver n								
Борс	essersi quanticato/i ea aver in	110117410 14 713114, 11/1 301	rosci ii roz i naz namo pi oce	eduto di prenevo c	ii <u>un cumpic</u>	me con le seguent	i cui ui iei i	sticite.	
4	A. Informazioni sul campion	e:							
•									
Tipo	logia del Campione:	Campione di aliment	0	Campione di mai	ngime/acqu	α	Campio	ne animale	
Matr		•		•	- '		,		
_ /	Acqua di abbeverata	□ Bulbo oculare	- Fegato	- Latte		□ Mangime		- Miele	
	Muscolo	□ Pelo	□ Plasma	□ Rene		□ Sangue		□ Siero	
п	Tessuto adiposo	□ Tiroide	Uova	□ Urina					
		•.••							

Firma dell'Interessato/i

Il/i verbalizzante/i



Piano Nazionale Residui - Verbale di 1	orelievo n° PAGINA 2/5
--	------------------------

#### Specie

	□ Vitelli		□ Suini da ingrasso		□ Agnelli	- Bufalini
□ Bovini	□ Vitelloni	□ Suini	□ Lattonzoli		□ Capretti	□ Conigli
BOVINI	□ Vacche	- Sum	□ Riproduttori	′ Ovi-caprini	□ Caprini	□ Equini
			□ Magroni/Magroncelli		□ Ovini	
	□ Anatre		□ Spigole			
	- Faraone		□ Orate		<ul> <li>Quaglie</li> </ul>	
	□ Galline		□ Cefali		□ Starne	
' Volatili da cortile	□ Oche	🗆 Pesci da acquacoltura	□ Trote	' Selvaggina allevata	<ul> <li>Fagiani</li> </ul>	
	□ Polli		□ Anguille		- Pernici	
	<ul> <li>Tacchini</li> </ul>		□ Storioni		□ Cervidi	
				' Selvaggina cacciata	<ul> <li>Cinghiali</li> </ul>	

B. Informazioni sull'animale da cui è stato prelevato il campione

Numero di identificazione dell'animale		
Sesso	Maschio	Femmina
Età - Vitelli	6-8 mesi	< 6 mesi
Età - Equini	> 2 anni	< 2 anni
Trattamenti subiti nei 90 giorni precedenti la macellazione	Si	No
In caso affermativo indicare la specialità medicinale (3)		

Stato Membro di provenienza dell'animale destinato direttamente alla macellazione (4)

C. Informazioni sull'allevamento di provenienza dell'animale		
Gli animali/prodotti campionati provengono dall' allevamento/ditta:	. N° Codice allevamento	con sede in
via/fraz accompagnati da certificato/dichiarazione n	del del	

Firma dell'Interessato/i

Il/i verbalizzante/i



	Piano Nazionale Residui - Verba	le di prelievo n° PAGINA 3/5
Dati fiscali del proprietario/soccidante (5)  _ _ _  Dati fiscali del detentore/soccidante (6)  _ _ _		
In caso di prelievo in allevamento, indicare obbligate  Metodo di produzione:  Biolog		Sconosciuto
	Specie/prodotti	Modalità di allevamento (D.IT.07)
	Per tutte le specie (tranne Volatili da corte Acquacoltura)	Transumante
	Volatili da cortile	All'aperto In gabbia Rurale A terra
	Uova	All'aperto A terra In gabbia
	Acquacoltura	Bacini Canali Gabbie/acque recintate Stagni Vasche Sistemi a ricircolo
D. Accertamenti richiesti Laboratorio di destinazione:		
E. Ulteriori informazioni relative al campionamen Il prodotto campionato fa parte di una partita omogimetodo di campionamento utilizzato (7): <u>Tipo di unità di campionamento</u> (8):	enea di kglottolotto	
	b) Lotto di produzione c) Unità epidemiologica (al d) Lotto di macellazione	llevamento, branco)
Firma dell'ir	teressato/i	Il/i verbalizzante/i



Piano Nazionale Residui - Vo	erbale di prelievo n°PAGINA 4/5
I campioni sono stati suddivisi in N° aliquote, ciascuna individuata rispettivament	te dalle lettere
Essi sono stati sigillati regolarmente con sigillo recante la siglaaliquota, la matrice campionata, l'identificazione del luogo della sede dell'avvenuto cam	e muniti di cartellini di identificazione con la data, l'ora del presente verbale, le rispettive lettere di npionamento e le firme degli intervenuti.
La/e aliquota/e contrassegnata/e con la/e lettera/e è/sono stata, a disposizione dell'interessato/degli interessati che dovrà/dovra	/e consegnata/e al Sig con diffida di non manometterla/e e di conservarla/e nel seguente modo nno essere avvertito/i dell'avvenuto prelievo.
Le altre aliquote vengono inviate presso il laboratorio d'analisi precedentemente indica	ato.
Il/I Sig presente/i all'operazione in qualità di	ha/hanno chiesto che venga verbalizzato quanto segue:
Note dei verbalizzanti:	
La merce sopra specificata, della quale il campione prelevato faceva parte, viene posto	
Sulla scorta dei rilievi esposti si è redatto il presente verbale composto da $N^\circ$ for originale dopo averne preso visione.	gli/o e N° allegato/i in N° copia/e che il/i Sigha/hanno firmato in
I risultati del presente controllo possono essere utilizzati per verificare il rispetto di	ei criteri alla base dell'erogazione di aiuti comunitari.
Luogo, data	
Firma dell'interessato/i	Il/i verbalizzante/i

## NOTE PER LA COMPILAZIONE PAGINA 5/5

- (1) Obbligatorio solo per campioni prelevati a seguito di positività
- (2) Soloper attività extrapiano
- (3) Su valutazione del Servizio Veterinario
- (4) Obbligatoria solo per prelievi al macello di campioni da animali provenienti da Stati Membri e destinati direttamente alla macellazione.
- (5) Codice fiscale o partita IVA (CUAA).
- (6) Codice fiscale o partita IVA (CUAA).
- (7) Indicare il regolamento/direttiva di riferimento, campione individuale o pool.
- (8) Si applicano le seguenti definizioni:

Animale	-
Lotto di produzione	Gruppo o insieme di prodotti identificabili ottenuti da un dato processo in circostanze praticamente identiche e prodotte in un determinato luogo entro un periodo di produzione definito (Reg. (CE) n. 853/2004)
Unità epidemiologica	a) un animale o un gruppo di animali che sono tenuti in un'azienda come unità epidemiologica (Reg. (EC) n. 2160/2003); se più di un gruppo è tenuto in un'azienda, ciascuno di questi gruppi costituirà un'unità distinta e avrà lo stesso stato di salute (direttiva 64/432/CEE). b) l'insieme dei volatili avente la medesima qualifica sanitaria, tenuti in uno stesso locale o recinto e che costituiscono un'unità epidemiologica. Per il pollame in batteria il branco comprende tutti i volatili che dividono lo stesso ambiente. (Reg. (EC) n. 2160/2003)
Lotto di macellazione	Un gruppo di animali che sono stati allevati nella stessa unità epidemiologica (allevamento/branco) e che vengono consegnati e macellati in un solo giorno.

Di seguito le combinazioni raccomandate tra punto di prelievo, matrice e tipo di unità di campionamento:

Punto di campionamento	Materiale	Tipo di unità di campionamento raccomandata
Allevamento	Campione da animale vivo	Animale
	Latte	Unità Epidemiologica
	Uova	Unità Epidemiologica
	Campioni in pool	Unità Epidemiologica
	Miele	Unità Epidemiologica
	Mangime	Lotto di produzione (campione da silos) o unità epidemiologica (campione da mangiatoia po ad rete di distribuzione)
	Acqua di abbeverata	Unità Epidemiologica
Centro lavorazione selvaggina	Muscolo	Animale
Acquacoltura	Muscolo	Unità Epidemiologica
Macello	Muscolo, organi	Animale, lotto di macellazione (per campioni in pool)
Stabilimento ovoprodotti (ingresso)	Uova	Unità Epidemiologica
Centro di imballaggio	Uova	Unità Epidemiologica
Vendita ingrosso acquacoltura, stabilimento trasformazione acquacoltura	Muscolo	Unità Epidemiologica
Stabilimento di trasformazione latte e prodotti a base di latte	Prodotti a base di latte	Latte di produzione
Distributore di latte crudo	Latte	Unità Epidemiologica



# PIANO NAZIONALE RESIDUI (CONTROLLI IN STABILIMENTI RICONOSCIUTI) 2019

Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie / matrice	Categoria animale	ALLEVAMENTO	MACELLO	STABILIMENTO	Totali	ALLEVAMENTO Av - Sul - Aq	MACELLO Av - Sul - Aq	ILIMENT Sul - Aq	Totali Av - Sul - Aɑ	ALLEVAMENTO La - Va - Ch	MACELLO La - Va - Ch	STABILIMENTO La - Va - Ch	Totali	ALLEVAMENTO PE	MACELLO PE	STABILIMENTO PE	Totali PE	ALLEVAMENTO TE	MACELLO TE	STABILIMENTO TE	Totali TE
A5x1	clenbuterol o-simili	bromobuterolo, cimaterolo, clenbuterolo, clenpenterolo, idrossimetilclenbuterolo, mabuterolo, mapenterolo, metilclenbuterolo	fegato	Bovini	vacche		1		1		1		1		0		0		0		0		0		0
A5x1	clenbuterol o-simili	clenbuterolo	fegato	Bovini	vacch e		2		2		1		1		1		1		0		0		0		0
B2f3	cortisonici	beclometasone, betametasone, desametasone, flumetasone, metilprednisolone, prednisolone, prednisone, triamcilone, triamcilone acetonide	fegato	Bovini	vacche		2		2		0		0		1		1		0		0		1		1

Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie / matrice	Categoria animale	ALLEVAMENTO	MACELLO	STABILIMENTO	Totali	ALLEVAMENTO Av - Sul - Aq	MACELLO Av - Sul - Aq	MENT	Totali Av - Sul - Aɑ	ALLEVAMENTO La - Va - Ch	MACELLO La - Va - Ch	I	Totali	ALLEVAMENTO PE	MACELLO PE	STABILIMENTO PE	Totali PE	ALLEVAMENTO TE	MACELLO TE	STABILIMENTO TE	Totali TE
В1у	antibiotici	acido clavulanico, acido nalidixico, acido oxolinico, amoxicillina, ampicillina, ciprofloxacin, clortetraciclina, cloxacillina, danafloxacina, dicloxacillina, difloxacin, doxiciclina, enoxacin, enrofloxacin, epiclortetraciclina, epiessitetraciclina, epietraciclina, flumequina, levofloxacin, lomefloxacina, marbofloxacina, nadifloxacina, nafcillina, norfloxacin, orbifloxacin, ossitetraciclina, oxacillina, penicillin V, penicillina G, piperacillina, rolitetraciclina, sarafloxacina, tetraciclina	muscolo	Bovini	vacche		2		2		0		0		1		1		1		1		O		0
A6	sostanze incluse in all.iv del reg. 2377/90/ce e del consiglio	cloramfenicolo	muscolo	Bovini	vacche		1		1		0		0		1		1		0		0		0		0

Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie / matrice	Categoria animale	ALLEVAMENTO	MACELLO	STABILIMENTO	Totali	ALLEVAMENTO Av - Sul - Aq	MACELLO Av - Sul - Aq	STABILIMENTO Av - Sul - Aq	Totali Av - Sul - Ag	ALLEVAMENTO La - Va - Ch	MACELLO La - Va - Ch	STABILIMENTO La - Va - Ch	Totali La - Va - Ch	ALLEVAMENTO PE	MACELLO PE	STABILIMENTO PE	Totali PE	ALLEVAMENTO TE	MACELLO TE	STABILIMENTO TE	Totali TE
B1x1	sulfamidici	sulfachinossalina, sulfacloropirazina, sulfacloropiridazina, sulfacloropiridina, sulfadiazina, sulfadimetossina, sulfadoxina, sulfafenazolo, sulfamerazina, sulfamerazina, sulfametossazolo, sulfametossipiridazina, sulfametossipiridazina, sulfamonometossina, sulfamilamide, sulfapiridina, sulfatiazolo	muscolo	Bovini	vacche		3		3		1		1		1		1		1		1		0		0
A5x1	clenbuterol o-simili	clenbuterolo	fegato	Bovini	vitelli		1		1		1		1		0		0		0		0		0		0
B2f3	cortisonici	beclometasone, betametasone, desametasone , flumetasone, metilprednisolone, prednisolone, prednisone, triamcilone, triamcilone acetonide	fegato	Bovini	vitelli		1		1		1		1		0		0		0		0		0		0

Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie / matrice	Categoria animale	ALLEVAMENTO	MACELLO	STABILIMENTO	Totali	ALLEVAMENTO Av - Sul - Aq	MACELLO Av - Sul - Aq	Sul - Aq	Totali Av - Sul - Aɑ	ALLEVAMENTO La - Va - Ch	MACELLO La - Va - Ch	STABILIMENTO La - Va - Ch		ALLEVAMENTO PE	MACELLO PE	STABILIMENTO PE	Totali PE	ALLEVAMENTO TE	MACELLO TE	STABILIMENTO TE	Totali TE
В1у	antibiotici	acido clavulanico, acido nalidixico, acido oxolinico, amoxicillina, ampicillina, ciprofloxacin, clortetraciclina, cloxacillina, danafloxacina, dicloxacillina, difloxacin, doxiciclina, enoxacin, enrofloxacin, epiclortetraciclina, epitetraciclina, epitetraciclina, flumequina, levofloxacin, lomefloxacina, marbofloxacina, nadifloxacina, nafcillina, norfloxacin, orbifloxacin, ossitetraciclina, oxacillina, penicillin V, penicillina G, piperacillina, rolitetraciclina, sarafloxacina, tetraciclina	muscolo	Bovini	vitelli		1		1		0		0		0		0		0		0		1		1

Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie / matrice	Categoria animale	ALLEVAMENTO	MACELLO	STABILIMENTO	Totali	ALLEVAMENTO Av - Sul - Aq	MACELLO Av - Sul - Aq	STABILIMENTO Av - Sul - Aq	Totali Av - Sul - Aɑ	ALLEVAMENTO La - Va - Ch	MACELLO La - Va - Ch	STABILIMENTO La - Va - Ch	Totali La - Va - Ch	ALLEVAMENTO PE	MACELLO PE	STABILIMENTO PE	Totali PE	ALLEVAMENTO TE	MACELLO TE	STABILIMENTO TE	Totali TE
B1x1	sulfamidici	sulfachinossalina, sulfacloropirazina, sulfacloropiridazina, sulfacloropiridina, sulfadiazina, sulfadimetossina, sulfadoxina, sulfafenazolo, sulfamerazina, sulfametazina, sulfametossazolo, sulfametossipiridazina, sulfamonometossina, sulfamilamide, sulfapiridina, sulfatiazolo	muscolo	Bovini	vitelli		1		1		1		1		0		0		0		O		0		0
B2a2	avermectin e	abamectina, doramectina, eprinomectina, ivermectina, moxidectina	fegato	Bovini	vitelloni		1		1		0		0		1		1		0		0		0		0
B2a1	benzimidaz olici	5-OH-tiabendazolo, albendazolo, albendazolo ammino sulfone, albendazolo sulfone, albendazolo sulfossido, febantel, fenbendazolo, flubendazolo, mebendazolo, oxfendazolo, oxfendazolo sulfone, oxibendazolo, tiabendazolo	fegato	Bovini	vitelloni		1		1		0		0		1		1		0		0		0		0

Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie / matrice	Categoria animale	ALLEVAMENTO	MACELLO	STABILIMENTO	Totali	ALLEVAMENTO Av - Sul - Aq	MACELLO Av - Sul - Aq	BILIMENTO Sul - Aq	Totali Av - Sul - Aɑ	ALLEVAMENTO La - Va - Ch	MACELLO La - Va - Ch	<del>   </del>	Totali La - Va - Ch	ALLEVAMENTO PE	MACELLO PE	STABILIMENTO PE	Totali PE	ALLEVAMENTO TE	MACELLO TE	STABILIMENTO TE	Totali TE
A5x1	clenbuterol o-simili	bromobuterolo, cimaterolo, clenbuterolo, clenpenterolo, idrossimetilclenbuterolo, mabuterolo, mapenterolo, metilclenbuterolo	fegato	Bovini	vitelloni		1		1		1		1		0		0		0		0		0		0
A5x1	clenbuterol o-simili	clenbuterolo	fegato	Bovini	vitello ni		4		4		1		1		1		1		1		1		1		1
B2f3	cortisonici	beclometasone, betametasone, desametasone, flumetasone, metilprednisolone, prednisolone, prednisone, triamcilone, triamcilone acetonide	fegato	Bovini	vitelloni		4		4		1		1		1		1		1		1		1		1

Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie / matrice	Categoria animale	ALLEVAMENTO	MACELLO	STABILIMENTO	Totali	ALLEVAMENTO Av - Sul - Aq	MACELLO Av - Sul - Aq	LIMENT	Totali Av - Sul - Aɑ	ALLEVAMENTO La - Va - Ch	MACELLO La - Va - Ch	STABILIMENTO La - Va - Ch		ALLEVAMENTO PE	MACELLO PE	STABILIMENTO PE	Totali PE	ALLEVAMENTO TE	MACELLO TE	STABILIMENTO TE	Totali TE
В1у	antibiotici	acido clavulanico, acido nalidixico, acido oxolinico, amoxicillina, ampicillina, ciprofloxacin, clortetraciclina, cloxacillina, danafloxacina, dicloxacillina, difloxacin, doxiciclina, enoxacin, enrofloxacin, epiclortetraciclina, epissitetraciclina, epitetraciclina, flumequina, levofloxacin, lomefloxacina, marbofloxacina, nadifloxacina, nafcillina, norfloxacin, orbifloxacin, ossitetraciclina, oxacillina, penicillin V, penicillina G, piperacillina, rolitetraciclina, sarafloxacina, tetraciclina	muscolo	Bovini	vitelloni		3		3		1		1		1		1		1		1		0		0

Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie / matrice	Categoria animale	ALLEVAMENTO	MACELLO	STABILIMENTO	Totali	ALLEVAMENTO Av - Sul - Aq	MACELLO Av - Sul - Aq	MENT ul - Aq	Totali Av - Sul - Aɑ	ALLEVAMENTO La - Va - Ch	MACELLO La - Va - Ch	/ F	Totali	ALLEVAMENTO PE	MACELLO PE	STABILIMENTO PE	Totali PE	ALLEVAMENTO TE	MACELLO TE	STABILIMENTO TE	Totali TE
ВЗа	composti organoclor urati compresi i pcb	1,2,3,4,6,7,8-HPCDD, 1,2,3,4,6,7,8-HPCDF, 1,2,3,4,7,8,9-HPCDF, 1,2,3,4,7,8-HXCDD, 1,2,3,4,7,8-HXCDF, 1,2,3,6,7,8-HXCDF, 1,2,3,6,7,8-HXCDF, 1,2,3,7,8,9-HXCDF, 1,2,3,7,8,9-HXCDF, 1,2,3,7,8-PECDD, 1,2,3,7,8-PECDF, 2,3,4,6,7,8-HXCDF, 2,3,4,7,8-PECDF, 2,3,7,8-TCDD, 2,3,7,8-TCDD, 2,3,7,8-TCDD, DCDF, PCB 101, PCB 105, PCB 114, PCB 118, PCB 123, PCB 126, PCB 138, PCB 157, PCB 167, PCB 169, PCB 180, PCB 180, PCB 180, PCB 180, PCB 181, PCB diossina-simili (somma upper bound), PCB indicatori (somma upper bound), policlorobifenili (somma dei congeneri)	muscolo	Bovini	vitelloni		1		1		0		0		0		0		0		0		1		1

Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie / matrice	Categoria animale	ALLEVAMENTO	MACELLO	STABILIMENTO	Totali	ALLEVAMENTO Av - Sul - Aq	MACELLO Av - Sul - Aq	MENT ul - Aq	Totali Av - Sul - Aα	ALLEVAMENTO La - Va - Ch	MACELLO La - Va - Ch	STABILIMENTO La - Va - Ch		ALLEVAMENTO PE	MACELLO PE	STABILIMENTO PE	Totali PE	ALLEVAMENTO TE	MACELLO TE	STABILIMENTO TE	Totali TE
A6	sostanze incluse in all.iv del reg. 2377/90/ce e del consiglio	cloramfenicolo	muscolo	Bovini	vitelloni		1		1		1		1		0		0		0		0		0		O
B1x1	sulfamidici	sulfachinossalina, sulfacloropirazina, sulfacloropiridazina, sulfacloropiridina, sulfadiazina, sulfadimetossina, sulfadoxina, sulfafenazolo, sulfamerazina, sulfametazina, sulfametossazolo, sulfametossipiridazina, sulfamonometossina, sulfamilamide, sulfapiridina, sulfatiazolo	muscolo	Bovini	vitelloni		5		5		1		1		1		1		1		1		2		2

Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie / matrice	Categoria animale	ALLEVAMENTO	MACELLO	STABILIMENTO	Totali	ALLEVAMENTO Av - Sul - Aq	MACELLO Av - Sul - Aq	STABILIMENTO Av - Sul - Aq	Totali Av - Sul - Ag	ALLEVAMENTO La - Va - Ch	MACELLO La - Va - Ch	STABILIMENTO La - Va - Ch	Totali La - Va - Ch	ALLEVAMENTO PE	MACELLO PE	STABILIMENTO PE	Totali PE	ALLEVAMENTO TE	MACELLO TE	STABILIMENTO TE	Totali TE
A2	agenti antitiroidei	feniltiouracile, metiltiouracile, propiltiouracile, tapazolo, tiouracile	tiroide	Bovini	vitelloni		1		1		0		0		0		0		1		1		0		0
A3x6	boldenone	17-alfa-boldenone coniugato, 17-beta- boldenone coniugato, androstadienedione (ADD)	urine	Bovini	vitelloni	0	1		1		0		0		0		0		1		1		0		0
A3x7	nortestoste rone	17-alfa-19- nortestosterone, 17-beta- 19-nortestosterone	urine	Bovini	vitelloni	0	1		1		0		0		0		0		1		1		0		0
B2d1	promazine	acetopromazina, promazina, prometazina, propionilpromazina, trifluorpromazina, xilazina	urine	Bovini	vitelloni		1		1		0		0		0		0		1		1		0		0

Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie / matrice	Categoria animale	ALLEVAMENTO	MACELLO	STABILIMENTO	Totali	ALLEVAMENTO Av - Sul - Aq	MACELLO Av - Sul - Aq	STABILIMENTO Av - Sul - Aq	Totali Av - Sul - Aɑ	ALLEVAMENTO La - Va - Ch	MACELLO La - Va - Ch	STABILIMENTO La - Va - Ch	Totali La - Va - Ch	ALLEVAMENTO PE	MACELLO PE	STABILIMENTO PE	Totali PE	ALLEVAMENTO TE	MACELLO TE	STABILIMENTO TE	Totali TE
A4x1	zeranolo e metaboliti	alfa-zearalenolo, beta- zearalenolo, taleranolo (beta-zearalanolo), zearalanone, zearalenone, zeranolo (alfa-zearalanolo)	urine	Bovini	vitelloni	0	1		1		0		0		0		0		0		0		1		1
B3c	elementi chimici	cadmio	muscolo	Equini	equini		1		1		1		1		0		0		0		0		0		0
B2a2	avermectin e	abamectina, doramectina, eprinomectina, ivermectina, moxidectina	fegato	Ovini e Caprini	ovi-caprini		2		2		0		0		0		0		1		1		1		1
B2a1	benzimidaz olici	5-OH-tiabendazolo, albendazolo ammino sulfone, albendazolo sulfone, albendazolo sulfonsido, febantel, fenbendazolo, flubendazolo, mebendazolo, oxfendazolo, oxfendazolo, oxiendazolo, tiabendazolo	fegato	Ovini e Caprini	ovi-caprini		2		2		1		1		1		1		0		0		0		0
A5x1	clenbuterol o-simili	clenbuterolo	fegato	Ovini e Caprini	ovi-caprini		1		1		1		1		0		0		0		0		0		0

Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie / matrice	Categoria animale	ALLEVAMENTO	MACELLO	STABILIMENTO	Totali	ALLEVAMENTO Av - Sul - Aq	MACELLO Av - Sul - Aq	STABILIMENTO Av - Sul - Aq	Totali Av - Sul - Aɑ	ALLEVAMENTO La - Va - Ch	MACELLO La - Va - Ch	STABILIMENTO La - Va - Ch	Totali La - Va - Ch	ALLEVAMENTO PE	MACELLO PE	STABILIMENTO PE	Totali PE	ALLEVAMENTO TE	MACELLO TE	STABILIMENTO TE	Totali TE
A5x2	salbutamol o-simili	isoxisuprina, ractopamina, salbutamolo, terbutalina	fegato	Ovini e Caprini	ovi-caprini		1		1		0		0		1		1		0		0		0		0
B2a3	tioimidazoli ci	levamisolo	fegato	Ovini e Caprini	ovi-caprini		1		1		0		0		0		0		1		1		0		0
В1у	antibiotici	acido clavulanico, acido nalidixico, acido oxolinico, amoxicillina, ampicillina, ciprofloxacin, clortetraciclina, cloxacillina, danafloxacina, dicloxacillina, difloxacin, doxiciclina, enoxacin, enrofloxacin, epiclortetraciclina, epiossitetraciclina, epitetraciclina, flumequina, levofloxacin, lomefloxacina, marbofloxacina, nadifloxacina, nafcillina, norfloxacin, orbifloxacin, ossitetraciclina, penicillin V, penicillina G, piperacillina, rolitetraciclina, sarafloxacina, tetraciclina	muscolo	Ovini e Caprini	ovi-caprini		7		7		2		2		2		2		1		1		2		2

Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie / matrice	Categoria animale	ALLEVAMENTO	MACELLO	STABILIMENTO	Totali	ALLEVAMENTO Av - Sul - Aq	MACELLO Av - Sul - Aq	Totali Av - Sul - Aɑ	ALLEVAMENTO La - Va - Ch	MACELLO La - Va - Ch	Totali La - Va - Ch	ALLEVAMENTO PE	MACELLO PE	STABILIMENTO PE	Totali PE	ALLEVAMENTO TE	MACELLO TE	STABILIMENTO TE	Totali TE
B2e	antiinfiam matori non steroidei - ains	5-idrossiflunixina, acido meclofenamico, acido mefenamico, acido niflumico, acido tolfenamico, carprofene, diclofenac, fenilbutazone, flunixina, flurbiprofene, ibuprofene, ketoprofene, meloxicam, naproxene, ossifenbutazone, piroxicam, suxibutazone, vedaprofene	muscolo	Ovini e Caprini	ovi-caprini		1		1		0	0		0	0		0		0		1		1
B2b	coccidiostat ici	alofuginone , decochinato, diclazuril, lasalocid, maduramicina, monensin, narasin, nicarbazina, robenidina, salinomicina, semduramicina	muscolo	Ovini e Caprini	ovi-caprini		2		2		0	0		1	1		1		1		0		0

Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie / matrice	Categoria animale	ALLEVAMENTO	MACELLO	STABILIMENTO	Totali	ALLEVAMENTO Av - Sul - Aq	MACELLO Av - Sul - Aq	STABILIMENTO Av - Sul - Aq	Totali Av - Sul - Ag	ALLEVAMENTO La - Va - Ch	MACELLO La - Va - Ch	STABILIMENTO La - Va - Ch	Totali La - Va - Ch	ALLEVAMENTO PE	MACELLO PE	STABILIMENTO PE	Totali PE	ALLEVAMENTO TE	MACELLO TE	STABILIMENTO TE	Totali TE
B3a	composti organoclor urati compresi i pcb	1,2,3,4,6,7,8-HPCDD, 1,2,3,4,6,7,8-HPCDF, 1,2,3,4,7,8,9-HPCDF, 1,2,3,4,7,8-HXCDD, 1,2,3,4,7,8-HXCDF, 1,2,3,6,7,8-HXCDF, 1,2,3,7,8,9-HXCDF, 1,2,3,7,8,9-HXCDF, 1,2,3,7,8-PECDD, 1,2,3,7,8-PECDF, 2,3,4,6,7,8-HXCDF, 2,3,4,7,8-PECDF, 2,3,7,8-TCDD, 2,3,7,8-TCDD, 2,3,7,8-TCDF, OCDD, OCDF, PCB 101, PCB 105, PCB 114, PCB 118, PCB 123, PCB 126, PCB 138, PCB 153, PCB 156, PCB 157, PCB 167, PCB 169, PCB 180, PCB 189, PCB 28, PCB 52, PCB 77, PCB 81, PCB diossina-simili (somma upper bound), PCB indicatori (somma upper bound), policlorobifenili (somma dei congeneri)	muscolo	Ovini e Caprini	ovi-caprini		1		1		0		0		0		0		1		1		0		0
B3c	elementi chimici	cadmio	muscolo	Ovini e Caprini	ovi-caprini		2		2		0		0		1		1		1		1		0		0
В3с	elementi chimici	piombo	muscolo	Ovini e Caprini	ovi-caprini		2		2		0		0		1		1		1		1		0		0

Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie / matrice	Categoria animale	ALLEVAMENTO	MACELLO	STABILIMENTO	Totali	ALLEVAMENTO Av - Sul - Aq	MACELLO Av - Sul - Aq	STABILIMENTO Av - Sul - Aq	Totali Av - Sul - Aɑ	ALLEVAMENTO La - Va - Ch	MACELLO La - Va - Ch	STABILIMENTO La - Va - Ch	Totali La - Va - Ch	ALLEVAMENTO PE	MACELLO PE	STABILIMENTO PE	Totali PE	ALLEVAMENTO TE	MACELLO TE	STABILIMENTO TE	Totali TE
A6x2	metaboliti dei nitrofurani	AHD (1-ammino- idantoina), AMOZ (5- metilmorfolino-3-ammino- 2-oxazolidinone, AOZ (3- ammino-2-oxazolidinone), SEM (semicarbazide)	muscolo	Ovini e Caprini	ovi-caprini		1		1		1		1		0		0		0		0		0		0
A6	sostanze incluse in all.iv del reg. 2377/90/ce e del consiglio	cloramfenicolo	muscolo	Ovini e Caprini	ovi-caprini		1		1		0		0		0		0		0		0		1		1
A6x	sostanze incluse in all.iv del reg. 2377/90/ce e del consiglio	dapsone	muscolo	Ovini e Caprini	ovi-caprini		1		1		0		0		0		0		0		0		1		1
B1x1	sulfamidici	sulfachinossalina, sulfacloropirazina, sulfacloropiridazina, sulfacloropiridina, sulfadiazina, sulfadimetossina, sulfadoxina, sulfafenazolo, sulfamerazina, sulfametazina, sulfametossazolo, sulfametossipiridazina, sulfametossipiridazina, sulfamonometossina, sulfamide,	muscolo	Ovini e Caprini	ovi-caprini		9		9		2		2		2		2		3		3		2		2



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie / matrice	Categoria animale	ALLEVAMENTO	MACELLO	STABILIMENTO	Totali	ALLEVAMENTO Av - Sul - Aq	MACELLO Av - Sul - Aq	MENT	Totali Av - Sul - Aα	ALLEVAMENTO La - Va - Ch	MACELLO La - Va - Ch	STABILIMENTO La - Va - Ch		ALLEVAMENTO PE	MACELLO PE	STABILIMENTO PE	Totali PE	ALLEVAMENTO TE	MACELLO TE	STABILIMENTO TE	Totali TE
B2e	antiinfiam matori non steroidei - ains	5-idrossiflunixina, acido meclofenamico, acido mefenamico, acido niflumico, acido tolfenamico, carprofene, diclofenac, fenilbutazone, flunixina, flurbiprofene, ibuprofene, ketoprofene, meloxicam, naproxene, ossifenbutazone, suxibutazone, vedaprofene	plasma	Ovini e Caprini	ovi-caprini		1		1		0		0		0		0		1		1		0		0
A6x3	nitroimidaz oli	2-idrossimetil-1-metil-5- nitroimidazolo (HMMNI), dimetridazolo (DMZ), idrossi-ipronidazolo (IPZOH), idrossi- metronidazolo (MNZOH), ipronidazolo (IPZ), metronidazolo (MNZ), ronidazolo (RNZ)	plasma,siero	Ovini e Caprini	ovi-caprini	0	1		1		0		0		1		1		0		0		0		0

Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie / matrice	Categoria animale	ALLEVAMENTO	MACELLO	STABILIMENTO	Totali	ALLEVAMENTO Av - Sul - Aq	MACELLO Av - Sul - Aq	ILIMENT Sul - Aq	Totali Av - Sul - Aɑ	ALLEVAMENTO La - Va - Ch	MACELLO La - Va - Ch	STABILIMENTO La - Va - Ch	Totali	ALLEVAMENTO PE	MACELLO PE	STABILIMENTO PE	Totali PE	ALLEVAMENTO TE	MACELLO TE	STABILIMENTO TE	Totali TE
B2cx	carbammat i e piretroidi	3-idrossicarbofuran, aldicarb, aldicarb sulfone, aldicarb sulfone, aldicarb sulfone, aldicarb sulfone, aldicarb sulfone, aldicarb sulfoxide, alfametrina, aminocarb, bendiocarb, bifentrin, bioallethrin, carbaril, carbofuran, carbosulfan, cyalothrin lambda, cyfluthrin, cypermethrin, deltamethrin, dietofencarb, etiofencarb, fenoxicarb, fenpropathrin, fenvalerate, flucythrinat, flumetrina, fluvalinate, fluvalinate, fluvalinate-Tau, furatiocarb, metomil, oxamil, permethrin, permetrina-cis, permetrina-trans, phenothrin, pirimicarb, pirimicarb desmetile, propamocarb, propoxur, tefluthrin, tetrametrina, tiodicarb	tessuto adiposo	Ovini e Caprini	ovi-caprini		2		2		0		0		0		0		1		1		1		1

Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie / matrice	Categoria animale	ALLEVAMENTO	MACELLO	STABILIMENTO	Totali	ALLEVAMENTO Av - Sul - Aq	MACELLO Av - Sul - Aq	MENT ul - Aq	Totali Av - Sul - Ag	ALLEVAMENTO La - Va - Ch	MACELLO La - Va - Ch	STABILIMENTO La - Va - Ch	Totali La - Va - Ch	ALLEVAMENTO PE	MACELLO PE	STABILIMENTO PE	Totali PE	ALLEVAMENTO TE	MACELLO TE	STABILIMENTO TE	Totali TE
B3a1	pesticidi organoclor urati	2,4-DDT, 4,4'-DDD, 4,4'-DDE, 4,4'-DDE, 4,4'-DDT, aldrin, clordano, clordano-alfa-cis, clordano-gamma-trans, dicofol, dieldrin, endosulfan alfa, endosulfan beta, endosulfan solfato, endrin, eptacloro, eptacloro-epossido cis, eptacloro-epossido trans, esaclorobenzene (HCB), esaclorocicloesano alfa (alfa-HCH), esaclorocicloesano beta (beta-HCH), esaclorocicloesano gamma (gamma-HCH; lindano; BHC), metossicloro	tessuto adiposo	Ovini e Caprini	ovi-caprini		1		1		0		0		0		0		0		0		1		1
B2d1	promazine	acetopromazina, promazina, prometazina, propionilpromazina, trifluorpromazina, xilazina	urine	Ovini e Caprini	ovi-caprini		1		1		0		0		0		0		1		1		0		0
A6x	sostanze incluse in all.iv del reg. 2377/90/ce e del consiglio	clorpromazina	urine	Ovini e Caprini	ovi-caprini		1		1		0		0		0		0		1		1		0		0

Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie / matrice	Categoria animale	ALLEVAMENTO	MACELLO	STABILIMENTO	Totali	ALLEVAMENTO Av - Sul - Aq	MACELLO Av - Sul - Aq	STABILIMENTO Av - Sul - Aq	Totali Av - Sul - Aα	ALLEVAMENTO La - Va - Ch	MACELLO La - Va - Ch	STABILIMENTO La - Va - Ch	Totali La - Va - Ch	ALLEVAMENTO PE	MACELLO PE	STABILIMENTO PE	Totali PE	ALLEVAMENTO TE	MACELLO TE	STABILIMENTO TE	Totali TE
B2a2	avermectin e	abamectina, doramectina, eprinomectina, ivermectina, moxidectina	fegato	Suini	suini		6		6		1		1		2		2		2		2		1		1
82a1	benzimidaz olici	5-OH-tiabendazolo, albendazolo, albendazolo ammino sulfone, albendazolo sulfone, albendazolo sulfossido, febantel, fenbendazolo, flubendazolo, mebendazolo, oxfendazolo, oxfendazolo sulfone, oxibendazolo, tiabendazolo	fegato	Suini	suini		5		5		1		1		1		1		2		2		1		1
A5x1	clenbuterol o-simili	bromobuterolo, cimaterolo, clenbuterolo, clenpenterolo, idrossimetilclenbuterolo, mabuterolo, mapenterolo, metilclenbuterolo	fegato	Suini	suini		5		5		1		1		2		2		1		1		1		1
B2f3	cortisonici	beclometasone, betametasone, desametasone , flumetasone, metilprednisolone, prednisolone, prednisone, triamcilone, triamcilone acetonide	fegato	Suini	suini		2		2		0		0		1		1		1		1		0		0

Totali TE	0	н	0
STABILIMENTO TE			
MACELLO TE	0	Н	0
ALLEVAMENTO TE			
Totali PE	0	7	0
STABILIMENTO PE			
MACELLO PE	0	7	0
ALLEVAMENTO PE			
Totali La - Va - Ch	4	н	н
STABILIMENTO La - Va - Ch			
MACELLO La - Va - Ch	Н	⊣	Н
ALLEVAMENTO La - Va - Ch			
Totali Av - Sul - Aa	0	1	0
STABILIMENTO Av - Sul - Aq			
MACELLO Av - Sul - Aq	0	↔	0
ALLEVAMENTO Av -			
Sul - Aq			
	н	ro.	н
Sul - Aq	Н	ю	н
Sul - Aq Totali	1 7	ru LU	1 7
Sul - Aq  Totali  STABILIMENTO		-	
Sul - Aq  Totali  STABILIMENTO  MACELLO		-	
Sul - Aq  Totali  STABILIMENTO  MACELLO  ALLEVAMENTO	1	ın	1
Sul - Aq  Totali  STABILIMENTO  MACELLO  ALLEVAMENTO  Categoria animale	suini	un suini	suini
Sul - Aq  Totali  STABILIMENTO  MACELLO  ALLEVAMENTO  Categoria animale  Specie / matrice	suini Suini	suini Suini	suini Suini
Sul - Aq  Totali  STABILIMENTO  MACELLO  ALLEVAMENTO  Categoria animale  Specie / matrice  Materiale	suini Suini fegato	suini Suini fegato	suini Suini fegato

Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie / matrice	Categoria animale	ALLEVAMENTO	MACELLO	STABILIMENTO	Totali	ALLEVAMENTO Av - Sul - Aq	MACELLO Av - Sul - Aq	Totali Av - Sul - Ag	ALLEVAMENTO La - Va - Ch	MACELLO La - Va - Ch	STABILIMENTO La - Va - Ch	Totali La - Va - Ch	ALLEVAMENTO PE	MACELLO PE	STABILIMENTO PE	Totali PE	ALLEVAMENTO TE	MACELLO TE	STABILIMENTO TE	Totali TE
В1у	antibiotici	acido clavulanico, acido nalidixico, acido oxolinico, amoxicillina, ampicillina, ciprofloxacin, clortetraciclina, dicloxacillina, difloxacin, doxiciclina, enoxacin, enrofloxacin, epiclortetraciclina, epiestraciclina, epiestraciclina, flumequina, levofloxacin, lomefloxacina, marbofloxacina, nadifloxacina, nafcillina, norfloxacin, orbifloxacin, ossitetraciclina, oxacillina, penicillin V, penicillina G, piperacillina, rolitetraciclina, sarafloxacina, tetraciclina	muscolo	Suini	suini		6		6		1	1		2		2		2		2		1		1
B1x4	chinolonici	acido nalidixico, acido oxolinico, ciprofloxacin, danafloxacina, difloxacin, enoxacin, enrofloxacin, flumequina, marbofloxacina, norfloxacin, sarafloxacina	muscolo	Suini	suini		6		6		1	1		2		2		2		2		1		1

Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie / matrice	Categoria animale	ALLEVAMENTO	MACELLO	STABILIMENTO	Totali	ALLEVAMENTO Av - Sul - Aq	MACELLO Av - Sul - Aq	STABILIMENTO Av - Sul - Aq	Totali Av - Sul - Aɑ	ALLEVAMENTO La - Va - Ch	MACELLO La - Va - Ch	STABILIMENTO La - Va - Ch	Totali La - Va - Ch	ALLEVAMENTO PE	MACELLO PE	STABILIMENTO PE	Totali PE	ALLEVAMENTO TE	MACELLO TE	STABILIMENTO TE	Totali TE
B2b	coccidiostat ici	alofuginone , decochinato, diclazuril, lasalocid, maduramicina, monensin, narasin, nicarbazina, robenidina, salinomicina, semduramicina	muscolo	Suini	suini		2		2		0		0		1		1		1		1		0		0
ВЗа	composti organoclor urati compresi i pcb	1,2,3,4,6,7,8-HPCDD, 1,2,3,4,6,7,8-HPCDF, 1,2,3,4,7,8,9-HPCDF, 1,2,3,4,7,8-HXCDD, 1,2,3,6,7,8-HXCDD, 1,2,3,6,7,8-HXCDF, 1,2,3,7,8,9-HXCDF, 1,2,3,7,8,9-HXCDF, 1,2,3,7,8-PECDD, 1,2,3,7,8-PECDF, 2,3,4,6,7,8-HXCDF, 2,3,4,7,8-PECDF, 2,3,7,8-TCDD, 2,3,7,8-TCDF, 0CDD, 0CDF, PCB 101, PCB 105, PCB 114, PCB 118, PCB 123, PCB 126, PCB 138, PCB 157, PCB 167, PCB 180, PCB 189, PCB 28, PCB 52, PCB 77, PCB 81, PCB diossina-simili (somma upper bound), PCB indicatori (somma upper bound), pCB indicatori (somma upper bound), policlorobifenili (somma dei congeneri)	muscolo	Suini	suini		1		1		0		0		0		0		0		O		1		1

Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie / matrice	Categoria animale	ALLEVAMENTO	MACELLO	STABILIMENTO	Totali	ALLEVAMENTO Av - Sul - Aq	MACELLO Av - Sul - Aq	STABILIMENTO Av - Sul - Aq	Totali Av - Sul - Aɑ	ALLEVAMENTO La - Va - Ch	MACELLO La - Va - Ch	STABILIMENTO La - Va - Ch	Totali La - Va - Ch	ALLEVAMENTO PE	MACELLO PE	STABILIMENTO PE	Totali PE	ALLEVAMENTO TE	MACELLO TE	STABILIMENTO TE	Totali TE
B3c	elementi chimici	cadmio	muscolo	Suini	suini		1		1		0		0		0		0		1		1		0		0
B3c	elementi chimici	piombo	muscolo	Suini	suini		5		5		1		1		1		1		2		2		1		1
B1x5	macrolidi	eritromicina, josamicina, kitasamicina, neospiramicina, oleandomicina, spiramicina, tilmicosina, tilosina	muscolo	Suini	suini		1		1		0		0		0		0		1		1		0		0
A6x2	metaboliti dei nitrofurani	AHD (1-ammino- idantoina), AMOZ (5- metilmorfolino-3-ammino- 2-oxazolidinone, AOZ (3- ammino-2-oxazolidinone), SEM (semicarbazide)	muscolo	Suini	suini		9		9		2		2		2		2		3		3		2		2
A6	sostanze incluse in all.iv del reg. 2377/90/ce e del consiglio	cloramfenicolo	muscolo	Suini	suini		13		13		3		3		3		3		4		4		3		3

Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie / matrice	Categoria animale	ALLEVAMENTO	MACELLO	STABILIMENTO	Totali	ALLEVAMENTO Av - Sul - Aq	MACELLO Av - Sul - Aq	STABILIMENTO Av - Sul - Aq	Totali Av - Sul - Ag	ALLEVAMENTO La - Va - Ch	MACELLO La - Va - Ch	STABILIMENTO La - Va - Ch	Totali La - Va - Ch	ALLEVAMENTO PE	MACELLO PE	STABILIMENTO PE	Totali PE	ALLEVAMENTO TE	MACELLO TE	STABILIMENTO TE	Totali TE
A6	sostanze incluse in all.iv del reg. 2377/90/ce e del consiglio	dapsone	muscolo	Suini	suini		1		1		0		0		0		0		1		1		0		0
B1x1	sulfamidici	sulfachinossalina, sulfacloropirazina, sulfacloropiridazina, sulfacloropiridina, sulfadiazina, sulfadiazina, sulfadoxina, sulfafenazolo, sulfamerazina, sulfamerazina, sulfametossazolo, sulfametossipiridazina, sulfamenometossina, sulfanilamide, sulfapiridina, sulfatiazolo	muscolo	Suini	suini		26		26		5		5		8		8		8		8		5		5
B1x2	tetracicline	clortetraciclina, doxiciclina, epiclortetraciclina, epiossitetraciclina, epitetraciclina, ossitetraciclina, rolitetraciclina, tetraciclina	muscolo	Suini	suini		7		7		0		0		2		2		3		3		2		2

Totali TE	н	0	0
STABILIMENTO TE			
MACELLO TE	н	0	0
ALLEVAMENTO TE			
Totali PE	1	0	0
STABILIMENTO PE			
MACELLO PE	н	0	0
ALLEVAMENTO PE			
Totali La - Va - Ch	0	н	н
STABILIMENTO La - Va - Ch			
MACELLO La - Va - Ch	0	Н	Н
ALLEVAMENTO La - Va - Ch			
Totali Av - Sul - Aα	0	0	0
STABILIMENTO Av - Sul - Aq			
MACELLO Av - Sul - Aq	0	0	0
ALLEVAMENTO Av -			
Sul - Aq			
	7	₽	н
Sul - Aq	7	Н	Н
Sul - Aq Totali	<b>7</b>	1 7	1 7
Sul - Aq  Totali  STABILIMENTO			
Sul - Aq  Totali  STABILIMENTO  MACELLO			
Sul - Aq  Totali  STABILIMENTO  MACELLO  ALLEVAMENTO	7	1	1
Sul - Aq  Totali  STABILIMENTO  MACELLO  ALLEVAMENTO  Categoria animale	suini	suini	suini
Sul - Aq  Totali  STABILIMENTO  MACELLO  ALLEVAMENTO  Categoria animale  Specie / matrice	suini Suini	suini Suini	suini Suini
Sul - Aq  Totali  STABILIMENTO  MACELLO  ALLEVAMENTO  Categoria animale  Specie / matrice  Materiale	suini Suini plasma,siero	suini Suini rene	suini Suini rene

Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie / matrice	Categoria animale	ALLEVAMENTO	MACELLO	STABILIMENTO	Totali	ALLEVAMENTO Av - Sul - Aq	MACELLO Av - Sul - Aq	STABILIMENTO Av - Sul - Aq	Totali Av - Sul - Ag	ALLEVAMENTO La - Va - Ch	MACELLO La - Va - Ch	STABILIMENTO La - Va - Ch	Totali La - Va - Ch	ALLEVAMENTO PE	MACELLO PE	STABILIMENTO PE	Totali PE	ALLEVAMENTO TE	MACELLO TE	STABILIMENTO TE	Totali TE
B2cx	carbammat i e piretroidi	3-idrossicarbofuran, aldicarb, aldicarb sulfone, aldicarb sulfoxide, alfametrina, aminocarb, bendiocarb, bifentrin, bioallethrin, carbaril, carbofuran, carbosulfan, cyalothrin lambda, cyfluthrin, cypermethrin, deltamethrin, dietofencarb, etiofencarb, fenoxicarb, fenpropathrin, fenvalerate, flucythrinat, flumetrina, fluvalinate, fluvalinate-Tau, furatiocarb, metomil, oxamil, permetrin, permetrina-cis, permetrina-trans, phenothrin, pirimicarb, pirimicarb desmetile, propamocarb, propoxur, tefluthrin,	tessuto adiposo	Suini	suini		1		1		0		0		0		0		0		0		1		1
A3x11	gestageni	clormadinone acetato, delmadinone, delmadinone acetato, medrossiprogesterone, medrossiprogesterone acetato (MPA), megestrolo, megestrolo acetato, melengestrolo, melengestrolo acetato	tessuto adiposo	Suini	suini		1		1		0		0		0		0		1		1		0		0



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie / matrice	Categoria animale	ALLEVAMENTO	MACELLO	STABILIMENTO	Totali	ALLEVAMENTO Av - Sul - Aq	MACELLO Av - Sul - Aq	STABILIMENTO Av - Sul - Aq	Totali Av - Sul - Ag	ALLEVAMENTO La - Va - Ch	MACELLO La - Va - Ch	STABILIMENTO La - Va - Ch	Totali La - Va - Ch	ALLEVAMENTO PE	MACELLO PE	STABILIMENTO PE	Totali PE	ALLEVAMENTO TE	MACELLO TE	STABILIMENTO TE	Totali TE
B3a1	pesticidi organoclor urati	2,4-DDT, 4,4'-DDD, 4,4'-DDE, 4,4'-DDE, 4,4'-DDT, aldrin, clordano, clordano-alfa-cis, clordano-gamma-trans, dicofol, dieldrin, endosulfan alfa, endosulfan beta, endosulfan solfato, endrin, eptacloro, eptacloro-epossido cis, eptacloro-epossido trans, esaclorocicloesano alfa (alfa-HCH), esaclorocicloesano beta (beta-HCH), esaclorocicloesano gamma (gamma-HCH; lindano; BHC), metossicloro	tessuto adiposo	Suini	suini		1		1		1		1		0		0		O		O		O		0
B3b1	pesticidi organofosf orati	acefate, azinfos etile, azinfos metile, clorfenvinfos, clorpirifos metile, diazinone, disulfoton, ethoprophos, fenthion, fosalone, foxim, malation, metacrifos, metamidofos, metidation, paration etile, paration metile, phorate, phosmet, pirimifos metile, profenfos, terbufos, triazofos, trichlorfon	tessuto adiposo	Suini	suini		1		1		0		0		0		0		1		1		0		0

Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie / matrice	Categoria animale	ALLEVAMENTO	MACELLO	STABILIMENTO	Totali	ALLEVAMENTO Av - Sul - Aq	MACELLO Av - Sul - Aq	STABILIMENTO Av - Sul - Aq	Totali Av - Sul - Aɑ	ALLEVAMENTO La - Va - Ch	MACELLO La - Va - Ch	STABILIMENTO La - Va - Ch	Totali La - Va - Ch	ALLEVAMENTO PE	MACELLO PE	STABILIMENTO PE	Totali PE	ALLEVAMENTO TE	MACELLO TE	STABILIMENTO TE	Totali TE
A2x	agenti antitiroidei	feniltiouracile, metiltiouracile, propiltiouracile, tapazolo, tiouracile	tiroide	Suini	suini		3		3		0		0		1		1		1		1		1		1
B2d1	promazine	acetopromazina, promazina, prometazina, propionilpromazina, trifluorpromazina, xilazina	urine	Suini	suini		4		4		1		1		1		1		1		1		1		1
A3x8	stanozololo e metaboliti	16-idrossistanozololo, stanozololo	urine	Suini	suini	0	1		1		0		0		0		0		1		1		0		0
A1xx	stilbeni	dienestrolo, dietilstilbestrolo, esestrolo	urine	Suini	suini		3		3		0		0		1		1		1		1		1		1
A3x9	trenbolone e metaboliti	17-alfa-trenbolone, 17- beta-trenbolone	urine	Suini	suini	0	1		1		0		0		1		1		0		0		0		0
A4x1	zeranolo e metaboliti	alfa-zearalenolo, beta- zearalenolo, taleranolo (beta-zearalanolo), zearalanone, zearalenone, zeranolo (alfa-zearalanolo)	urine	Suini	suini		3		3		0		0		1		1		1		1		1		1

Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie / matrice	Categoria animale	ALLEVAMENTO	MACELLO	STABILIMENTO	Totali	ALLEVAMENTO Av - Sul - Aq	MACELLO Av - Sul - Aq	STABILIMENTO Av - Sul - Aq	Totali Av - Sul - Ag	ALLEVAMENTO La - Va - Ch	MACELLO La - Va - Ch	STABILIMENTO La - Va - Ch	Totali La - Va - Ch	ALLEVAMENTO PE	MACELLO PE	STABILIMENTO PE	Totali PE	ALLEVAMENTO TE	MACELLO TE	STABILIMENTO TE	Totali TE
B1x4	chinolonici	acido nalidixico, acido oxolinico, ciprofloxacin, danafloxacina, difloxacin, enrofloxacin, flumequina, marbofloxacina, norfloxacin, sarafloxacina	uova	Uova	uova di gallina			1	1			0	0			0	0			0	0			1	1
B1x2	tetracicline	clortetraciclina, doxiciclina, epiclortetraciclina, epiossitetraciclina, epitetraciclina, ossitetraciclina, rolitetraciclina, tetraciclina	uova	Uova	uova di gallina	0		1	1			0	0			1	1			0	0			0	0
B2a2	avermectin e	abamectina, doramectina, eprinomectina, ivermectina, moxidectina	fegato	Volatili da cortile	polli		6		6		0		0		0		0		0		0		6		6
B2a1	benzimidaz olici	5-OH-tiabendazolo, albendazolo, albendazolo ammino sulfone, albendazolo sulfossido, febantel, fenbendazolo, flubendazolo, mebendazolo, oxfendazolo, oxfendazolo sulfone, oxibendazolo, tiabendazolo	fegato	Volatili da cortile	polli		6		6		0		0		0		0		0		0		6		6

Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie / matrice	Categoria animale	ALLEVAMENTO	MACELLO	STABILIMENTO	Totali	ALLEVAMENTO Av - Sul - Aq	MACELLO Av - Sul - Aq	LIMENT Sul - Aq	Totali Av - Sul - Aɑ	ALLEVAMENTO La - Va - Ch	MACELLO La - Va - Ch	< 🗆	Totali La - Va - Ch	ALLEVAMENTO PE	MACELLO PE	STABILIMENTO PE	Totali PE	ALLEVAMENTO TE	MACELLO TE	STABILIMENTO TE	Totali TE
A5x	beta- agonisti	bromobuterolo, clenbuterolo, idrossimetilclenbuterolo, isoxisuprina, mabuterolo, mapenterolo, metilclenbuterolo, ractopamina, salbutamolo, terbutalina	fegato	Volatili da cortile	polli	0	8		8		0		0		0		0		0		0		8		8
B1x9	polimixine	colistina	fegato	Volatili da cortile	polli		3		3		0		0		0		0		0		0		3		3
A5x2	salbutamol o-simili	zilpaterolo	fegato	Volatili da cortile	polli		1		1		0		0		0		0		0		0		1		1
B1x6	amminoglic osidi	amikacina, apramicina, diidrostreptomicina, gentamicina, kanamicina, neomicina, paromomicina, spectinomicina, streptomicina, tobramicina	muscolo	Volatili da cortile	polli		2		2		0		0		0		0		0		0		2		2

Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie / matrice	Categoria animale	ALLEVAMENTO	MACELLO	STABILIMENTO	Totali	ALLEVAMENTO Av - Sul - Aq	MACELLO Av - Sul - Aq	MENT	Totali Av - Sul - Ag	ALLEVAMENTO La - Va - Ch	MACELLO La - Va - Ch	STABILIMENTO La - Va - Ch	Totali La - Va - Ch	ALLEVAMENTO PE	MACELLO PE	STABILIMENTO PE	Totali PE	ALLEVAMENTO TE	MACELLO TE	STABILIMENTO TE	Totali TE
в1у	antibiotici	acido clavulanico, acido nalidixico, acido oxolinico, amoxicillina, ampicillina, ciprofloxacin, clortetraciclina, cloxacillina, dianafloxacina, dicloxacillina, difloxacin, enrofloxacin, epiclortetraciclina, epiclortetraciclina, epitetraciclina, flumequina, levofloxacin, lomefloxacina, marbofloxacina, nadifloxacina, nafcillina, norfloxacin, orbifloxacin, ossitetraciclina, oxacillina, penicillin V,	muscolo	Volatili da cortile	polli		20		20		0		0		0		0		0		0		20		20
B1x4	chinolonici	acido nalidixico, acido oxolinico, ciprofloxacin, danafloxacina, difloxacin, enoxacin, enrofloxacin, flumequina, marbofloxacina, norfloxacin, sarafloxacina	muscolo	Volatili da cortile	polli		18		18		0		0		0		0		0		0		18		18
B2b	coccidiostat ici	alofuginone , decochinato, diclazuril, lasalocid, maduramicina, monensin, narasin, nicarbazina, robenidina, salinomicina, semduramicina	muscolo	Volatili da cortile	polli		28		28		0		0		0		0		0		0		28		28

Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie / matrice	Categoria animale	ALLEVAMENTO	MACELLO	STABILIMENTO	Totali	ALLEVAMENTO Av - Sul - Aq	MACELLO Av - Sul - Aq	STABILIMENTO Av - Sul - Aq	Totali Av - Sul - Ag	ALLEVAMENTO La - Va - Ch	MACELLO La - Va - Ch	STABILIMENTO La - Va - Ch	Totali La - Va - Ch	ALLEVAMENTO PE	MACELLO PE	STABILIMENTO PE	Totali PE	ALLEVAMENTO TE	MACELLO TE	STABILIMENTO TE	Totali TE
B3a	composti organoclor urati compresi i pcb	1,2,3,4,6,7,8-HPCDD, 1,2,3,4,6,7,8-HPCDF, 1,2,3,4,7,8,9-HPCDF, 1,2,3,4,7,8-HXCDD, 1,2,3,4,7,8-HXCDD, 1,2,3,6,7,8-HXCDD, 1,2,3,7,8,9-HXCDD, 1,2,3,7,8,9-HXCDF, 1,2,3,7,8,9-HXCDF, 1,2,3,7,8-PECDD, 1,2,3,7,8-PECDF, 2,3,4,6,7,8-HXCDF, 2,3,4,7,8-PECDF, 2,3,7,8-TCDD, 2,3,7,8-TCDD, 2,3,7,8-TCDD, 2,3,7,8-TCDD, ED 101, PCB 105, PCB 114, PCB 118, PCB 123, PCB 126, PCB 138, PCB 157, PCB 167, PCB 169, PCB 180, PCB 189, PCB 28, PCB 52, PCB 77, PCB 81, PCB diossina-simili (somma upper bound), PCB indicatori (somma upper	muscolo	Volatili da cortile	polli		4		4		0		0		0		0		0		0		4		4
B3c	elementi chimici	cadmio	muscolo	Volatili da cortile	polli		3		3		0		0		0		0		0		0		3		3
B3c	elementi chimici	piombo	muscolo	Volatili da cortile	polli		3		3		0		0		0		0		0		0		3		3



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie / matrice	Categoria animale	ALLEVAMENTO	MACELLO	STABILIMENTO	Totali	ALLEVAMENTO Av - Sul - Aq	MACELLO Av - Sul - Aq	STABILIMENTO Av - Sul - Aq	Totali Av - Sul - Aɑ	ALLEVAMENTO La - Va - Ch	MACELLO La - Va - Ch	STABILIMENTO La - Va - Ch	Totali La - Va - Ch	ALLEVAMENTO PE	MACELLO PE	STABILIMENTO PE	Totali PE	ALLEVAMENTO TE	MACELLO TE	STABILIMENTO TE	Totali TE
B2f5	isoxazoline	fluralaner	muscolo	Volatili da cortile	polli		4		4				0				0				0		4		4
B1x5	macrolidi	eritromicina, josamicina, spiramicina, tilmicosina, tilosina	muscolo	Volatili da cortile	polli		3		3		0		0		0		0		0		0		3		3
B1x9	polimixine	colistina	muscolo	Volatili da cortile	polli		3		3		0		0		0		0		0		0		3		3
B1x1	sulfamidici	sulfachinossalina, sulfacloropirazina, sulfacloropiridazina, sulfacloropiridina, sulfadiazina, sulfadimetossina, sulfadoxina, sulfafenazolo, sulfamerazina, sulfametazina, sulfametossazolo, sulfametossipiridazina, sulfamonometossina, sulfanilamide, sulfapiridina, sulfatiazolo	muscolo	Volatili da cortile	polli		23		23		0		0		0		0		0		0		23		23

Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie / matrice	Categoria animale	ALLEVAMENTO	MACELLO	STABILIMENTO	Totali	ALLEVAMENTO Av - Sul - Aq	MACELLO Av - Sul - Aq	Sul - Aq	Totali Av - Sul - Aɑ	ALLEVAMENTO La - Va - Ch	MACELLO La - Va - Ch	STABILIMENTO La - Va - Ch	Totali	ALLEVAMENTO PE	MACELLO PE	STABILIMENTO PE	Totali PE	ALLEVAMENTO TE	MACELLO TE	STABILIMENTO TE	Totali TE
B2e	antiinfiam matori non steroidei - ains	5-idrossiflunixina, acido meclofenamico, acido mefenamico, acido niflumico, acido tolfenamico, carprofene, diclofenac, fenilbutazone, flunixina, flurbiprofene, ibuprofene, ketoprofene, meloxicam, naproxene, ossifenbutazone, suxibutazone, vedaprofene	plasma	Volatili da cortile	polli		2		2		0		0		0		0		0		0		2		2
A6x3	nitroimidaz oli	2-idrossimetil-1-metil-5- nitroimidazolo (HMMNI), dimetridazolo (DMZ), idrossi-pronidazolo (IPZOH), idrossi- metronidazolo (MNZOH), ipronidazolo (IPZ), metronidazolo (MNZ), ronidazolo (RNZ)	plasma,siero	Volatili da cortile	polli	0	15		15		0		0		0		0		0		0		15		15

Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie / matrice	Categoria animale	ALLEVAMENTO	MACELLO	STABILIMENTO	Totali	ALLEVAMENTO Av - Sul - Aq	MACELLO Av - Sul - Aq	ILIMENT Sul - Aq	Totali Av - Sul - Aɑ	ALLEVAMENTO La - Va - Ch	MACELLO La - Va - Ch	STABILIMENTO La - Va - Ch	Totali	ALLEVAMENTO PE	MACELLO PE	STABILIMENTO PE	Totali PE	ALLEVAMENTO TE	MACELLO TE	STABILIMENTO TE	Totali TE
B2cx	carbammat i e piretroidi	3-idrossicarbofuran, aldicarb, aldicarb sulfone, aldicarb sulfone, aldicarb sulfone, aldicarb, alfametrina, aminocarb, bendiocarb, bifentrin, bioallethrin, carbaril, carbofuran, carbosulfan, cyalothrin lambda, cyfluthrin, cypermethrin, deltamethrin, dietofencarb, etiofencarb, fenoxicarb, fenpropathrin, fenvalerate, flucythrinat, flumetrina, fluvalinate, fluvalinate-Tau, furatiocarb, metomil, oxamil, permetrinin, permetrina-cis, permetrina-trans, phenothrin, pirimicarb, pirimicarb desmetile, propamocarb, propoxur, tefluthrin, tetrametrina, tiodicarb	tessuto adiposo	Volatili da cortile	polli		5		5		0		0		0		0		0		0		5		5

Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie / matrice	Categoria animale	ALLEVAMENTO	MACELLO	STABILIMENTO	Totali	ALLEVAMENTO Av - Sul - Aq	MACELLO Av - Sul - Aq	STABILIMENTO Av - Sul - Aq	Totali Av - Sul - Ao	ALLEVAMENTO La - Va - Ch	MACELLO La - Va - Ch	STABILIMENTO La - Va - Ch	Totali La - Va - Ch	ALLEVAMENTO PE	MACELLO PE	STABILIMENTO PE	Totali PE	ALLEVAMENTO TE	MACELLO TE	STABILIMENTO TE	Totali TE
B3a1	pesticidi organoclor urati	2,4-DDT, 4,4'-DDD, 4,4'-DDE, 4,4'-DDE, 4,4'-DDT, aldrin, clordano, clordano-alfa-cis, clordano-gamma-trans, dicofol, dieldrin, endosulfan alfa, endosulfan beta, endosulfan solfato, endrin, eptacloro, eptacloro-epossido cis, eptacloro-epossido trans, esaclorobenzene (HCB), esaclorocicloesano alfa (alfa-HCH), esaclorocicloesano beta (beta-HCH), esaclorocicloesano gamma (gamma-HCH; lindano; BHC), metossicloro	tessuto adiposo	Volatili da cortile	polli		1		1		0		0		0		0		0		0		1		1
B3b1	pesticidi organofosf orati	acefate, azinfos etile, azinfos metile, clorfenvinfos, clorpirifos etile, clorpirifos metile, diazinone, disulfoton, ethoprophos, fenthion, fosalone, foxim, malation, metacrifos, metamidofos, metidation, paration etile, paration metile, phorate, pirimifos metile, profenfos, terbufos, triazofos, trichlorfon	tessuto adiposo	Volatili da cortile	polli		2		2		0		0		0		0		0		0		2		2

Gruppo Categoria residui	Molecola	Specie / matrice	Categoria animale	ALLEVAMENTO	MACELLO	Totali STABILIMENTO	ALLEVAMENTO Av - Sul - Aq	MACELLO Av - Sul - Aq	Totali Av - Sul - Aa STABILIMENTO Av - Sul - Aq	ALLEVAMENTO La - Va - Ch	MACELLO La - Va - Ch	Totali  La - Va - Ch  STABILIMENTO La -  Va - Ch	ALLEVAMENTO PE	MACELLO PE	STABILIMENTO PE	Totali PE	ALLEVAMENTO TE	MACELLO TE	STABILIMENTO TE	Totali TE
		Bovini		Bovini Totale region e alleva ment o	Bov ini Tot ale regi one mac ello		Bovini ASL AQ alleva mento	Bovini ASL AQ macel Io		Bovi ni ASL CH allev ame nto	Bovini ASL CH macel lo		Bovi ni ASL PE allev ame nto	Bov ini ASL PE mac ello			Bovini ASL TE alleva ment o	Bov ini ASL TE mac ello		
		Bovini		40	42		13	12		7	11		9	11			11	8		
		Equini		Equini Totale region e alleva ment o	Equ ini Tot ale regi one mac ello		Equini ASL AQ alleva mento	Equini ASL AQ macel Io		Equi ni ASL CH allev ame nto	Equini ASL CH macel lo		Equi ni ASL PE allev ame nto	Equ ini ASL PE mac ello			Equini ASL TE alleva ment O	Equ ini ASL TE mac ello		
		Equini		2	1		2	1		0	0		0	0			0	0		
		Latte		Latte Totale region e alleva ment o		Latte Totale region e stabili ment o	Latte ASL AQ alleva mento			Latt e ASL CH allev ame nto			Latt e ASL PE allev ame nto				Latte ASL TE alleva ment o			

Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie / matrice	Categoria animale	ALLEVAMENTO	MACELLO	STABILIMENTO	Totali	ALLEVAMENTO Av - Sul - Aq	MACELLO Av - Sul - Aq	Totali Av - Sul - Aa STABILIMENTO Av - Sul - Aq	ALLEVAMENTO La -	MACELLO La - Va - Ch	Totali La - Va - Ch STABILIMENTO La - Va - Ch	ALLEVAMENTO PE	MACELLO PE	STABILIMENTO PE	Totali PE	ALLEVAMENTO TE	MACELLO TE	STABILIMENTO TE	Totali TE
				Latte		4		0		1			1			1				1			
				Ovini Caprini		Ovini Capri ni Totale region e alleva ment o	Ovi ni Cap rini Tot ale regi one mac ello				Ovini Capri ni ASL AQ macel lo		,	Ovini Capri ni ASL CH macel			Ovi ni Cap rini ASL PE mac ello				Ovi ni Cap rini ASL TE mac ello		
				Ovini Caprini		0	41				7			10			14				10		
				Suini		Suini Totale region e alleva ment o	Sui ni Tot ale regi one mac ello				Suini ASL AQ macel lo			Suini ASL CH macel Io			Sui ni ASL PE mac ello				Sui ni ASL TE mac ello		
				Suini		0	126				19			37			44				26		

Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie / matrice	Categoria animale	ALLEVAMENTO	MACELLO	STABILIMENTO	Totali	ALLEVAMENTO Av - Sul - Aq	MACELLO Av - Sul - Aq	STABILIMENTO Av - Sul - Aq	Totali Av - Sul - Aɑ	ALLEVAMENTO La - Va - Ch	MACELLO La - Va - Ch	STABILIMENTO La - Va - Ch	Totali La - Va - Ch	ALLEVAMENTO PE	MACELLO PE	STABILIMENTO PE	Totali PE	ALLEVAMENTO TE	MACELLO TE	STABILIMENTO TE	Totali TE
				Uova		Uova Totale region e alleva ment o		Uova Totale region e stabili ment o		Uova ASL AQ alleva mento		Uova ASL AQ stabili ment o		Uov a ASL CH allev ame nto		Uova ASL CH stabili ment o		Uov a ASL PE allev ame nto		Uova ASL PE stabili ment o		Uova ASL TE alleva ment O		Uova ASL TE stabili ment o	
				Uova		7		7		2		4		1		2		2		0		0		1	
				Volatili da cortile		Volati li da cortile Totale region e alleva ment o	Vol atili da cort ile Tot ale regi one mac ello			Volatili da cortile ASL AQ alleva mento	Volati li da cortile ASL AQ macel lo			Vola tili da corti le ASL CH allev ame nto	Volati li da cortile ASL CH macel lo			Vola tili da corti le ASL PE allev ame nto	Vol atili da cort ile ASL PE mac ello			Volati li da cortile ASL TE alleva ment 0	Vol atili da cort ile ASL TE mac ello		
				Volatili da cortile		18	257			2	0			4	0			6	0			6	257		

# Appendice Prelievi UVAC al macello

Categoria residui	Gruppo - Molecole	Materiali	Totale campioni	Abruzzo Molise
A1	stilbeni	urine	8	1
A2	agenti antitiroidei	tiroide	8	1
A3	trenbolone e metaboliti	urine	8	1
A4	zeranolo e metaboliti	urine	8	1
A.5	clenbuterolo-simili - clenbuterolo	fegato	8	1
A5	salbutamolo-simili	fegato	8	1
	sostanze incluse nell'all. IV del Reg. (CEE) n.2377/90 - cloramfenicolo	muscolo	8	1
A6	sostanze incluse nell'all. IV del Reg. (CEE) n. 2377/90 - nitroimidazoli	siero	8	1
	sostanze incluse nell'all. IV del Reg. (CEE) n. 2377/90 - metaboliti dei nitrofurani	muscolo	8	1
	sostanze incluse nell'all. IV del Reg. (CEE) n. 2377/90 - clorpromazina	urine	8	1
	sostanze incluse nell'all. IV del Reg. (CEE) n. 2377/90 - dapsone	muscolo	8	1
	antibiotici	muscolo	20	3
	macrolidi	muscolo	20	3
B1	sulfamidici	muscolo	20	3
	amminoglicosidi	muscolo	20	3
	polimixine - colistina	muscolo	20	3
	benzimidazolici	fegato	20	3
B2a	avermectine	fegato	20	3
	levamisolo	fegato	20	3
B2b	coccidiostatici	muscolo	20	3
B2c	carbammati e piretroidi	tessuto adiposo	20	3
B2d	promazine	urine	20	3
B2e	antiinfiammatori non steroidei - AINS	plasma	20	3
D2C	antiinfiammatori non steroidei - AINS	muscolo	20	3
B3a	pesticidi organoclorurati	tessuto adiposo	20	3
	PCDD/F, dl-PCB,ndl-PCB	muscolo	20	3
B3b	pesticidi organofosforati	tessuto adiposo	20	3
ВЗс	elementi chimici -cadmio	muscolo	20	3
Doc	elementi chimici -piombo	muscolo	20	3
	TOTALI (anima	li da campionare)	448	65



# **TEST ISTOLOGICO**

(Estratto dalla nota Ministero della Salute 0045100-P-28/11/2018)

Di seguito vengono descritti i criteri generali da seguire per l'elaborazione e l'attuazione del presente monitoraggio in modo da uniformare le procedure in ambito nazionale ed ottenere indicazioni sull'utilizzo di sostanze non autorizzate o utilizzate impropriamente nel settore delle produzioni animali.

# Tempi di attuazione

Le attività previste in attuazione di tale piano hanno inizio il primo gennaio 2019 e terminano il **31 dicembre 2019.** Le partite da sottoporre a controllo dovranno essere ripartite in modo uniforme nell'arco temporale di validità del presente piano, rispettando rigidamente i criteri di casualità.

### Programma di monitoraggio

A partire dal 2009, l'intento generale del piano di monitoraggio basato sulla diagnosi istologica delle lesioni dovute a trattamenti illeciti è stato quello di acquisire, su base nazionale, elementi conoscitivi in bovini regolarmente macellati, per verificare l'eventuale superamento di un livello soglia di animali trattati predefinito.

Durante questi anni di attività la scelta delle partite da campionare ha risposto alle esigenze di un monitoraggio rappresentativo in generale delle partite di vitelli inviate alla macellazione, senza sottostare necessariamente ai criteri tipici delle attività di vigilanza che orientano l'attività di controllo verso i segmenti di popolazione più a rischio (ad es. in base alle caratteristiche degli animali macellati, pregresse positività delle aziende di provenienza, segnalazioni di possibili trattamenti illeciti, ecc.).

L'obiettivo del piano di monitoraggio 2019 rimane quello di verificare se a livello nazionale le partite inviate al macello superano un livello soglia di prevalenza predefinito per ciascun trattamento illecito oggetto di sorveglianza, separatamente per i vitelli (categoria risultata a maggior rischio negli anni passati) e per i vitelloni.

L'attività sarà, quindi, ancora concentrata sui vitelli per quanto riguarda la ricerca di trattamenti illeciti con steroidi sessuali e sui vitelloni per la verifica dei trattamenti con corticosteroidi. Si opererà, quindi, considerando un campione rappresentativo a livello nazionale delle partite inviate al macello di entrambe le categorie produttive e un campione di capi all'interno di ciascuna di esse.

Per partita si intende un gruppo di animali appartenenti alla stessa categoria di età (vitelli fino a 8 mesi oppure capi tra i 9 e i 24 mesi), provenienti dallo stesso allevamento e inviati contemporaneamente ad un impianto di macellazione. Le partite costituiranno l'unità campionaria da selezionare in modo del tutto casuale in modo da garantirne la rappresentatività.

Complessivamente la numerosità campionaria delle partite risulta ridotta rispetto al passato, ma, se vengono rispettati i criteri indicati, più efficiente. In generale, le dimensioni campionarie dei due sottogruppi sono state calcolate con FreeCalc, un applicativo all'interno della suite Epitools (epitools.ausvet.com.au) e creato appositamente per questo tipo di indagini.

La ripartizione delle partite a livello delle singole Regioni/PP.AA. non è stata determinata su basi formalmente statistiche ma considerando le caratteristiche regionali dell'allevamento di bovini e il numero di partite mandate al macello gli anni precedenti ed è riportata nelle tabelle 1 e 2. Rispetto alla programmazione 2018 è stato modificato il numero di partite assegnato ad alcune regioni. La rimodulazione ha tenuto conto delle difficoltà riscontrate da alcune ASL nel reperire partite di vitelli sotto gli 8 mesi di età.

Tuttavia al fine di raggiungere il numero minimo di partite assegnato alle singole Regioni/PP.AA., si raccomanda di prevedere, nella pianificazione, una quota di prelievi eccedente pari almeno al 10% dei valori della tabella, al fine di evitare il ripetersi di tale evenienza.

Le partite dovranno essere selezionate in modo casuale

**Definizione Numerosità campionaria** 



Volendo raggiungere un livello di sensibilità del piano pari al 95% e strutturandolo come un piano di campionamento a due stadi, i cirteri statistici utilizzati per stabilire la numerosità campionaria sono:

- 1) ricerca di steroidi sessuali nei vitelli (prelievo e analisi delle ghiandole sessuali accessorie: prostata e ghiandole bulbo uretrali)
  - a. Per stabilire il numero di partite
    - Livello di Confidenza pari al 95%
    - ii. Sensibilità 95%
    - iii. Specificità 90%
    - iv. Prevalenza attesa 10%
    - v. Potenza statistica 90%
  - b. Per stabilire il numero minimo di animali da campionare all'interno di ciascuna partita:
    - i. Sensibilità 90%
    - ii. Specificità 80%
    - iii. Prevalenza attesa 80%
    - iv. Potenza statistica 90%

Con i suddetti criteri il numero di animali da cui èrelevare gli organi target sarà pari a:

- Tutti gli animali nel caso di partite costituite da meno di 5 animali;
- 5 per partite costituite da un numero di animali tra 5 e 7
- 6 per partite di dimensioni superiori a 7.
  - 2) ricerca di corticosteroidi nei vitelloni (prelievo ed analisi del timo)
    - a. Per stabilire il numero di partite
      - i. Livello di Confidenza pari al 95%
      - ii. Sensibilità 95%
      - iii. Specificità 90%
      - iv. Prevalenza attesa 13%
      - v. Potenza statistica 90%
    - b. Per stabilire il numero minimo di animali da campionare all'interno di ciascuna partita:
      - i. Sensibilità 90%
      - ii. Specificità 80%
      - iii. Prevalenza attesa 80%
      - iv. Potenza statistica 90%

Con i suddetti criteri il numero di animali da cui èrelevare gli organi target sarà pari a:

- Tutti gli animali nel caso di partite costituite da meno di 5 animali;
- 5 per partite costituite da un numero di animali tra 5 e 7
- 6 per partite di dimensioni superiori a 7.

# si veda la tebella 4 per la definizione di partita sospetta (numero di capi sospetti che rende sospetta la partita.

Si precisas che anche per il 2019 andranno escluse dal campionamento le femkine di entrambe le categorie. La priorità va data alle partite provenienti intra-regione e alle partite extra regione se rappresentative della realtà locale

Tabella 1-2 riepilogativa numerosità campionaria test istologico

ASL	STEROIDI SESSUALI - VITELLI N. PARTITE [(prelievo e analisi delle ghiandole sessuali accessorie (prostata e ghiandole bulbo uretrali)]	CORTICOSTEROIDI – VITELLONI N. PARTITE (prelievo e analisi del timo)
AZ-S-AQ	1 (primo trimestre)	0
LVCH	1 (secondo trimestre)	1 (secondo trimestre)



PE	1 (terzo trimestre)	1 (terzo trimestre)
TE	1 (quarto trimestre)	1 (quarto trimestre)

**Tabella 3** N° di capi da campionare per partita

Dimesioni parita inviata al macello	Dimensione del campione
N	n
<5	Tutti i soggetti
5-7	5
>7	6

**Tabella 4** N° di capi sospetti per considerare la partite sospetta

Dimesioni parita inviata al macello	Dimensione del campione
n	n
1	1
2	2
3	3
4	3
5	3
6	3

I veterinari incaricati del prelievo devono anche attuar egli interventi finalizzati all'esecuzione dei controlli presso i maceli seguendo le indicazioni fornite dagli uffici regionali e provinciali.

Per i prelievi effettuati deve essere utilizzata la apposita "Scheda prelievo campioni istologici PNR Istologico 2019", di seguito esemplificata, da trasmettere ai laboratori diagnostici, in cui devono essere inseriti tutti i riferimenti dell'animale da segnalare puntualmente.

ALL CONTRACTOR OF THE PROPERTY							
Regione:Nº progressivo partita (da 1 a max 35): Animale (da A a F)							
N° capi costituenti la partitaN° capi campionati all'interno della partita (da 1 a max 6) Data prelievo://N° accettazione IZS							
SCHEDA PRELIEVO CAMPIONI ISTOLOGICI PNR 2019							
Piano monitoraggio sulle partite  Veterinario prelevatore:							
Cognome: Nome							
ASL di appartenenza							
Luogo di prelievo:							
Nome macello Codice macello (bollo CEE)							
Provenienza del capo:							
Ragione Sociale allevamento							
codice allevamento (cod)							
Segnalamento dell'animale:							
CATEGORIA: Bovino [ (fino a 8 mesi) Bovino [ (da 9 a 24 mesi) ETÀ (mesi)							
SESSO: M							
RAZZA: Meticcio  Frisona  Charolaise  Limousine  Piemontese  Altre							
MARCA AURICOLARE:							
Organi prelevati:							
VITELLONI TIMO							
VITELLI PROSTATA							
GH. BULBO URETRALI							
Trattamenti dichiarati Nessuno 🗌 Cortisonici 🗎 Antibiotici 🗍 Altro							
Esito della visita post-mortem							
Organo Alterazione macroscopica SI NO							
TRACHEA assenza della cresta Indicare con							
TIMO atrofia una croce la PRESENZA DELLA							
TIROIDE ipertrofia							
TIMBRO FIRMA							

# Programmazione dei Controlli Piano Regionale Radioattività su Matrici Alimentari - 2019

\_

# TIPOLOGIA DEGLI ALIMENTI E QUANTITA' DI ESAMI DA EFFETTUARSI A CURA DELL'A.R.T.A. DI PESCARA E DELL'I.Z.S. DI TERAMO

- matrici alimentari e numero di esami da effettuarsi a cura dell' Agenzia Regionale Tutela Ambiente, che esaminerà i campioni inviati dalle AA.SS.LL. della provincia di Chieti e Pescara;
- matrici alimentari e numero di esami da effettuarsi a cura dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise di Teramo, che esaminerà i campioni inviati dalle AA.SS.LL. della provincia di L'Aquila e di Teramo.

	A.R.T.A.	I.Z.S.
ALIMENTI	Numero esami	Numero esami
Acqua potabile	2+2	-
Latte vaccino	12	-
Latte in polvere	1	-
Carne bovina	4	4
Carne suina	4	4
Pollame	4	4
Formaggio (pecorino abruzzese)	2	2
Miele	2	-
Pesce di Mare	2	2
Molluschi	-	4

# TIPOLOGIA DEGLI ALIMENTI E QUANTITA' DI PRELIEVI EFFETTUATI DALLE AZIENDE SANITARIE LOCALI DELLA REGIONE ABRUZZO

_			Numero A.U.S.L.	-
ALIMENTI	Pescara	Chieti	L'Aquila	Teramo
Latte vaccino	6	6	-	-
Latte in polvere	-	1	1	-
Carne bovina	2	2	2	2
Carne suina	2	2	1	2
Pollame	2+2	-	ı	4
Pesce di mare	2	-	1	2
Formaggio (Pec. Abruzzese)	1	-	2	1
Miele	-	1	2	1
Molluschi	-	2	-	2

# Piano dei Controlli Ufficiali Minimi sugli Stabilimenti e Imprese Alimentari di O. A. - 2019

Gli *stabilimenti riconosciuti* ai sensi del Reg. CE 853/2004 sono n. **322** per n. **610** *attività riconosciute*. Andando a prendere in dettaglio le descrizioni delle Sezioni SANCO, si evidenzia la seguente situazione (n.b.: il numero è maggiore perché alcuni stabilimenti sono riconosciuti per diverse attività

ASL AVEZZANO-SULMONA-L'AQUILA	Stabilimenti riconosciuti	62			
	Attività riconosciute	123			
0 - Attivita' Generali		17			
1 - Carne Degli Ungulati Domestici		24			
2 - Carne Di Pollame E Lagomorfi		4			
3 - Carne Di Selvaggina Di Allevamento		7			
4 – Carne Di Selvaggina Cacciata		2			
5 - Carni Macinate, Preparazioni Di Carni E Carni Separate Mo	eccanicamente	15			
6 - Prodotti A Base Di Carne		20			
7 - Latte Crudo E Derivati		24			
8 - Uova E Derivati		10			
9 - Grassi Animali Fusi E Ciccioli					
10 - Stomaci, Vesciche E Intestini Trattati		0			
ASL LANCIANO-VASTO-CHIETI	Stabilimenti riconosciuti	101			
	Attività riconosciute	175			
0 - Attivita' Generali		23			
1 - Carne Degli Ungulati Domestici		33			
2 - Carne Di Pollame E Lagomorfi		7			
3 - Carne Di Selvaggina Di Allevamento		5			
4 – Carne di Selvaggina cacciata		2			
5 - Carni Macinate, Preparazioni Di Carni E Carni Separate Mo	eccanicamente	22			
6 - Prodotti A Base Di Carne		31			
7 - Molluschi Bivalvi Vivi		9			
8 - Prodotti Della Pesca		18			
9 - Latte Crudo E Derivati		17			
10 - Uova E Derivati		4			
12 - Grassi Animali Fusi E Ciccioli		1			

ASL PESCARA	Stabilimenti riconosciuti	68
	Attività riconosciute	115
0 - Attivita' Generali	<u>'</u>	25
1 - Carne Degli Ungulati Domestici		26
2 - Carne Di Pollame E Lagomorfi		7
5 - Carni Macinate, Preparazioni Di Carni E Carni S	Separate Meccanicamente	12
6 - Prodotti A Base Di Carne		15
7 - Molluschi Bivalvi Vivi		5
8 - Prodotti Della Pesca		11
9 - Latte Crudo E Derivati		10
10 – Uova e Derivati		1
11 - Stomaci, Vesciche E Intestini Trattati		3
ASL TERAMO	Stabilimenti riconosciuti	91
ASE TENANIO	Attività riconosciute	203
0 - Attivita' Generali	<u>'</u>	37
1 - Carne Degli Ungulati Domestici		27
2 - Carne Di Pollame E Lagomorfi		8
3 - Carne Di Selvaggina Di Allevamento		5
5 - Carni Macinate, Preparazioni Di Carni E Carni S	Separate Meccanicamente	25
6 - Prodotti A Base Di Carne		32
7 - Molluschi Bivalvi Vivi		10
8 - Prodotti Della Pesca		37
9 - Latte Crudo E Derivati		16
10 - Uova E Derivati		5

FREQUENZA MINIMA DEI CONTROLLI PRESSO LE ATTIVITA' DEGLI STABILIMENTI RICONOSCIUTI AI SENSI DEL REG. (CE) 853/2004 (così come modificato dall'intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano concernente linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004 n. 212/CSR del 10 novembre 2016)

N.B.: In presenza di impianti multiattività si impiegheranno come base di programmazione le condizioni più restrittive

# 0 - ATTIVITA' GENERALI MERCATO ALL'INGROSSO WM

# Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni 3 anni per	1 controllo ogni 2 anni per	1 controllo ogni anno per
stabilimento	stabilimento	stabilimento
(33% dei controlli annuali sono audit)*	(33% dei controlli annuali sono	(33% dei controlli annuali sono
(con inclusa verifica delle attività	audit)* (con inclusa verifica delle	audit)* (con inclusa verifica delle
svolte dal veterinario ufficiale)	attività svolte dal veterinario	attività svolte dal veterinario
	ufficiale)	ufficiale)

# Matrice dei controlli (Frequenze) - Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
Etichettatura*	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
Gestione SOA	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale

<sup>\*</sup> Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

# TIPO ATTIVITA'

0 - ATTIVITA' GENERALI	DEPOSITO FRIGORIFERO AUTONOMO - CS
------------------------	------------------------------------

# Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni 3 anni per	1 controllo ogni 2 anni per	1 controllo ogni anno per stabilimento
stabilimento	stabilimento	(33% dei controlli annuali sono audit)*
(33% dei controlli annuali sono	(33% dei controlli annuali sono	(con inclusa verifica delle attività svolte
audit)* (con inclusa verifica delle	audit)* (con inclusa verifica delle	dal veterinario ufficiale)
attività svolte dal veterinario	attività svolte dal veterinario	
ufficiale)	ufficiale)	

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
Etichettatura*	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
Gestione SOA	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale

<sup>\*</sup> Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.





0 - ATTIVITA' GENERALI CENTRO DI RICC	ONFEZIONAMENTO -RW
---------------------------------------	--------------------

#### Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni 3 anni per	1 controllo ogni 2 anni per	1 controllo ogni anno per
stabilimento	stabilimento	stabilimento
(33% dei controlli annuali sono	(33% dei controlli annuali sono	(33% dei controlli annuali sono
audit) (con inclusa verifica delle	audit) (con inclusa verifica delle	audit) (con inclusa verifica delle
attività svolte dal veterinario	attività svolte dal veterinario	attività svolte dal veterinario
ufficiale)	ufficiale)	ufficiale)

# Matrice dei controlli (Frequenze) - Ispezioni

, , , ,			
VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
Etichettatura*	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
Gestione SOA	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale

<sup>\*</sup> Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

# .....

# **TIPO ATTIVITA'**

1 - CARNE DEGLI UNGULATI DOMESTICI	MACELLO - SH
------------------------------------	--------------

# Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

Wathice del controlli (Trequenze) - Vermiche con check hist				
RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO		
1 controllo ogni anno per	2 controlli ogni anno per	3 controlli ogni anno per		
stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli		
annuali sono audit) (con inclusa	annuali sono audit) (con inclusa	annuali sono audit) (con inclusa		
verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal		
veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)		

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

<sup>\*</sup> Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.



1 - CARNE DEGLI UNGULATI DOMESTICI	LABORATORIO DI SEZIONAMENTO -CP
------------------------------------	---------------------------------

Sulla base della valutazione del rischio dei singoli stabilimenti di macellazione con attività non superiore ai 20 UGP/settimana si può prevedere la presenza non continuativa del veterinario ufficiale durante tutte le operazioni di macellazione. Resta inteso che deve essere garantita la visita *ante* e *post mortem*, anche se in momenti separati, secondo quanto previsto dal Reg. (CE) 854/2004.

Nei casi in cui il veterinario ufficiale non sia presente durante tutte le fasi della macellazione, l'operatore responsabile del macello deve assicurare che nessuna parte dell'animale ammesso alla macellazione a seguito della visita *ante mortem* e macellato, venga allontanato dal macello prima del completamento dell'ispezione *post mortem* da parte del veterinario ufficiale. Resta inteso che controlli ufficiali devono essere previsti al fine di verificare tutti gli aspetti della macellazione (intesa n. 212/CSR del 10/11/2016)

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

wattee der controll (Trequenze) Vermene con eneck not		
RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per	2 controlli ogni anno per	3 controlli ogni anno per
stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli
annuali sono audit) (con inclusa	annuali sono audit) (con inclusa	annuali sono audit) (con inclusa
verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal
veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) - Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

<sup>\*</sup> Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

### TIPO ATTIVITA'

2 - CARNE DI POLLAME E LAGOMORFI MACELLO - SH	
---	--

Sulla base della valutazione del rischio dei singoli stabilimenti di macellazione con attività non superiore ai 20 UGP/settimana si può prevedere la presenza non continuativa del veterinario ufficiale durante tutte le operazioni di macellazione. Resta inteso che deve essere garantita la visita *ante* e *post mortem*, anche se in momenti separati, secondo quanto previsto dal Reg. (CE) 854/2004.

Nei casi in cui il veterinario ufficiale non sia presente durante tutte le fasi della macellazione, l'operatore responsabile del macello deve assicurare che nessuna parte dell'animale ammesso alla macellazione a seguito della visita *ante mortem* e macellato, venga allontanato dal macello prima del completamento



dell'ispezione *post mortem* da parte del veterinario ufficiale. Resta inteso che controlli ufficiali devono essere previsti al fine di verificare tutti gli aspetti della macellazione (intesa n. 212/CSR del 10/11/2016)

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per	2 controlli ogni anno per	3 controlli ogni anno per
stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli
annuali sono audit) (con inclusa	annuali sono audit) (con inclusa	annuali sono audit) (con inclusa
verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal
veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)

# Matrice dei controlli (Frequenze) - Ispezioni verifiche con check list

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

<sup>\*</sup> Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

# .....

# **TIPO ATTIVITA'**

2 - CARNE DI POLLAME E LAGOMORFI	LABORATORIO DI SEZIONAMENTO - CP
----------------------------------	----------------------------------

# Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per	2 controlli ogni anno per	3 controlli ogni anno per
stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli
annuali sono audit) (con inclusa	annuali sono audit) (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa
verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal
veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

<sup>\*</sup> Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.



3 - CARNE DI SELVAGGINA DI	MACELLO - SH
ALLEVAMENTO	WACELLO - SH

Sulla base della valutazione del rischio dei singoli stabilimenti di macellazione con attività non superiore ai 20 UGP/settimana si può prevedere la presenza non continuativa del veterinario ufficiale durante tutte le operazioni di macellazione. Resta inteso che deve essere garantita la visita *ante* e *post mortem*, anche se in momenti separati, secondo quanto previsto dal Reg. (CE) 854/2004.

Nei casi in cui il veterinario ufficiale non sia presente durante tutte le fasi della macellazione, l'operatore responsabile del macello deve assicurare che nessuna parte dell'animale ammesso alla macellazione a seguito della visita *ante mortem* e macellato, venga allontanato dal macello prima del completamento dell'ispezione *post mortem* da parte del veterinario ufficiale. Resta inteso che controlli ufficiali devono essere previsti al fine di verificare tutti gli aspetti della macellazione (intesa n. 212/CSR del 10/11/2016)

# Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per	2 controlli ogni anno per	3 controlli ogni anno per stabilimento
stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli	(20% dei controlli annuali sono
annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa	audit)* (con inclusa verifica delle
verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal	attività svolte dal veterinario ufficiale)
veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)	

### Matrice dei controlli (Frequenze) - Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

<sup>\*</sup> Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

3 - CARNE DI SELVAGGINA DI	LABORATORIO DI SEZIONAMENTO - CP
ALLEVAMENTO	LABORATORIO DI SEZIONAIVIENTO - CP

TIPO ATTIVITA'

#### Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	DISCHIO PASSO DISCHIO MEDIO DISCHIO FIEVATO			
KISCHIU BASSU	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO		
1 controllo ogni anno per	2 controlli ogni anno per	3 controlli ogni anno per		
stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli		
annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa		
verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal		
veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)		



VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

<sup>\*</sup> Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

# .....

# **TIPO ATTIVITA'**

4 - CARNE DI SELVAGGINA CACCIATA LABORATORIO DI SEZIONAMENTO - CP
---

#### Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,				
RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO		
1 controllo ogni anno per	2 controlli ogni anno per	3 controlli ogni anno per		
stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli		
annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa		
verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal		
veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)		

### Matrice dei controlli (Frequenze) - Ispezioni

manice del controlli (l'requenze) ispezioni			
VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

<sup>\*</sup> Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.lgs. 27 del 07.02.2017.

# TIPO ATTIVITA'

# Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per	2 controlli ogni anno per	3 controlli ogni anno per
stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli
annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa
verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal
veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)



VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

<sup>\*</sup> Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

5 - CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE

LAB. DI CARNI MACINATE - MM

# Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per	2 controlli ogni anno per	3 controlli ogni anno per
stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli
annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa
verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal
veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)

### Matrice dei controlli (Frequenze) - Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

<sup>\*</sup> Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

# TIPO ATTIVITA'

5 - CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE

LAB. DI PREPARAZIONI DI CARNI - MP

# Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per	2 controlli ogni anno per	3 controlli ogni anno per
stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli



annuali sono audit)\* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale) annuali sono audit)\* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale) annuali sono audit)\* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

# Matrice dei controlli (Frequenze) - Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

<sup>\*</sup> Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.lgs. 27 del 07.02.2017.

# .

### TIPO ATTIVITA'

<u>5 - CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E</u>	IMPIANTO CARNI SEPARATE
CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE	MECCANICAMENTE - MSM

#### Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per	2 controlli ogni anno per	3 controlli ogni anno per stabilimento
stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli	(20% dei controlli annuali sono audit)*
annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa	(con inclusa verifica delle attività
verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal	svolte dal veterinario ufficiale)
veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)	

# Matrice dei controlli (Frequenze) - Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

<sup>\*</sup> Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

# .....

# TIPO ATTIVITA'

<u>6 - PRODOTTI A BASE DI CARNE</u>	STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE - PP
-------------------------------------	-------------------------------------

# Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO



1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)\* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale) 2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)\* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale) 3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)\* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) - Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

<sup>\*</sup> Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

# TIPO ATTIVITA'

7 - MOLLUSCHI BIVALVI VIVI CENTRO DI DEPURAZIONE MOLLUSCHI - PC
---

#### Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per	2 controlli ogni anno per	3 controlli ogni anno per
stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli
annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa
verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal
veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)

<sup>(\*)</sup> SI RACCOMANDA DI RACCOGLIERE EVIDENZE DEI CONTROLLI SUL'APPROPRIATEZZA ED EFFICACIA SUI PROGRAMMI HACCP DEI CDM, IN ORDINE ALLE RACCOMANDAZIONI DELLA FVO A SEGUITO DELL'AUDIT EFFETTUATO IN ITALIA NEL 2012, PER SUCCESSIVO INVIO AL MINISTERO.

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

<sup>\*</sup> Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.





# 7 - MOLLUSCHI BIVALVI VIVI

CENTRO DI SPEDIZIONE MOLLUSCHI - DC

# Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per	2 controlli ogni anno per	3 controlli ogni anno per
stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli
annuali sono audit) (con inclusa	annuali sono audit) (con inclusa	annuali sono audit) (con inclusa
verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal
veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)

#### Matrice dei controlli (Frequenze) - Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
VERIFICHE	RISCHIO BASSO	KISCHIO WIEDIO	KISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
specifici			
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
(completezza formale del piano di			
autocontrolloe grado di applicazione di			
adeguatezza del piano di autocontrollo)			
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

<sup>\*</sup> Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

# .....

# **TIPO ATTIVITA'**

<u>8 - PRODOTTI DELLA PESCA</u>	STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE - PP
<u></u>	

# Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per	2 controlli ogni anno per	3 controlli ogni anno per
stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli
annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa
verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal
veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)

# Matrice dei controlli (Frequenze) - Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

<sup>\*</sup> Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.lgs. 27 del 07.02.2017.



# 8 - PRODOTTI DELLA PESCA

# LOCALE DI MACELLAZIONE DI PROD. DI ACQUACULTURA

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per	2 controlli ogni anno per	3 controlli ogni anno per stabilimento
stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli	(20% dei controlli annuali sono audit)
annuali sono audit) (con inclusa	annuali sono audit) (con inclusa	(con inclusa verifica delle attività
verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal	svolte dal veterinario ufficiale)
veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)	

Matrice dei controlli (Frequenze) - Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

<sup>\*</sup> Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

# .

# TIPO ATTIVITA'

# Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per	2 controlli ogni anno per	3 controlli ogni anno per stabilimento
stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli	(20% dei controlli annuali sono
annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa	audit)* (con inclusa verifica delle
verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal	attività svolte dal veterinario ufficiale)
veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)	

# Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

<sup>\*</sup> Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.



# 8 - PRODOTTI DELLA PESCA

# MERCATO ALL'INGROSSO - WM

#### Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per	2 controlli ogni anno per	3 controlli ogni anno per stabilimento
stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli	(20% dei controlli annuali sono
annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa	audit)* (con inclusa verifica delle
verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal	attività svolte dal veterinario ufficiale)
veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)	

Matrice dei controlli (Frequenze) - Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

<sup>\*</sup> Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

# .....

# **TIPO ATTIVITA'**

8 - PRODOTTI DELLA PESCA	IMPIANTO COLLETTIVO ASTE
--------------------------	--------------------------

# Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per	2 controlli ogni anno per	3 controlli ogni anno per
stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli
annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa
verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal
veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)

# Matrice dei controlli (Frequenze) - Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

<sup>\*</sup> Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

.....



# 8 - PRODOTTI DELLA PESCA

# IMPIANTO CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE - MSM

# Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per	2 controlli ogni anno per	3 controlli ogni anno per
stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli
annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa
verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal
veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)

# Matrice dei controlli (Frequenze) - Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

<sup>\*</sup> Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

# .....

# TIPO ATTIVITA'

8 - PRODOTTI DELLA PESCA	NAVE DEPOSITO FRIGORIFERO
--------------------------	---------------------------

# Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per	2 controlli ogni anno per	3 controlli ogni anno per
stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli
annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa
verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal
veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)

# Matrice dei controlli (Frequenze) - Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

<sup>\*</sup> Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

......



9 -	LATTE	CRUDO	F	DERIVATI

# **CENTRO DI RACCOLTA - CC**

# Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per	2 controlli ogni anno per	3 controlli ogni anno per
stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli
annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa
verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal
veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)

# Matrice dei controlli (Frequenze) - Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

<sup>\*</sup> Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

# .....

# **TIPO ATTIVITA'**

9 - LATTE CRUDO E DERIVATI	STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE - PP

# Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per	2 controlli ogni anno per	3 controlli ogni anno per
stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli
annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa
verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal
veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)

### Matrice dei controlli (Frequenze) - Ispezioni

Matrice dei controlli (i requenze) ispezioni			
VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

<sup>\*</sup> Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.



#### 9 - LATTE CRUDO E DERIVATI

# <u>STABILIMENTO DI TRATTAMENTO TERMICO - PP</u>

# Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per	2 controlli ogni anno per	3 controlli ogni anno per stabilimento
stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli	(20% dei controlli annuali sono audit)*
annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa	(con inclusa verifica delle attività
verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal	svolte dal veterinario ufficiale)
veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)	

### Matrice dei controlli (Frequenze) - Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

<sup>\*</sup> Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

# .

# TIPO ATTIVITA'

9 - LATTE CRUDO E DERIVATI	CENTRO DI STANDARDIZZAZIONE - PP

# Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per	2 controlli ogni anno per	3 controlli ogni anno per
stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli
annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa
verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal
veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)

# Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

<sup>\*</sup> Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.





#### 9 - LATTE CRUDO E DERIVATI

STABILIMENTO DI STAGIONATURA - PP

#### Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per	2 controlli ogni anno per	3 controlli ogni anno per
stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli
annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa
verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal
veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)

#### Matrice dei controlli (Frequenze) - Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

<sup>\*</sup> Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

# .....

#### TIPO ATTIVITA'

10 - UOVA E DERIVATI	STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE - PP
----------------------	-------------------------------------

#### Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per	2 controlli ogni anno per	3 controlli ogni anno per
stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli
annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa
verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal
veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)

# Matrice dei controlli (Frequenze) - Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

<sup>\*</sup> Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.



10 - UOVA E DERIVATI	IMPIANTO DI PRODUZIONE UOVA LIQUIDE -	
	LEP	

### Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per	2 controlli ogni anno per	3 controlli ogni anno per
stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli
annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa
verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal
veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)

# Matrice dei controlli (Frequenze) - Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

<sup>\*</sup> Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

#### TIPO ATTIVITA'

10 - UOVA E DERIVATI	CENTRO DI IMBALLAGGIO UOVA - EPC
----------------------	----------------------------------

# Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per	2 controlli ogni anno per	3 controlli ogni anno per
stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli
annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa
verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal
veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)

# Matrice dei controlli (Frequenze) - Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
Etichettatura*	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
Gestione SOA	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale

<sup>\*</sup> Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

· ·



11 - COSCE DI RANA E LUMACHE

STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE – PP E /O MACELLO - SH

#### Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per	2 controlli ogni anno per	3 controlli ogni anno per
stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli
annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa
verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal
veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)

#### Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

<sup>\*</sup> Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

# TIPO ATTIVITA'

12 - GRASSI ANIMALI FUSI E CICCIOLI	CENTRO DI RACCOLTA - CC

#### Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per	2 controlli ogni anno per	3 controlli ogni anno per
stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli
annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa
verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal
veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)

# Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

<sup>\*</sup> Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.



12 - GRASSI ANIMALI FUSI E CICCIOLI

STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE - PP

# Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per	2 controlli ogni anno per	3 controlli ogni anno per
stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli
annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa
verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal
veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)

# Matrice dei controlli (Frequenze) - Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

<sup>\*</sup> Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

# TIPO ATTIVITA'

|--|

# Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per	2 controlli ogni anno per	3 controlli ogni anno per
stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli
annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa
verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal
veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)

#### Matrice dei controlli (Frequenze) - Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

<sup>\*</sup> Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.



14 - GELATINA CENTRO DI RACCOLTA (OSSA E PELLI) - CC

### Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per	2 controlli ogni anno per	3 controlli ogni anno per
stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli
annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa
verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal
veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)

# Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

<sup>\*</sup> Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

# .....

#### TIPO ATTIVITA'

14 - GELATINA STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE - PP
---

# Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per	2 controlli ogni anno per	3 controlli ogni anno per
stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli
annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa
verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal
veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)

#### Matrice dei controlli (Frequenze) - Ispezioni

•	. , .		
VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

<sup>\*</sup> Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

.....



15 - COLLAGENE   CENTRO DI RACCOLTA (OSSA E PELLI) - CC	15 - COLLAGENE	CENTRO DI RACCOLTA (OSSA E PELLI) - CC
---	----------------	--

#### Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per	2 controlli ogni anno per	3 controlli ogni anno per
stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli
annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa
verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal
veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)

#### Matrice dei controlli (Frequenze) - Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

<sup>\*</sup> Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

#### TIPO ATTIVITA'

15 - COLLAGENE	STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE - PP
----------------	-------------------------------------

#### Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

	, ,	
RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per	2 controlli ogni anno per	3 controlli ogni anno per
stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli	stabilimento (20% dei controlli
annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa	annuali sono audit)* (con inclusa
verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal	verifica delle attività svolte dal
veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)

# Matrice dei controlli (Frequenze) - Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo (completezza formale del piano di autocontrolloe grado di applicazione di adeguatezza del piano di autocontrollo)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Etichettatura*	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

<sup>\*</sup> Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.



# Frequenze Minime di Controllo in Imprese Alimentari Registrate (Alimenti O.A.)

(Imprese censite Dati SIVRA, le attività di registrazione non sono ancora esaustive ma comunque indicative)

Macroarea: Commercio (dettaglio, ingrosso, prodiuttori che vendono prevalentemente al dettaglio)

ASL	AV-S-AQ	PE	TE	L-V-CH
	2614	2368	1935	2811

#### Macroarea: Ristorazione

ASL	AVE-SUL-AQ	PE	TE	LA-VA-CH
Ristorazione collettiva	267	220	221	443
Ristorazione pubblica	2676	1812	2235	3041

Macroarea: Produzione, trasformazione e congelamento.

ASL	AVE-SUL-AQ	PE	TE	LA-VA-CH
	855	971	591	1110

L'intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano concernente linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004 n. 212/CSR del 10 novembre 2016 ha modificato sia i criteri per la classificazione del rischio che le frequenze minime dei controlli. Per ulteriori chiarimenti si rimanda all'Intesa stessa.

N.B.: In presenza di impianti multiattività si impiegheranno come base di programmazione le condizioni più restrittive



# Frequenza minima dei controlli presso le attività degli stabilimenti autorizzati ai sensi del regolamento (CE) 852/2004 (ESTRATTO DALL'ALLEGATO 3 DELL'INTESA 212/CSR DEL 10 NOVEMBRE 2016)

				LIVELLO DI RISCHIO (*)			
			Basso	Medio	Alto		
	Macellariana ad avisconariana di madatti	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni anno	1 volta / ogni anno	1 volta / ogni anno		
	Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo procedure in corso di programmazione	secondo procedure in corso di programmazione	secondo procedure in corso di programmazione		
	Macellazione di avicunicoli presso aziende	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni anno	1 volta / ogni anno	1 volta / ogni anno		
PRODOTTI	agricole	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo procedure in corso di programmazione	secondo procedure in corso di programmazione	secondo procedure in corso di programmazione		
ОТТ	Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 3 anni	1 volta / ogni 3 anni	1 volta / ogni 3 anni		
DI OR	carne in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo procedure in corso di programmazione	secondo procedure in corso di programmazione	secondo procedure in corso di programmazione		
ORIGINE	Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 3 anni	1 volta / ogni 3 anni	1 volta / ogni 3 anni		
N N	funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo procedure in corso di programmazione	secondo procedure in corso di programmazione	secondo procedure in corso di programmazione		
ANIMALE	Raccolta* e lavorazione di prodotti dell'apiario	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 4 anni	1 volta / ogni 3 anni		
	*inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo procedure in corso di programmazione	secondo procedure in corso di programmazione	secondo procedure in corso di programmazione		
	Produzione di prodotti a base di latte (in	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 3 anni	1 volta / ogni 2 anni	1 volta / ogni anno		
	impianti non riconosciuti/caseifici registrati)	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 3 anni				

				LIVELLO DI RISCHIO(*)	
			Basso	Medio	Alto
		Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 3 anni	1 volta / ogni 2 anni	1 volta / ogni anno
	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	Numero minimo di audit sul totale dei controlli	secondo procedure in corso di	secondo procedure in corso	secondo procedure in corso
		ufficiali	programmazione	di programmazione	di programmazione
		Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 2 anni	1 volta / ogni 1 anno
	Ristorazione pubblica	Numero minimo di audit sul totale dei controlli	secondo procedure in corso di	secondo procedure in corso	secondo procedure in corso
	'	ufficiali	programmazione	di programmazione	di programmazione
	Commercio all'ingrosso di alimenti e	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 4 anni	1 volta / ogni 3 anni
	bevande, cash and carry	Numero minimo di audit sul totale dei controlli	secondo procedure in corso di	secondo procedure in corso	secondo procedure in corso
	,	ufficiali	programmazione li	di programmazione	di programmazione
		Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 4 anni	1 volta / ogni 3 anni
₽.	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo procedure in corso di programmazione	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regional
Ristorazione		Frequenza minima dei controlli ufficiali	secondo procedure in corso di programmazione	secondo indicazioni regionali	secondo procedure in corso di programmazione
zio:	Commercio ambulante	Numero minimo di audit sul totale dei controlli	secondo procedure in corso di	secondo procedure in corso	secondo procedure in corso
ne		ufficiali	programmazione	di programmazione	di programmazione
e			1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 4 anni	1 volta / ogni 3 anni
commercio	Deposito conto terzi di alimenti non	Frequenza minima dei controlli ufficiali	(1 volta / ogni anno per OSA Latte Crudo)	(1 volta / ogni anno per OSA Latte Crudo)	(1 volta / ogni anno per OSA Latte Crudo)
ner	soggetto a riconoscimento	Numero minimo di audit sul totale dei controlli	secondo procedure in corso di	secondo procedure in corso	secondo procedure in corso
Ċio		ufficiali	programmazione	di programmazione	di programmazione
	Diatteforme di diatribunione alimenti	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 4 anni	1 volta / ogni 3 anni
	Piattaforma di distribuzione alimenti	Numero minimo di audit sul totale dei controlli	secondo procedure in corso di	secondo procedure in corso	secondo procedure in corso
		ufficiali	programmazione	di programmazione	di programmazione
	Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 4 anni	1 volta / ogni 3 anni
	produzione e o vendita di alimenti	Numero minimo di audit sul totale dei controlli	secondo procedure in corso di	secondo procedure in corso	secondo procedure in corso
	production of the state of the	ufficiali	programmazione	di programmazione	di programmazione
		Frequenza minima dei controlli ufficiali	4	1 volta / ogni anno	
	Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	Norman artista and another description	(trasporto latte con	to terzi controllo documentale	e e tracciabilita)
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali		1 volta ogni 3 anni	



				LIVELLO DI RISCHIO(*)				
			Basso	Medio	Alto			
	Produzione di germogli per	Frequenza minima dei controlli ufficiali		1 controllo/anno				
Produzione Primaria	l'alimentazione umana e dei semi per la produzione di germogli	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali		1 audit ogni 3 anni				
	Produzione delle bibite analcoliche, delle acque	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 2 anni	1 controllo all' anno			
Altri alimenti -industrie di produzione e trasformazione	minerali e di altre acque in bottiglia	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 audit /ogni 3 anno	1 audit /ogni 3 anno	1 audit /ogni 3 anno			
Industrie Produz./Trasform/confezionam	Industrie Produz./Trasform/ confezionamento alimenti	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 2 anni	1 controllo all' anno			
ento Alimenti senza glutine, alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso	senza glutine, alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 audit ogni 3 anni					
	produzione e confezionamento di additivi	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 2 anni	1 controllo all' anno			
	alimentari	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali		1 audit ogni 3 anni				
	produzione e confezionamenti di aromi	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 controllo ogni 4 anni	1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 2 anno			
Produzione e confezionamento	alimentari	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali		1 audit ogni 3 anni				
di additivi, aromi ed enzimi	produzione e confezionamento di enzimi	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 controllo ogni 4 anni	1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 2 anno			
	alimentari	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali		•				



Si precisa che, qualora non siano state categorizzate in base al rischio le strutture in parola mediante sopralluogo, le stesse devono essere classificate come indicato nella DELL'INTESA 212/CSR DEL 10 NOVEMBRE 2016 - ALLEGATO 2).

Successivamente, in corso di primo sopralluogo, si procederà alla nuova classificazione del rischio. La programmazione delle attività di ispezione deve essere stabilita utilizzando, quale percentuale di ripartizione sul totale delle attività di somministrazioni e commercio (salvo diversi accordi in ambito della Azienda Sanitaria Locale):

- fino al 50 % da effettuarsi a cura dei Servizi Veterinari di Igiene degli Alimenti di O.A.
- almeno il 50% da effettuarsi ad opera dei Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione. La programmazione annuale dovrà essere elaborata e condivisa in ambito Dipartimentale della ASL.

# Controlli Piano di Sorveglianza Molluschi su Stabilimenti Riconosciuti

Modifiche:

Per quanto riguarda l'E. coli: All'allegato I del regolamento (CE) n. 2073/2005, il capitolo 1 è così modificato:

1) nella tabella relativa ai criteri di sicurezza alimentare, la riga 1.25 è sostituita dalla seguente (si applica *dal* 1° *gennaio* 2017):

Categoria	Microrganismi/ Loro tossine,	Piano campionan		Lin	niti	Metodo di analisi di	Fase a cui si applica il
alimentare	metaboliti	· ·		m	М	riferimento [3]	criterio
«1.25 Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi	E. coli [15]	5 [16]	1	230 MPN/ 100 g di carne e liquido intervalvare	700 MPN/ 100 g di carne e liquido intervalvare	EN/ISO 16649-3	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità

- [1] n = numero di unità che costituiscono il campione; c = numero di unità campionarie i cui valori si situano tra m e M.
- [3] si applica l'ultima edizione della norma
- [15] E. coli è qui utilizzato come indicatore di contaminazione fecale.
- [16] la nota [16] è sostituita dalla seguente: «(16) ogni unità campionaria comprende un numero minimo di singoli animali secondo la norma EN/ISO 6887-3.»;



# Piano Dei Campionamenti Minimi Sugli Alimenti DI O.A.

E' di seguito riportato il piano riguardante le ricerche analitiche minime da effettuarsi dai Servizi Veterinari di Igiene degli Alimenti di O.A. dalla fase di produzione alla distribuzione/vendita al dettaglio secondo l'Intesa 212/csr del 10 novembre 2016).

Per quanto riguarda i criteri microbiologici, il seguente piano prevede la verifica dei Criteri di Sicurezza Alimentare (CSA) e Criteri di Igiene di Processo (CIP)- Reg CE 2073/05 così come modificato dal Reg. CE 1441/07- da parte dell'Autorità Competente di Controllo. Per i campionamenti riguardanti i CSA e istamina, metalli pesanti e aflatossine il campionamento deve essere effettuato conformemente all'art.11, commi 5 e 6, del Reg. CE 882/2004 in modo da garantire il rispetto del diritto dell'Operatore del Settore Alimentare di avere a disposizione ulteriori campioni per le analisi in parola. E' quindi necessario attenersi alle procedure indicate dalla L. 283/62, DPR 327/80 e D.M. 16/12/92. Il prelievo quindi, laddove possibile, dovrà prevedere 4 o 5 aliquote ciascuna costituita da 5 unità (peri i CSA) campionarie (se il criterio microbiologico in discussione non prevede la sola assenza). Qualora, per la scarsa quantità di prodotto rinvenuto (ad es. in fase di distribuzione al dettaglio), non sia possibile procedere alla costituzione di 25 u.c., si procederà al prelievo di un campione unico garantito con un'unica analisi non ripetibile. Nel verbale di prelievo ne va fatta comunque menzione e deve essere informato il produttore/distributore nonché il laboratorio che effettua l'analisi. Per i campionamenti riguardanti i CIP il campionamento sarà di un'unica aliquota

Di preferenza i campionamenti dovranno essere effettuati in stabilimenti/imprese alimentari ad alto rischio. La programmazione dei campioni è stata svolta sulla base del numero di attività riconosciute per ASL; per le imprese alimentari registrate si sono usati, quali parametri di riferimento, sia il numero di imprese alimentari che la popolazione residente. E' stata inoltre condotta una verifica sul numero di imprese presenti su BDR-SIVRA e quelle censite nel rapporto 2012 pubblicato dal Centro Regionale di Studi e Ricerche Economico e Sociali delle Camere di Commercio della Regione Abruzzo, al fine di rilevare eventuali discrepanze e programmare, in maniera congrua, le attività di campionamento.



MACROCATEGO RIA ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare** (n. singole determinazioni Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.	N. analisi ITALIA	N. analisi ABRUZZO	AZ-S AQ prod.ne	AZ-S AQ distr.	L-V CH produz	L-V. CH distr.	PE prod.ne	PE distr.	TE prod.ne	TE distr.
0	q c	Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)										
ARN	arne	Salmonella enteritidis e Salmonella typhimurium (Reg. 2073) (carne fresca di pollame)										
E FR	carne fresca di qualsiasi specie	Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	5300	161	14	17	21	26	16	20	21	26
tesc,	sca i	Metalli pesanti ( Pb, Cd) (Reg.1881)	)									
Ą, C	ë d⊨	Diossine e PCB (Reg.1881)										
RN	_ C:	Salmonella spp (Reg.2073)										
MA	carni macinate, base di carni, o meccanic	Escherichia coli STEC (v. valori guida in Allegato 7)	3000									
CIN	mac di n	Escherichia coli ( Reg. 2073)				14	17					
ATE,	carni, eccan	Listeria monocytogenes (Reg. 2013)										
NI S	prepa earni se eament	Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)		126	12			21	6	∞	22	27
EPAF		Microrganismi mesofili aerobi (Reg. 2073)										
RATI		Metalli pesanti ( Pb, Cd) (Reg.1881)										
M	ioni irate	Diossine e PCB (Reg.1881)										
A BA	, 9	IPA per carni e derivati affumicati (Reg.1881)										
NIC SE L		Salmonella spp (Reg. 2073)										
AME	ъ	Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)										
RNE	rodo	Listeria monocytogenes (Reg. 2073)										
PR	prodotti a	Escherichia coli STEC (v. valori guida in Allegato 7)										
ÓDC	a ba	Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)										
	se d	Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)	3000	84	∞	10	12	15	4	5	13	16
АВ	di carne	Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)	)									
ĄSE		Yersinia enterocolitica (v. valori guida in Allegato 7)										
ם סו	(Tutti)	Metalli pesanti ( Pb, Cd) (Reg.1881)										
ARN	ti)	Diossine e PCB (Reg.1881)										
Ţ.		IPA per carni e derivati affumicati (Reg.1881)										

# (ESTRATTO DALL'ALLEGATO 6- ANALISI DELL'INTESA 212/CSR DEL 10 NOVEMBRE 2016)

MACROCATEG ORIA ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare** (n. singole determinazioni Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.	N. analisi ITALIA	N. analisi ABRUZZO	AV-SU AQ prod.ne Stab. Riconosciuti 853	AV-SU AQ distr.	LA-VA CH prod.ne Stab. Riconosciuti 853	LA-VA CH distr.	PE prod.ne Stab. Riconosciuti 853	PE distribuzione	TE prod.ne Stab. Riconosciuti 853	TE distr.
	<b>.</b> 3	Salmonella spp (Reg 2073)										
	ollu ec uni	Escherichia coli (Reg. 2073)										
	isch hin cati	Norovirus (v. valori guida in Allegato 7)	_									
	molluschi bivalvi vivi echinodermi e tunicati vivi e rane	Virus Epatite A (v. valori guida in Allegato 7)	6200	230	0	17	30	46	17	20	40	60
	valv ermi	Metalli pesanti (Cd, Pb, Hg), (Reg. 1881)	0									
	vi viv ni e rane	Diossine e PCB (Reg.1881)										
₽ P	vi,	IPA se affumicati (Reg.1881)										
PESCI, ANFIBI,		Istamina (Reg.2073)										
), P		Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)										
PROL		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)										
TODOT	-	Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)										
	pesci e	Escherichia coli (Reg. 2073) (crostacei e mollushi sgusciati cotti)										
PESCI, PRODOTTI DELLA PESCA, NNFIBI, RETTILI ED INVERTEBRAT	i e pro	Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073) (crostacei e molluschi scgusciati cotti)										
PES TEB	obc.	Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)	5000	11	0	1	14	17	10	13	28	34
RAT	EE: d	Vibrio cholerae O1 e O139 (v. valori guida in Allegato 7)	00	.∞		·	4	7	0	ω	∞	4
	prodotti della pe	Vibrio cholerae non O1 e non O139 potenzialmente enteropatogeni (v. valori guida in Allegato 7)										
	Vibrio parahaemolyticus poten Allegato 7) Salmonella spp (v. valori guida	Vibrio parahaemolyticus potenzialmente enteropatogeno (v. valori guida in Allegato 7)										
		Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)										
		Metalli pesanti (Cd, Pb, Hg), IPA, (Reg.1881)										
		Diossina e PCB (Reg.1881)										

<sup>(\*)</sup> Per l'applicazione del regolamento CE 1881/2006:

- 1) si raccomanda di far riferimento anche al relativo articolo due per i prodotti alimentari essiccati, diluiti, trasformati e composti,
- 2) per tutti gli alimenti in scatola, incluse bibite, è prevista la determinazione dello stagno inorganico,
- 3) anche la melamina è un pericolo da includere nei controlli sugli alimenti, in particolare negli alimenti in polvere per lattanti.



# (ESTRATTO DALL'ALLEGATO 6 - ANALISI DELL'INTESA 212/CSR DEL 10 NOVEMBRE 2016)

MACROCATEG ORIA ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare** (n. singole determinazioni Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.	N. analisi ITALIA	N. analisi ABRUZZO	AV-SU AQ produzione	AV-SU AQ distribuzione	LA-VA CH produzione	LA-VA CH distribuzione	PE produzione	PE distribuzione	TE produzione	TE distribuzione
		Escherichia coli STEC (Intesa Stato-Regioni Latte crudo)										
		Escherichia coli STEC (Formaggi a latte crudo o a latte trattato a temperature inferiori a quelle della pastorizzazione) (v. valori guida in Allegato 7)										
		Escherichia coli (Reg. 2073)										
5	5	Escherichia coli (Formaggi a base di latte crudo) (v. valori guida in Allegato 7)										
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073)										
H T	Ë	Stafilococchi coagulasi positivi (Intesa Stato-Regioni Latte crudo)										
Ř	Ř	Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)										
DO	DO	Enterotossine stafilococciche (v. valori guida in Allegato 7)	1									
∃		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	10000	120	0	43	0	32	0	18	0	27
A B	A B	Listeria monocytogenes (Intesa Stato-Regioni Latte crudo)	ŏ									
ASE	ASE	Campylobacter termotolleranti (Intesa Stato-Regioni Latte crudo)										
₽	₽	Enterobacteriaceae (Reg. 2073)										
	A	Salmonella spp (Reg. 2073)										
		Salmonella spp (Intesa Stato-Regioni Latte crudo)										
		Muffe (solo formaggio grattuggiato)(v. valori guida in Allegato 7)										
		Stabilità microbiologica (latte UHT)										
		Metalli pesanti (Pb) (Reg. 1881)										
		Diossine e PCB (Reg.1881)										
		Salmonella spp (Reg. 2073)										
UOVA ED	UOVA ED	Enterobacteriaceae (Reg. 2073)	600	20	0	6	0	2	0	0	0	ω
OVOPRODOTTI	OVOPRODOTTI	Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	000	0		0,		"			)	~
		Diossine e PCB (Reg. 1881)										
GELATINE E COLLAGENE	GELATINE E COLLAGENE	Salmonella spp (Reg. 2073)	200	2	0	0	0	1	0	1	0	0



MACROCATEG ORIA ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare** (n. singole determinazioni Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.	N. analisi ITALIA	N. analisi ABRUZZO	AV-SU AQ produzione	AV-SU AQ distribuzione	LA-VA CH produzione	LA-VA CH distribuzione	PE produzione	PE distribuzione	TE produzione	TE distribuzione
MIELE E PRODOTTI DELL'ALVEARE	MIELE E PRODOTTI DELL'ALVEARE	Idrossimetilfurfurale, Tossina botulinica	320	7	0	ъ	1	2	0	1	1	1
		Diossine, PPCB (Reg. 1881)										
GRASSI E OLII DI O.A.	GRASSI E OLII DI O.A.	IPA, (Reg.1881)	400	6	0	ь	ъ	2	0	1	0	ь
		Metalli pesanti ( PB) (Reg.1881)										

# (\*) Per l'applicazione del regolamento CE 1881/2006:

- 1) si raccomanda di far riferimento anche al relativo articolo due per i prodotti alimentari essiccati, diluiti, trasformati e composti,
- 2) per tutti gli alimenti in scatola, incluse bibite, è prevista la determinazione dello stagno inorganico,
- 3) anche la melamina è un pericolo da includere nei controlli sugli alimenti, in particolare negli alimenti in polvere per lattanti.

# Piano Di Sorveglianza Campionamenti Export USA Anno 2019

(ASL SVIAOA)	STABILIMENTO	PRODOTTO	ALTERNAT. Reg. CFR 430	N° CAMPIONI Risk-based	N° CAMPIONI Not risk-based Max 3 su qualsiasi prodotto
TERAMO	1676 L	Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3

#### NB:

- I campioni risk based devono essere fatti sul prodotto più a rischio fabbricato dallo stabilimento ed indicato nella tabella; possibilmente il prodotto è esportabile in USA o della stessa tipologia. I campioni not risk based possono essere fatti su prodotti fabbricati dallo stabilimento ma diversi da quello più a rischio.
- 2. Gli stabilimenti produttori di prosciutto stagionato con osso, come da definizione di prodotto 3 deli, sono classificati in tale alternativa.
- 3. Gli stabilimenti che durante l'anno dovessero essere iscritti nella lista degli impianti autorizzati all'export in USA, se rientranti nel campo di applicazione della presente Nota, saranno oggetto di campionamenti ufficiali, secondo i medesimi criteri e con le stesse frequenze, a partire dal mese successivo a quello di iscrizione in lista.

L'ISTITUTO Zooprofilattico dell'Abruzzo e del Molise G. Capoeale, secondo quanto disposto dal Ministero, chiede che dal 1 gennaio 2017 per inserire i dati nel sistema VIG si utilizzi il verbale aggiunto di seguito esemplificato

### **VIGILANZA E CONTROLLO ALIMENTI E BEVANDE (FLUSSO VIG)**

**TIPO VIGILANZA** VIG Analisi chimiche, microbiologiche e fisiche su prodotti alimentari diverse da: CMS, 3MCPD, Diossine e Micotossine. VIG CMS (Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari - Reg.(CE) n. 2073/2005) VIG VIG Diossine VIG Micotossine Analisi su Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti VIG Analisi su Additivi, aromi ed enzimi alimentari VIG Controllo ufficiale per i criteri di processo STRATEGIA DI CAMPIONAMENTO S Campione prelevato su sospetto S Campione prelevato sulla base della pianificazione ordinaria (non su sospetto) S Non specificato IDENTIFICATIVO DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE Numero di riconoscimento o di registrazione o Partita Iva o Codice Fiscale PAESE DI PRODUZIONE DEL CAMPIONE Nazione dello stabilimento di produzione TIPOLOGIA DI LAVORAZIONE/TRATTAMENTO 5. T100A alimento trasformato T134A Zangolatura (prodotti lattiero-caseari) T101A Pelatura (buccia non edibile) T135A Affumicatura T102A Pelatura (buccia edibile) T136A Concentrazione 



T103A

T104A

T110A

Spremitura

produzione di olio

macinazione (farine, grano, riso etc.)

T137A

T138A

T140A

Decorticazione

Riscaldamento

Estrusione

T114A	Pulitu	ura di cereali		T141A	Idrog	enazione				
T116A	Prod	uzione di zucchero		T142A	Idroli	isi				
T119A	Infus	ione / estratti (di caffè, cacao, tè etc.)		T143A	Pellet	ting				
T120A	Alime	ento inscatolato		T145A	Raffir	nazione (zuccheri, olii, grassi)				
T121A	Alime	ento preservato (produzione di		T148A	Molit	tura ad umido				
T122A	Prod	uzione di bevande alcoliche		T149A	Alime	ento pressato (rimozione di grasso o succo)				
T123A	Prod	uzione di vino		T150A	Pasto	orizzazione del latte				
T127A	Cottu	ıra		T151A	Pasto	orizzazione (alimenti diversi da latte e prodotti lattiero caseari)				
T131A	Disid	ratazione		T899A	Scono	osciuto				
T132A		entazione		T998A		elamento				
T133A	Alime	ento in salamoia		T999A	_	ento non trasformato				
			A DI PI			CUI IL CAMPIONE È STATO PRELEVATO				
			STAB	ILIMENT	IREGIS	STRATI				
MS.000.10	00	Caccia attività registrate 852		MS.020	0.500	Produzione di cibi pronti in genere				
MS.000.20	00	Pesca attività registrate 852		MS.030	0.100	Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque				
MS.000.30	00	Raccolta Molluschi attività registrate 852 (imbarcazioni)		MS.030	0.200	Sale				
MS.000.40	00	Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore		MS.040	0.100	Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura				
MS.000.50	00	Raccolta vegetali spontanei		MS.040	.200	Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole				
MS.000.60	00	Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano		MS.040	0.300	Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carne in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi				
MS.000.70	00	Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano		MS.040	).400	Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi				
MS.010.10	00	Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)		MS.040	).500	(raccolta)* e lavorazione di prodotti dell'apiario *inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria				
MS.010.20	00	Produzione di bevande di frutta /ortaggi		MS.040	0.600	Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)				
MS.010.30	00	Produzione di olii e grassi vegetali		MS.050	0.100	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)				
MS.010.40	00	Produzione di bevande alcoliche e aceti		MS.050	.200	Ristorazione pubblica				
MS.010.50	00	Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi		MS.060	0.100	Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry				
MS.010.60	00	Produzione di zucchero		MS.060	.200	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande				
MS.010.70	00	Lavorazione del caffè		MS.060	.300	Commercio ambulante				
MS.010.80	00	Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi		MS.060	.400	Distributori				
MS.020.10	00	Produzione di pasta secca e/o fresca		MS.070	0.100	Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento				
MS.020.20	00	Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi		MS.070	0.200	Piattaforma di distribuzione alimenti				
MS.020.30	00	Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)		MS.080	0.100	Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti				
MS.020.40	00	Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti,caramelle, ecc.		MS.090	).100	Trasporto di alimenti e bevande conto terzi				
STABILIMENTI RICONOSCIUTI										



MS.A10

 $Produzione\ di\ germogli\ per\ l'alimentazione\ umana\ e\ di\ semi\ per\ la\ produzione\ di\ germogli$ 

MS.A20	Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia - Riconosciuti 852
MS.A30.100	Industrie di Produz./Confezionamento di Integratori alimentari Dir. 2002/46/CEE (D.L. 111/92 - Categoria I)
MS.A30.200	Industrie di Produz./Confezionamento di Alimenti destinati alla prima infanzia - Dir. 2009/39/CEE; Dir. 2006/141/CEE, Dir. 125/2006/CEE, Reg. 609/2013/CEE (D.L. 111/92 - Categoria II)
MS.A30.300	Industrie di Produz./Confezionamento di Alimenti destinati a fini medici speciali compresi quelli per la prima infanzia - Dir. 2009/39/CEE, Dir. 1999/21/CE, Dir. 141/2006/CEE, Reg. 609/2013/CEE (D.L. 111/92 - Categoria III)
MS.A30.400	Industrie di Produz./Confezionamento di Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare ad esclusione delle Categorie II e III (fino al 20/07/2016) / Alimenti per gruppi specifici: Alimenti sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso (Dir. 2009/39/CEE, Dir. 96/8/CEE, Reg. 609/2013/CEE (D.L. 111/92 - Categoria IV)
MS.A30.500	Industrie di Produz./Confezionamento Alimenti addizionati di vitamine e minerali - Reg. 1925/2006/CEE (D.L. 111/92 - Categoria V)
MS.A40.100	Produzione/Confezionamento/Deposito all'ingrosso di additivi alimentari- Reg. 1333/2008/CEE
MS.A40.200	Produzione/Confezionamento/Deposito all'ingrosso di aromi alimentari- Reg. 1334/2008/CEE, Reg. 2065/2003/CEE
MS.A40.300	Produzione/Confezionamento/Deposito all'ingrosso di enzimi alimentari- Reg. 1332/2008/CEE
MS.B00.100	Deposito frigorifero autonomo -CS
MS.B00.200	Impianto autonomo di riconfezionamento -RW
MS.B00.300	Mercato all'ingrosso riconosciuto 853 -WM
MS.B10.100	Carni di ungulati domestici - Macelli -SH
MS.B10.200	Carni di ungulati domestici - Laboratorio di sezionamento -CP
MS.B20.100	Pollame e di lagorfi - Macello -SH
MS.B20.200	Pollame e di lagorfi - Laboratorio di sezionamento -CP
MS.B30.100	Selvaggina allevata - Macello-SH
MS.B30.200	Selvaggina allevata - Laboratorio di sezionamento -CP
MS.B40.100	Selvaggina cacciata - Laboratorio di sezionamento -CP
MS.B40.200	Selvaggina cacciata - Centro di lavorazione selvaggina-GHE
MS.B50.100	Carni macinate -MM
MS.B50.200	Preparazioni di carni-MP
MS.B50.300	Carni sep. Meccanicamente-MSM
MS.B60.100	Prodotti a base di carne Impianto di lavorazione-PP
MS.B70.100	Molluschi bivalvi vivi Centro di depurazione-PC
MS.B70.200	Molluschi bivalvi vivi Centro di spedizione_DC
MS.B80.100	Nave officina-FV
MS.B80.200	Nave deposito frigorifero-ZV
MS.B80.300	Impianti prodotti della pesca freschi _FFPP
MS.B80.400	impianto per carni di pesce sep. meccanicamente -MSM
MS.B80.500	Prodotti della pesca Impianto di trasformazione-PP
MS.B80.600	Mercato ittico-WM
MS.B80.700	Impianto collettivo delle aste
MS.B90.100	Latte e prodotti a base di latte Centro di raccolta-CC
MS.B90.200	Latte e prodotti a base di latte centro di standardizzazione-PP
MS.B90.300	Latte e prodotti a base di latte trattamento termico-PP
MS.B90.400	Latte e prodotti a base di latte Stabilimento di trasformazione -PP
MS.B90.500	Latte e prodotti a base di latte Stagionatura-PP
MS.BA0.100	Uova e ovoprodotti Centro di imballaggio-EPC
MS.BA0.200	Stabilimento produzione uova liguide-LEP

MS.BA0.300	Uova e ovoprodotti Stabilimento di trasformazione -PP								
MS.BB0.100	Cosce di rana e di lumache Macello-SH								
MS.BB0.200	osce di rana e di lumache Stabilimento di trasformazione -PP								
MS.BC0.100	Grassi animali fusi Centro di raccolta-CC								
MS.BC0.200	Grassi animali fusi Stabilimento di trasformazione-PP								
MS.BD0	XIII Stomaci, vesciche e intestini trattati								
MS.BD0.100	Stomaci, vesciche e intestini trattati Stabilimento di trasformazione -PP								
MS.BE0.100	Gelatine Centro di raccolta (ossa e pelli)-CC								
MS.BE0.200	Gelatine Stabilimento di trasformazione-PP								
MS.BF0.100	Collagene Centro di raccolta (ossa e pelli)-CC								
MS.BF0.200 Collagene Stabilimento di trasformazione-PP									
STABILIMENTI MOCA									
MS.M00	Filiera dei materiali a contatto								

# Piano di Monitoraggio sulla Presenza di Nichel negli Alimenti – 2019 (Racc. UE 2016/1111)

Le procedure di campionamento devono essere effettuate in conformità alle disposizioni del Regolamento (CE) n. 333/2007 della Commissione per garantire che i campioni siano rappresentativi della partita sottoposta a campionamento. 3. I campioni devono essere analizzati così come commercializzati.

# **NUMEROSITA' CAMPIONARIA**

		SVIAOA	١		SIAN					
MATRICE	Av/Sul/ Aq	La/Va/ Ch	PE	TE	Av/Sul/ Aq	La/Va/ Ch	PE	TE		
Cereali e prodotti a base di cereali						1				
Formule per lattanti, formule di proseguimento							1			
Alimenti a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini								1		
Alimenti per bambini, alimenti a fini medici speciali destinati in modo specifico ai lattanti e ai bambini							1			
Integratori alimentari								1		
Legumi, frutta a guscio e semi oleosi						1				
Bevande alcoliche e analcoliche					1					
Zucchero e confetteria (compresi il cacao e il cioccolato),							1			
Frutta, ortaggi e prodotti a base di ortaggi (compresi i funghi)					1					
Foglie secche di té, parti secche di altre piante destinate alla preparazione di infusioni								1		
Latte e prodotti lattiero-caseari	1	1								
Molluschi bivalvi			1	1						
TOTALI	1	1	1	1	2	3	2	3		



# CONTROLLI RELATIVI ALLA PROTEZIONE DEGLI ANIMALI DURANTE L'ABBATTIMENTO

Rif. Nota del Ministero della Salute 0015111-18/07/2014-DGSAF-COD\_UO-P: linee guida sull'applicazione del Reg. (CE) n. 1099/2009

TABELLA D

	MODULO RENDICONTATIVO DEI CONTROLLI EFFETTUATI SUL BENESSERE ALLA MACELLAZIONE – Regione ABRUZZO - Anno 2019													
	NUMERO IMPIANTI PRESENTI	NUMERO IMPIANTI CONTROLLATI AI FINI DELLA VERIFICA APPLICAZIONE REG. (CE) 1099/2009	N. CONTROLLI UFFICIALI EFFETTUATI UTILIZZANDO LA CHECK-LIST (in toto od in parte) AI FINI DELLA VERIFICA APPLICAZIONE REG. (CE) 1099/2009 AI FINI DELLA VERIFICA APPLICAZIONE REG. (CE) 1099/2009	N. IMPIANTI CON NON CONFOR MITA'	BENESSERE ALLA MACELLAZIONE PROGRAMMA	BENESSERE ALLA MACELLAZIONE GESTIONE	FORMAZIONE DEL PERSONALE	STRUTTURE ED ATTREZZATURE	MANUTENZIONE DEGLI STRUMENTI PER LA IMMOBILIZAZIONE E LO STORDIMENTO - GESTIONE	MANUTENZIONE DEGLI STRUMENTI PER LA IMMOBILIZAZIONE E LO STORDIMENTO - PROGRAMMA	PRESCRIZIONI	SANZIONI D. LGS 131/2013		
MACELLAZIONE														
UNGULATI														
(stabilimenti														
riconosciuti Reg. 853/2004)														
MACELLAZIONE														
SELVAGGINA														
ALLEVATA														
(stabilimenti														
riconosciuti Reg.														
853/2004)														
MACELLAZIONE AVICUNICOLI														
(stabilimenti														
riconosciuti Reg.														
853/2004)														
MACELLAZIONE AVICUNICOLI														
(impianti registrati Reg.852/2004)														
ALLEVAMENTI ANIMALI DA PELLICCIA														

# Benessere Durante il Trasporto: Controlli all'arrivo (Mattatoi)

Come riportato nel PNBA 2010, devono essere previsti controlli (con l'impiego delle apposite check-list ministeriali) per la verifica delle condizioni di trasporto ai sensi del Reg. CE 1/2005 su almeno il 10% dei mezzi in arrivo ai mattatoi (trasporti superiori alle 8 ore) calcolato sul numero di trasporto dell'anno precedente.

# PIANO DEI MONITORAGGI CONOSCITIVI DI SOSTANZE INDESIDERABILI NEGLI ALIMENTI

# Contaminanti Agricoli e Tossine Vegetali Naturali - 2019

Facendo seguito alla pianificazione dei monitoraggi conoscitivi dello scorso anno, si forniscono alcune indicazioni per la pianificazione da effettuarsi per l'anno 2019, limitatamente alle coppie "prodotti alimentari/sostanze" per le quali sonodisponibili metodi di analisi validati. Si tratta di sostanze e/o di alimenti non presenti nel regolamento CE 1881/2006 precisando che si può monitorare una o più sostance in uno o più prodotti alimentari in commercio.

I piani di monitoraggio dovranno essere trasmessi al Ministero, Ufficio 6 DGISAN, entro il 28/02/2019.

<u>Il presente piano ha un periodo di campionamento di almeno 10 mesi</u>. La metodologia di campionamento è di tipo oggettiva, ossia prelievo casuale di lalimenti disponibili, al consumatore a livello territroiale. I piani di monitoraggio dovranno includere il razionale delle decisioni adottate e, almeno, le informazioni seguenti:

- 1. Il numero di campioni per coppia "prodotto alimentare-sostanza/gruppo di sostanztanze" se diverso da quello di seguito indicato,
- 2. I punti di campionamento,
- 3. Il periodo di campionbamento,
- 4. Il laboratorio che efettua le analisi e quello di accettazione del campione, se diverso,
- 5. Atre indicazioni.

I metodi di annalisi utilizzati dai laboratori devono essere almeno validati e i prodotti alimentari oggetto di campionamento in commercio e destinati/disponibili al consumatore finale. I campioni destinati all'analisi devono essere rapporesentativi e, pertanto, devono essere condotti secondo le disposizioni generali del REG. CE 401/2006, a meno di norme esistenti per le sostanze specifiche (nitrati, cianuri).

Per quanto riguarda il numero di campioni da prelevare per specifica coppia "prodotto alimentare-sostanza/gruppo di sostanze" è pari ad un minimo di 10 per Regione e di 5 per le Province auotnome di Trento e Bolzano. I campioni da prelevare, per coppia, si riferiscono allo stesso tipo di prodotto alimentare e alla stessa sostanza/gruppo di sostanze (es. tè/alcaloidi pirrolizidinici). Si evidenzia alrtresì che codeste AA.SS.LL. possano pianificare un maggior numero di campioni e decidere quali e quante sostanze da ricercare negli alimenti.

Di seguito si fornisce l'elenco di sostanze/gruppo di sostanze da determinare e di alimenti che possono essere oggetto di prelievo, definiti sulla base di discussioni presso la Commissione Europea e di pareri dell'EFSA nonché delle risultanze del monitoraggio condotto, a livello nazionale, nel 2017:

- Alcaloidi pirrolizidinici: miele, erbe per infusi, tè (secco), tè òliquididestinati a lattanti e bambini della prima infanzia, integratori vegetali (anche in base doi polline), erbe aromatiche essiccate (erba cipollina, sedano, prezzemolo, salvia, rosmarino, timo, basilico, maggiorana, origano, coriandolo, foglie di alloro, dragoncello, foglie di menta), spezie;
- ✓ Alcaloidi del tropano (atropina, scopolamina): cereali in grani e relativi prodotti di macinazione, alimenti per lattanti e bambini della prima infanzia contenenti mais, cereali per la colazione, erbe per infusi;
- ✓ Alcaloidi del tropano (calistegine): vegetali della famiglia *Solananaceae* es patate, melanzane;



- ✓ Alcaloidi dell'oppio: semi di papavero da oppio (*Papaver sonniferum L.*) e derivati;
- ✓ Alcaloidi dell'ergot: prodotti di macinazione dei cereali (es. grano, orzo, farro, avena), alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti re bambini della prima infanzia, altri alimenti trasformati dai cereali;
- ✓ THC (cannabinoidi e non, precursori di cui alla Raccomandazione UE 2115/2016: semi (*Cannabis sativa L.*), farina dai semi, oli dai semi, alimenti vewgetaliderivanti da semi/farina/oli, alimenti di origine animale (solo da animali allewvati con mangimi derivati dalla canapa). Si evidenzia che non è ammessa la produzione e commercializzazione di alimenti derivati da parte della pianta da canapa *Cannabis sativa L* diverse dai semi
- ✓ Cianuri: mandorle e prodotti trasformati;
- ✓ Nitrati: ortaggi a foglia (es crescione, scarola, bietola da foglia o da coste, indivia, ecc), cavoli (es. cavoli, broccoli, cavolfiori, cavolo cinese, cavolo cappuccio). Per gli ortaggi fare riferimento all'allegato I del Regolamento UE 752/2014 "che sostituisce l'allegato I del regolamento CE 396/2005 del Parlamento Europeo e del Consiglio";
- ✓ Tossine T-2/HT-2: cereali in grani e prodotti trasformati a base di cereali;
- ✓ Tossine Alternaria spp (AOH, AME: avena in grani o cereali in grani, olio di girasole, trasformati dei pomodori, frutta e prodotti della frutta, alimenti a base di cereali per lattanti e bambini della prima infanzia; TeA: pomodori e trasformati, alimenti a base di cereali per l'infanzioa, fichi secchi);
- ✓ Ocratossina A: prodotti di origine suina (es. salame, prosciutto crudo), prodotti a base di liquirizia, formaggi, erbe aromatiche essiccate);
- ✓ Deossinivalenolo forme acetilate (3-Ac-DON; 15-Ac-DON) e forma modificata (DON-3-glucoside): cereali (grano, orzo, avena, segale, mais) e prodotti trasformati a base di cereali.

I **Laboratori** inseriranno i dati di campionamento a nalisi, per ciascun campione, nel sistema NSIS-Alimenti sottoflusso vig0mon **nel periodo di campionamento programmato**. Per i campi da compilare nel sottoflusso VIG0MON si raccomanda di considerare i medesimi campi previsti per il sottoflusso VI005AL.

La validzione dei dati che i **laboratori** inseriranno su NSIS come sottoflusso VIG005AL, dovrà avvenire entro il mese di <u>Dicembre 2019.</u>

Si informa inoltre che i "Piani di monitoraggio conoscitivo" sia per il settore dei contaminanti agricoli e tossine vegetali sia per quello dei contaminanti ambientali, industriali e di processo sono stati inclusi tra i flussi informativi valutati dal Comitato LEA pertanto si rende necessario condurre almeno un'attività di monitoraggio per ciascun settore.

**Tab** – Status metodi di Analisi <u>per i contaminanti agricoli, tossine vegetali e/o alimenti non inclusi nel REG.</u> <u>CE 1881/2006 (rev. Novembre 2018)</u> – IZS AM (sezione di Teramo)

Contaminanti agricoli, tossine vegetali	THC**	Alcaloidi pirrolizidinici **	Alcaloidi dell'Oppio**	Acidso Erucico	Acido Cianidrico/Cia nuro	Alcaloidi dellErgot*	Alcaloidi del Tropano**	Sclerozi della <i>Claviceps spp</i>	Altro (ocratossina A)
Alimenti con canapa o con ingredienti a base di									
canapa o alimenti derivati dalla canapa*									
Alimenti di origine animale									
Miele									
Tè ***									
Erbe per Infusi vegetali*									
Integratori alimentari di origine vegetale									
Semi di papavero e alimenti derivati*									
Alimenti con oli/grassi vegetali aggiunti*									
Noccioli grezzi di albicocche e derivati. Mandorle amare e derivati*									



Cereali derivati, alimeni a base di cereali*				
Legumi, leguminose, semi oleosi e derivati*				
Altri alimenti*				Fegato insaccati (prosciutto), prodotti carnei salati (salsicce, lonze)
Sviluppo				
Validazione prevista entro "mese/anno" (specificare)				
Validato				
Accreditato/in accreditamento (specificare)				Accreditato (conferma, fisso)

<sup>\*</sup> specificare il prodotto alimentare;

**Nota**: lo status dei metodi analitici per le tossine T-2 e HT-2 è indicato nell'allegato 6 bis (aggiornamento del 14/11/2018) del Piano nazionale di controllo ufficiale delle micotossine negli alimenti.

<u>In aggiunta</u> a quanto previsto dal piano nazionale, si chiede di includere, nella programmazione per il 2019, gli alimenti e i contaminanti/tossine vegetali di seguito riporetati:

- 1. alimenti destinati ai lattanti (< 12 mesi) e ai bambini della prima infanzia (< 3 anni).
  - Si chiede di programmare la ricerca di una o più sostanze chimiche fra le seguenti: micotossine di cui al regolamento CE 1881/2006 (di seguito "regolamento"), alcaloidi del tropano (atropina, scopolamina), acido erucico, nitrati.
  - Si raccomanda, inoltre, di specificare, per sostanza, un congruo numero di campioni per tipologia di alimento (es per l'acido erucico, n. x campioni di biscotti) e di non disperdere, quindi, le informazioni su molteplici tipologie di alimenti.
  - Si evidenzia che i campioni, per i nitrati e l'acido erucico, rientrano nella programmazione di cui alle "Linee guida dei controlli ufficiali ai sensi del regolamento 882/2004 e 854/2004";
- 2. latte e formaggi.
  - Le Autorità in indirizzo, per le quali il Piano nazionale in oggetto non include l'indicazione del numero di campioni per le coppie "aflatossina M1/latte", dovranno pianificare tale attività di campionamento. Si rammenta che i campionamenti per il latte (crudo o termicamente trattato) non devono essere effettuati presso gli allevamenti.
  - Allo stesso modo tutte le Autorità in indirizzo dovranno pianificare l'attività di campionamento dei formaggi, per la determinazione dell'aflatossina M1, adottando i criteri di classificazione e i fattori di concentrazione di cui alla nota della scrivente Direzione generale n. pr.0016312 del 19.04.2018;
- 3. alimenti biologici.
  - Le Autorità in indirizzo dovranno prevedere, sul totale dei campioni indicati nel piano (somma di quelli previsti nel monitoraggio e nella sorveglianza), almeno un 5% di alimenti biologici;
- 4. sclerozi Claviceps spp.
  - Le Autorità in indirizzo dovranno programmare campionamenti per i cereali non trasformati di cui al regolamento CE 1881/2006.

Per quanto riguarda l'attività dei laboratori ufficiali relativa all'inserimento dei dati nel sistema NSIS Alimenti, si raccomanda:



<sup>\*\*</sup>Le singole sostanze, appartenenti ai "gruppi di sostanze" (sotto la colonna "Contaminanti agricoli, tossine vegetali") indicati nella tabella, sono riportate nell'allegato B della nota Ministeriale prot. 45656-03/12/2018 - DGISAN;

<sup>\*\*\*</sup>sulla matrice secca es. foglie;

- per gli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini della prima infanzia, di selezionare, per il campo "SAMPMATECODE\_BUILDING", la codifica corretta nell'anagrafe "MTX\_building" sulla base delle definizioni di cui al regolamento (UE) 609/213, all'articolo 2 (formule o alimenti per lattanti e di proseguimento, alimenti a base di cereali, alimenti per la prima infanzia, alimenti a fini medici speciali);
- per tutti gli alimenti, di riportare nel sistema anche la descrizione dell'alimento ("SAMPMATTEXT");
- per il latte, di indicare nel campo di testo libero ("SAMPMATTEXT") se trattasi di latte "crudo" o
  "termicamente trattato";
- per gli alimenti biologici, di riportare nel campo "SAMPMATCODE\_PROD" il codice A07SE "organic production" (anagrafe MTX.Prod);
- di inserire i dati sui nitrati e sugli sclerozi nel flusso VIG001AL e quelli sull' acido erucico e sugli alcaloidi del tropano nel flusso VIG005AL, come indicato nelle linee guida per il sistema NSIS Alimenti.

Tab – Status metodi di Analisi <u>per i contaminanti agricoli, tossine vegetali e/o alimenti non inclusi nel REG.</u>
<u>CE 1881/2006 (rev. Novembre 2018)</u> – ARTA distretto prov.le L'Aquila

Contaminanti agricoli, tossine vegetali	THC**	Alcaloidi pirrolizidinici **	Alcaloidi dellOppio **	Acidso Erucico	Acido Cianidrico/Cia nuro	Alcaloidi dellErgot*	Alcaloidi del Tropano**	Sclerozi della <i>Claviceps spp</i>
Alimenti con canapa o con ingredienti a base di	Х							
canapa o alimenti derivati dalla canapa*								
Alimenti di origine animale								
Miele		Χ						
Tè ***		Х						
Erbe per Infusi vegetali*		Χ						
Integratori alimentari di origine vegetale		Х						
Semi di papavero e alimenti derivati*			Χ					
Alimenti con oli/grassi vegetali aggiunti*				Х				
Noccioli grezzi di albicocche e derivati. Mandorle amare e derivati*					х			
Cereali derivati, alimeni a base di cereali*								
Legumi, leguminose, semi oleosi e derivati*								
Altri alimenti*								
Sviluppo	х	X (GC/MS)	х	Х	х			
Validazione prevista entro "mese/anno" (specificare)	Х	Х	Х	Х	х			
Validato								
Accreditato/in accreditamento (specificare)								

Per quanto riguarda la Numerosità campionaria riferita agli alimenti di origine animale siamo in attesa di comunicazioni ministeriali

<u>ALLEGATO B</u> (dela nota Ministeriale prot. 45656-03/12/2018 – DGISAN) - **Sostanze incluse nei "gruppi** di sostanze" di cui in ALLEGATO A (anno 2019)

# **TOSSINE VEGETALI**

#### A) THC (tetraidrocannabinolo)

- 1.  $\Delta_9$  -tetrahydrocannabinol ( $\Delta_9$ -THC)
- 2. Δ<sub>9</sub>-tetrahydrocannabinolic acid (2-COOH- Δ<sub>9</sub>-THC)
- 3.  $\Delta_9$ -tetrahydrocannabinolic acid (4-COOH-  $\Delta_9$ -THC)
- 4. Δ<sub>8</sub>-tetrahydrocannabinol (Δ<sub>8</sub>-THC)



- 5. Cannabinol (CBN)
- 6. Cannabidiol (CBD)
- 7. Δ<sub>9</sub>-tetrahydrocannabivarin (Δ<sub>9</sub>-THCV)
- 8. Total THC (sum Δ<sub>9</sub>-tetrahydrocannabinol and Δ<sub>9</sub>-tetrahydrocannabinolic acids)

# **B) ALCALOIDI PIRROLIZIDINICI**

- 1. Echimidine
- 2. Echimidine -N-oxide
- 3. Europine
- 4. Europine- N-oxide
- 5. Heliotrine
- 6. Heliotrine N-oxide
- 7. Intermedine
- 8. Intermedine- N-oxide
- 9. Lasiocarpine
- 10. Lasiocarpine N-oxide
- 11. Lycopsamine
- 12. Lycopsamine- N-oxide
- 13. Retrorsine
- 14. Retrorsine N-oxide
- 15. Seneci(o)phylline
- 16. Seneci(o)phylline N-oxide
- 17. Senecionine
- 18. Senecionine N-oxide
- 19. Senecivernine
- 20. Senecivernine N-oxide
- 21. Senkirkine

#### C) ALCALOIDI DELL'OPPIO

- 1. Morphine (priorità)
- 2. Codeine (priorità)
- 3. Thebaine (priorità)
- 4. Noscapine
- 5. Papaverine
- 6. Oripaverine

# D) GLICOSIDI CIANOGENICI

- 1. Cyanide
- 2. Hydrocianic acid
- 3. Hydrocianic acid bound in cyanogenic glycosides

#### E) ALCALOIDI DEL TROPANO

- 1. Atropine
- 2. Scopolamine
- 3. (-)-Hyoscyamine
- 4. (+)-Hyoscyamine
- 5. Altri alcaloidi tropanici (es calistegine)

#### **MICOTOSSINE**

#### F) TOSSINE T-2 e HT-2

1. T-2 toxin



- 2. HT-2 toxin
- 3. T-2 and HT-2 toxin sum

# G) FORME MODIFICATE DELLO ZEARALENONE (non ancora in discussione a livello della Commissione europea)

- 1.  $\alpha$  -zearalenol ( $\alpha$ -ZEL)
- 2. ß-zearalenol (ß-ZEL)
- 3. zearalanone (ZAN)
- 4.  $\alpha$  -zearalanol( $\alpha$ -ZAL)
- 5. ß-zearalanol (ß -ZAL)
- 6. ZEN14ßDGlucopyranoside (ZEN14ßDGlcp)
- 7. ZEN16ßDGlucopyranoside (ZEN16ßDGlcp)
- 8. αZEL14ßDGlucopyranoside (αZEL14ßDGlcp)
- 9. ßZEL14 ßDGlucopyranosid (ßZEL14 ßDGlcp)
- 10. ZEN14Sulfate (ZEN14Sulf)
- 11. αZEL14Sulfate (αZEL14Sulf)
- 12. altre (specificare)

#### H) TOSSINE DELL'ALTERNARIA spp

- 1. Alternariol (AOH) (priorità)
- 2. Alternariol monomethyl ether(AME) (priorità)
- 3. Tenuazonic acid (TeA) (priorità)
- 4. Tentoxin (TEN)
- 5. Altre Tossine dell'Alternaria spp
  - FORME ACETILATE e FORMA MODIFICATA del DEOSSINIVALENOLO
- 1. 3-acetyl-DON (3-Ac-DON)
- 2. 15-acetyl-DON (15-Ac-DON)
- 3. DON-3-glucoside

#### J) ALCALOIDI DELL'ERGOT

- 1. Ergocristine
- 2. Ergocristinine
- 3. Ergotamine
- 4. Ergotaminine
- 5. Ergocryptine
- 6. Ergocryptinine
- 7. Ergometirne
- 8. Ergometrinine
- 9. Ergosine
- 10. Ergosinine
- 11. Ergocornine
- 12. Ergocorninine
- K) STERIGMATOCISTINA (non ancora in discussione a livello della Commissione europea)
- L) **4,5-DIACETOSSISCIRPENOLO, DAS** (non ancora in discussione a livello della Commissione europea)
- M) **BEVERICINA E ENNIANTINE** ((non ancora in discussione a livello della Commissione europea)
- N) MONILIFORMINA (non ancora in discussione a livello della Commissione europea)
- O) **NIVALENOLO** (non ancora in discussione a livello della Commissione europea)



# Fac simile

	Laboratorio:												METODO ANALITICO					
Contaminanti agricoli, tossine vegetali	Alimenti con canapa o con ingredienti a base di canapa o alimenti derivati dalla canapa*	Alimenti di origine animale	Miele	Tè ***	Erbe per Infusi veget ali*	Integrator i alimentari di origine vegetale	Semi di papavero e alimenti derivati*	Semi di papavero e alimenti derivati*	Alimenti con oli/grassi vegetali aggiunti*	Noccioli grezzi di albicocche e derivati. Mandorle amare e derivati*	Cereali derivati, alimeni a base di cereali*	Legumi, leguminose, semi oleosi e derivati*	Ortaggi (1)	Altri alimenti*	Sviluppo	Valida zione previs ta entro "mese /anno " (specif icare)	Vali dato	Accr edit ato/ in accr edit ame nto (spe cific are)
THC**																		
Alcaloidi pirrolizidinici**																		
Alcaloidi dell'Oppio**																		
Acidso Erucico																		
Acido Cianidrico/ Cianuro																		
Alcaloidi dellErgot*																		
Alcaloidi del Tropano**																		
Sclerozi della Claviceps spp																		
Nitrati																		
Altro (specificare)																		

<sup>(1)</sup> ortaggi di cui all'Allegato I del Regolamento (UE) 752/2014 che sostituisce l'allegato I del regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento Europeo e del Consiglio



# PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ADDITIVI ALIMENTARI TAL QUALI E NEI PRODOTTI ALIMENTARI 2019

Per l'illustrazione di questo piano si rimanda allo stesso titolo presente nella sezione riservata ai Servizi Medici di igiene degli alimenti e nutrizione. Di seguito si ripete la tabella dei campioni da effettuare.

# RIPARTIZIONE DEI CAMPIONI PER ASL (SIAN e SVIAOA) PER RICERCA IN PRODOTTI ALIMENTARI CHE CONTENGONO ADDITIVI ALIMENTARI (TABELLA N. 4)

Denominazione Additivo			SVIAO	A			SIAN			
Aimentare e n. di riferimento	Alimenti nel quale ne è previsto l'impiego	Av/Sul./ AQ	La/Va/ CH	PE	TE	Av/Sul./ AQ	La/Va/ CH	PE	TE	TOTALE
	04:ortofrutticoli 08.2:praparazioni di carni quali de- finite dal REG(CE) n. 853/2004 08.3:prodotti a base di carne 09:prodotti della pesca 14.2.2: vino e altri prodotti, quali de- finiti dal REG(CE) n.1234/2007, e bevande analoghe analcoliche		1	1	1	1	1	1	1	7
E249-E252 nitriti nitrati	08: carne 08.3: prodotti a base di carne	1	1	1	1					4
E338-452 po- lifosfati	1.7: formaggi e prodotti caseari 08.3: prodotti a base di carne 09.1 e 09.2: pesce e pro- dotti della pesca non trasformati e trasformati	1	1							2
Anidride solforosa	vino					1	1	1	1	4
Conservanti (acido sorbico, acido benzoico)	bevande analcoliche ortofrutticoli (conserve, gelatine, marmellate)					1				1
Edulcoranti (K-cesulfame, aspartame, saccarina)	bevande analcoliche, caramelle, succhi di frutta, marmellate					1				1
Ciclammato	bevande analcoliche, caramelle, succhi di frutta, marmellate								1	1

# PROGRAMMAZIONE REGIONALE DEI CONTROLLI SUI FITOFARMACI E SOSTANZE ATTIVE - 2019

# A) CONTROLLI, NUMEROSITA' CAMPIONARIA E MATRICI PER LA RICERCA DI FITOTERAPICI IN ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

TABELLA 1: Riepilogo dei prodotti di ORIGINE ANIMALE da prelevare da parte dei Servizi Veterinari delle AA.SS. LL. (2019)

	BOVINI (carni)	OVINI (Carni)	SUINI (Carni)	LATTE E DERIVATI	PRODOTTI ITTICI	UOVA
Lanciano - Vasto - Chieti	4 R / 2 FR	2 R	2 R / 2 FR	1R / 2 FR	2 R	2 R / 1 FR
Avezzano – Sulmona – L'Aquila	4 R / 2 FR	2 R / 1 FR	2 R / 1 FR	2 R / 2 FR	2 FR	2 FR
Pescara	2 R / 1 FR	1 R / 1 FR	1 R	1 R / 2 FR	2 R /1 FR	1 R / 2FR
Teramo	2 R / 1 FR	1R / 1 FR	1 R	1 R / 2 FR	1R/2 FR	2 R
TOTALI	12 R / 6 FR	6 R / 3 FR	6 R / 3 FR	5 R / 8 FR	5 R / 5 FR	5 R / 5 FR

**R** = Prodotto in ambito **R**egionale

FR = Prodotto Fuori l'ambito Regionale

Nella tabella 1 sono riportati il numero e le tipologie delle matrici alimentari (di origine animale) da sottoporre a campionamento da parte dei Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. Per i bovini-ovini-suini, si intendono campioni di grasso peri-renale.

### Luogo di prelievo dei campioni di origine animale:

1. Alimenti di origine animale prodotti in ambito regionale.

Gli alimenti di origine animale di provenienza regionale devono essere prelevati preferibilmente presso lo stabilimento di produzione, e cioè:

- 1. presso i macelli per le carni (grasso peri-renale);
- 2. presso i caseifici o le centrali del latte per il latte e derivati;
- 3. presso i gli allevamenti od allo scarico dei pescherecci per i prodotti ittici;
- 4. presso i centri di raccolta o gli allevamenti per le uova.
- 2. Alimenti di origine animale prodotti in ambito extra-regionale.

Il campionamento sarà effettuato nelle fasi di commercializzazione all'ingrosso ed al dettaglio, e nelle industrie prima della loro trasformazione:

- 1. presso gli stabilimenti di trasformazione (laboratori di sezionamento, salumifici, etc.) o le strutture di commercializzazione (supermercati, macellerie, etc.) per le carni;
- 2. presso gli iper/supermercati o le centrali del latte o caseifici per il latte e derivati;
- 3. presso gli iper/supermercati o i mercatini rionali per i prodotti ittici;
- 4. presso gli iper/supermercati per le uova.

Sarà competenza dei direttori dei Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. individuare nel proprio territorio le strutture idonee al campionamento. Tutte le attività di campionamento dovranno cessare tassativamente entro il 10 dicembre di ogni anno.

# CONTROLLI, NUMEROSITA' CAMPIONARIA E MATRICI RELATIVI AL PROGRAMMA COORDINATO di CONTROLLO DELL'UNIONE (PCCU)

Il programma coordinato comunitario per l'anno 2019 di cui al regolamento UE 662/2016 prevede:

- Per gli alimenti di origine vegetale i campionamenti riportati in Tabella 2 e le analisi per la ricerca dei residui di proidotti fitosanitari riportati in Tabella 4;
- Per gli alimenti di origine animale i campionamenti riporati nella tabella 3 e le analisi dei residui dei prodotti fitosanitari riportati in tabella 5<sup>12</sup>.

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

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. In mancanza di fattori di trasformazione specifici può essere applicato un fattore standard pari a 1 per la farina integrale

Dove appropriato, è possibile analizzare anche grani di riso lucidato. È necessario comunicare se si è analizzato il riso semigreggio o il riso lucidato. Se si è analizzato il riso lucidato è necessario indicare un fattore di trasformazione. In mancanza di fattori di trasformazione specifici può essere applicato un fattore standard pari a 0,5.

Si sottolinea che relativamente al piano di controllo coordinato nel 2015, non sono stati ricercati i seguenti analiti:

<sup>12</sup> TABELLA 5: Ricerca di analiti previsti dal Piano coordinato dell'Unione Europea per gli alimenti di O.A.

	Osservazioni
Aldrin and dieldrin	
Bifenthrin	
Chlordane	
Chlorpyrifos	
Chlorpyrifos-methyl	
Cypermethrin	
DDT	
Deltamethrin	
Diazinon	
Endosulfan	
Famoxadone	
Fenvalerate	
Heptachlor	
Hexachlorobenzene	
Hexachlorcyclohexan (HCH, Alpha- Isomer)	
Hexachlorcyclohexan (HCH, Beta-	
Isomer)	
Indoxacarb	Non è obbligatorio per il 2018, se si hanno metodo e risorse può essere eseguito
Lindane	
Methoxychlor	
Parathion	
Permethrin	
Pirimiphos-methyl	



- negli alimenti di origine vegetale: Ione bromuro, Clormequat, Dithianon, Ethephon, Fenbutatin oxide,
   Glifosate, Mepiquat;
- negli alimenti di origine animale Famoxadone.

Tabella 3 Ripartizione dei campioni di origine animale del Piano Coordinato dell'Unione Europea (PCCUE)

	Grasso di Maiale	Latte di Mucca	Totali
Abruzzo	4	4	8
Avezzano-Sulmona-L'Aquila	1	1	2
Lanciano-Vasto-Chieti	1	1	2
Pescara	1	1	2
Teramo	1	1	2

Si invitano pertanto codesti assessorati a voler richiedere ai laboratori del controllo ufficiale di effettuare la ricerca dei sopracitati analiti, anche per gli alimenti previsti per il piano coordinato del 2019.

Il lotto da sottoporre a campionamento deve essere scelto in maniera casuale e la procedura di campionamento deve essere conforme al D.M. D 23 luglio 2003, recepimento della direttiva 2002/63/CE della Commissione europea.

#### Coordinamento delle attività di controllo

Le Regioni/Province si impegnano a fornire alle Aziende Sanitarie Locali territorialmente competenti specifiche indicazioni per l'effettuazione dei campionamenti sopra riportati e per la puntuale compilazione dei verbali, anche utilizzando il modello aggiuntivo di verbale menzionato al paragrafo 1.5, individuando, altresì, i Laboratori del controllo ufficiale accreditati cui devono essere conferiti i campioni per l'effettuazione degli accertamenti analitici

La **Tabella 7** riporta l'elenco dei laboratori del controllo ufficiale accreditati che codeste Autorità Regionali potranno individuare per lo svolgimento delle attività analitiche, tale tabella riporta anche i laboratori e gli analiti monoresiduo che possono essere effettuati.

Nel caso il laboratorio individuato dalla Regione/provincia autonoma non abbia tra lo scopo tutti gli analiti previsti o citati in questa nota, il laboratorio lo comunicherà alla regione che provvederà a far campionare per gli alimenti per i quali devono essere effettuati questi analiti un'aliquota in più e l'aliquota in più sarà analizzata da uno dei laboratori riportato in Tabella 7 previo accordo tra laboratori o tra regione e laboratori. Le regioni comunicano la programmazione dei controlli e le designazioni dei laboratori al Ministero della salute- Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione.

Le Regioni /Province, sono invitate a comunicare a questo ufficio e al laboratorio individuato, per ogni campione dichiarato non conforme dal Laboratorio, le misure prese (sanzioni – allerte, etc) e la possibile causa che può aver determinato il superamento del limite, utilizzando il modello allegato contenuto nella **Tabella 6**<sup>13</sup> entro la data di validazione riportata al paragrafo 1.7.

<sup>13</sup> TABELLA 6: Modello per la trasmissione delle misure adottate

Misure	Alimento	Valore riscontrato	Numero progressivo del campione	Cause del superamento
Notifica di allerta eu				
Notifica di allerta IT				
Sanzioni amministrative				
Richiamo del lotto dal mercato				
Distruzione del lotto non conforme				
Successivo sospetto campionamento di prodotti simili , campioni dello stesso produttore o della stessa origine (Follow-up 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 delle non conformità potranno essere scelte quelle riportate nell'elenco riportato sotto la Tabella 6<sup>1</sup>

#### Metodologia di campionamento

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</ri>
rapporti ISTISAN
anno 2013/19. Si precisa tuttavia che la linea guida dovrà essere adattata per la classificazione degli alimenti al regolamento UE 752/2014.

I Laboratori del controllo ufficiale, nello svolgimento delle loro attività, devono seguire il documento N° SANTE/11945/2015 relativo a "Metodi di validazione e procedure di controllo della qualità per l'analisi dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti e mangimi" disponibile sul sito web della Commissione europea: (<a href="http://ec.europa.eu/food/plant/plant">http://ec.europa.eu/food/plant/plant</a> protection products/guidance documents/docs/qualcontrol en.pd <a href="mailto:fluored-len.pd">fluored-len.pd</a> definizioni di residui di cui al regolamento (CE) 396/2005 e successive modifiche.

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

Si consiglia inoltre a codesti Assessorati, come menzionato al paragrafo 1.3, di aggiungere al modello di verbale da loro predisposto e/o che utilizzano le AASSLL, per il prelievo dei campioni, anche, il foglio aggiuntivo (allegato 3<sup>14</sup>) per la corretta trasmissione dei dati. Lo stesso modello dovrà essere adottato, dagli altri enti che effettuano campionamenti di alimenti per la ricerca di residui di fitosanitari.

Elenco delle possibili cause da utilizzare per compilare la tabella 6 nella quinta colonna		
GAP Non rispettata: Uso di pesticida non autorizzato in EU <sup>)</sup>		
GAP Non rispettata: Uso di pesticida non autorizzato su colture specifiche		
GAP Non rispettata: Uso di pesticida autorizzato, ma dosaggio di applicazione, numero di trattamenti, metodo di applicazione o tempo di carenza non rispettato		
Uso di pesticida in accordo alla GAP : ma bassa degradazione del residuo		
Contaminazione crociata: trattamenti con dispersione a spruzzo o altro tipo di contaminazione		
Contaminazione da precedente uso di un pesticida: assorbimento di residui dal suolo (es. pesticida persistente usato in passato )		
Residuo risultante da altre origini di PPP (e.g. biocida, residui veterinari, Bio Fuel)		
Ritrovamento natural (e.g. dithiocarbamates in turnips)		
Cambi di MRL		
Uso di pesticidi su un alimento importato da paesi terzi da cui nessuna tolleranza all'importazione è stabilita		

<sup>14</sup> REGIONE	ASL	
Comando Carabinieri per la tute		
Ispettorato perla tutela della qu	à e repressioni delle frodi agroalimentari	
Corpo forestale dello stato		
USMAF di		
UVAC di		
PIF di		
FOGLIO INTEGRATIVO del VERB	E DI CAMPIONAMENTO 1 n del/	
Campi necessari per l'invio dei d	alla sezione Gestione Accoglienza Flussi del Nuovo Sistema Informativo Sanitario (NSIS) della Ba	anca
dati centrale del Ministero della	alute, del flusso residui prodotti fitosanitari negli alimenti.	
ORIGINE DEL PRODOTTO =		
Se l'origine è l'Italia riportare an	e la regione di origine	
PRODOTTO: Descrizione:		
nrodCode · P	L LA o B (indicare esclusivamente il codice EESA)	

#### TRASFORMAZIONE DEL PRODOTTO

T100A = Trasformazione generica
T103A = succo di frutta
T104A= produzione di olio
T110A oppure T111A oppure T112A oppure T113A= Macinatura
T120A = Conserva Vegetale in salamoia o sottaceto
T121A = Marmellate, ketchup, salsa di pomodoro



#### Processi di trasformazione

I campionamenti alla trasformazione potranno riguardare sia la materia prima (es. uva da vino) per la verifica della conformità a monte sulla materia prima e sia il prodotto finito per la verifica della conformità a valle. Dettagliate indicazioni sull'applicazione degli LMR sono riportate nelle linee guida sulla trasmissione dei controlli, nella descrizione dei campi relativi all'identificazione dell'alimento, che ogni anno sono pubblicate al seguente percorso:

temi e professioni< alimenti< prodotti fitosanitari< flusso residui prodotti fitosanitari< specifiche per la trasmissione dati < raccolta 2017-dati 2016< link sulla parola flusso

#### Esecuzione dei controlli

T123A oppure T124A oppure T125A = Produzione di vino

T131A = Disidratato

T998A = Congelato

T999A = Non trasformato

#### METODO DI PRODUZIONE

PD07A Produzione Biologica/Organica PD09A Produzione non biologica PD12A Produzione/Lotta integrata

Z0215 Metodo sconosciuto

#### STRATEGIA DI CAMPIONAMENTO

ST10A=campionamento casuale

ST20A=Campionamento mirato es campioni di controllo

ST30A=Campionamento su sospetto o a seguito precedente controllo

#### TIPOLOGIA DI PROGRAMMA DI CAMPIONAMENTO

K005A = DM 23-12-1992

K009A = piano coordinato comunitario (regolamento UE 788/2012)

KO18A = piano coordinato comunitario e nazionale

KO19A = controlli accresciuti all'importazione reg 669/2009

#### METODO DI CAMPIONAMENTO sampMethod

N001A = individuale?

N008A = non conosciuto?

N009A = Secondo la Direttiva 2002/63/EC recepita in Italia con D.M. 23/07/2003)?

NO10A = per alimenti di origine animale prelevati ai sensi della direttiva 96/23/CE

#### PUNTO DI CAMPIONAMENTO sampPoint

E100A = Produzione primaria

E301A = Impianto di trasformazione

E500A = Vendita all'ingrosso e al dettaglio

E510A = distributore all'ingrosso

E520A = dettagliante

E530A = Attività d'importazione

E700A = Magazzino di stoccaggio

altro (visionare anagrafi per la corretta compilazione del codice nel caso il punto del prelievo non coincida con quelli citati sopra)

# IDENTIFICATORE OSA campo OSAid:



DATA

In sede di ispezione presso le aziende agricole oltre al prelievo del campione:

- 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.

#### Trasmissione dei risultati dei controlli

#### a) Laboratori del controllo ufficiale

I Laboratori del controllo ufficiale trasmettono al Ministero della salute- DGISAN i risultati del programma per l'anno 2018 in formato XML entro il 31 marzo 2019 usando le modalità stabilite dal Ministero che recepiscono lo Standard Sample Description di cui al regolamento 662/2016.

Se la definizione del residuo di antiparassitario comprende più di un composto (sostanza attiva, metabolita e/o prodotto di degradazione o reazione), i laboratori comunicano i risultati delle analisi in base alla definizione completa del residuo. Inoltre, i risultati di tutti gli analiti che sono parte della definizione del residuo sono trasmessi separatamente, se sono misurati individualmente.

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 dei 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 comunicati relativamente al prodotto non ricostituito così come è messo in vendita.

I laboratori del controllo ufficiale dovranno fornire i rapporti di prova dei campioni non conformi e dovranno aggiornare la Tabella 7 con i dati di loro pertinenza

I Laboratori sono, altresì, invitati a comunicare i fattori di trasformazione utilizzati per i trasformati utilizzando la trasmissione dati.

Le Regioni/Province entro il 30 aprile 2019 effettueranno la validazione dei dati trasmessi dai Laboratori del controllo ufficiale utilizzando le modalità stabilite dalle linee guida utili per la trasmissione dei risultati dei controlli e rese disponibili al percorso riportato nel paragrafo 1.5 del sito web del Ministero della salute.

L'ufficio 7 DGISAN trasmetterà i risultati del controllo ufficiale del presente programma, all'EFSA e agli altri Stati Membri entro il 31 agosto 2019.

# b) Laboratori Nazionali di riferimento

I Laboratori Nazionali di Riferimento dell'Istituto Superiore di Sanità e il Laboratorio Nazionale di riferimento dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta sono invitati a fornire il loro supporto tecnico scientifico ai Laboratori del controllo ufficiale per lo svolgimento del programma nazionale e del programma coordinato dei controlli dell'Unione per l'anno 2019.

I Laboratori nazionali di riferimento devono comunicare al Ministero della salute- Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione, le informazioni sulla partecipazione dei Laboratori del controllo ufficiale ai proficiency test organizzati dai Laboratori di riferimento comunitari e nazionali e sui laboratori che possono effettuare le prove come riportato al paragrafo 1.3.

**Tabella 3** Ripartizione dei campioni di origine animale del Piano Coordinato dell'Unione Europea (PCCUE) Reg. UE 555/2018

	Grasso di Maiale	Latte di Mucca	Totali
Abruzzo	4	4	8
Avezzano-Sulmona-L'Aquila	1	1	2
Lanciano-Vasto-Chieti	1	1	2



Pescara	1	1	2
Teramo	1	1	2

<sup>\*</sup> ove disponibile, proveniente da agricoltura biologica

Per i principi attivi da ricercare si faccia riferimento all'allegato I del Reg. CE 915/2010.

Per tutti i prelievi indicati nella Tabelle 1,2 e 3, le modalità di campionamento sono previste nel Decreto Ministeriale 23 luglio 2003 (Attuazione della Direttiva 2002/63/CE dell'11 luglio 2002 relativa ai metodi di campionamento ai fini del controllo ufficiale dei residui di antiparassitari nei prodotti alimentari di origine vegetale e animale); in ogni caso dovranno essere evitate concentrazioni di prelievi di campioni nei giorni a ridosso delle festività.

Per ottimizzare sia le modalità di campionamento che i tempi, possono essere presi precisi accordi con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e Molise "G. Caporale" anche in considerazione del modesto numero dei prelievi.

I campioni prelevati saranno inviati in laboratorio muniti del verbale di prelievo – con la compilazione della scheda allegata.

I campioni devono essere quelli ufficiali, prelevati secondo i dettami della Legge 283/62, del DPR 327/80, del Decreto Ministeriale 23 luglio 2003 e del Reg. CE 882/2004. Nel caso trattasi di prelievo in assenza di sospetto, non sarà necessario porre in vincolo sanitario la carcassa, la partita o il lotto di provenienza dei campioni. Sono indicati nel decreto del Ministre della Salute del 23 dicembre 1992 (tabella 1 e 2). Le 2 schede di prelievo (matrici di origine animale e vegetale) sono riportate in allegato B.

Tutte le positività riscontrate durante l'esecuzione del piano, dovranno essere tempestivamente segnalate all'Assessorato Regionale alle Politiche della Salute. Le nuove disposizioni normative in materia, infatti, come i Regolamenti CE n. 396/05, n.149/08, 839/2008 e n.1213/08 rendono necessaria una programmazione a più largo respiro in modo da garantire una omogeneità e una costanza di interventi nel corso degli anni, capaci di valutare meglio l'impatto sanitario ed ambientale dei prodotti fitosanitari.

### **Procedure documentate**

Gli ispettori utilizzeranno modelli per i controlli con almeno i sotto elencati criteri per le ispezioni attribuendo un punteggio numerico delle non conformità eventualmente riscontrate (come da check-list in allegato 3). Il controllo dovrà essere poi inserito nel sistema informatico SIVRA-BDR della Regione Abruzzo, ed ogni anno i Servizi Veterinari e i SIAN delle AA.SS.LL., tramite il sistema SIVRA-BDR, verificheranno la numerosità campionaria e le non conformità registrate.

# PIANO ALIMENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

### Campionamenti:

Il dettato normativo di riferimento è il D.Lgs 30 gennaio 2001, n. 94 – Attuazione delle direttive 1999/2/CE e 1999/3/CE concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti. Le modalità sono quelle descritte nel Piano nazionale 2015-2018 prorogato di un ulteriore anno.

Il campionamento viene effettuato dai servizi veterinari di IAOA della Regione Abruzzo nelle fasi di produzione, commercializzazione e importazione degli alimenti e dei loro ingredienti.

Per la Regione Abruzzo, la programmazione prevede 6 campioni, 3 di origine animale e 3 di origine vegetale. Le analisi verranno effettuate dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale "G. Caporale" dell'Abruzzo e del Molise.

TAB. A SVIAOA Regione Abruzzo Piano Prelievi annuali anno 2019 Ricerca alimenti trattati con radiazioni ionizzanti



<sup>(1)</sup> si devono analizzare pordotti non trasformati (inclusi i prodotti confgelati)

<sup>(3)</sup> devono essere analizzate uova intere senza il guscio

Matrice						
Cosce di Rana Molluschi Pesci						
Numero prelievi	1	1	1			
Totale numero prelievi 3						

N.B. I prelievi, come da programma, anche per gli alimenti in cui è ammesso il trattamento radiante deve includere esclusivamente gli alimenti che non recano in etichetta la dicitura "irradiato". Tutti gli alimenti da prelevare devono essere allo stato secco.

**Piano dei controlli -2019** – Campionamenti annuali per Ricerca alimenti trattati con radiazioni ionizzanti SERVIZI SVIAOA (ripartiti per ASL)

Az . ASL	Matrice					
	Cosce di Rana	Molluschi	Pesci			
TE			1			
PE	1					
LA/VA/CH		1				
AV/SU/AQ						

### **CONTROLLI PIANO TRICHINELLA**

### Il Servizio:

- 1- Ottempera ai normali obblighi di controllo al mattatoio e sui capi per uso privato per *Trichinella* delle specie recettive (equidi, suidi, ecc...)
- 2- in caso di positività, entro 48 ore comunica all'azienda di provenienza la presenza di *Trichinella* in allevamento, alla ASL per aggiornamento qualifica sanitaria dell'allevamento e alla Regione per l'attivazione del CRZ e le misure cogenti.
- 3- Verifica l'attuazione delle misure di ritiro e rintraccio del prodotto

### Modifiche rispetto agli anni precedenti

Il Ministero della Salute, con nota 0029086-P-17/07/2014 ha fornito alcune indicazioni operative concernenti l'applicazione del regolamento (UE) 2016/2014 che modifica e sostituisce alcuni articoli del Reg. (CE) n. 2075/2005 "norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di trichine nelle carni". Per quanto concerne i controlli al macello per la ricerca delle Trichine, la precedente normativa prevedeva che le partite di animali provenienti da allevamenti "esenti da trichine" fossero sottoposti al controllo del 10% (Linee guida nazionali) mentre per i riproduttori era previsto il controllo sistematico.

Il Reg. (UE) N. 216/2014 indica modalità di controllo applicabile al comparto così come definito all'art. 1 comma 3; nelle more della implementazione del comparto sul territorio si forniscono le indicazioni sulla gestione dei controlli.

### Devono essere campionati:

- Tutti i produttori. Per gli animali provenienti da allevamenti da riproduzione a ciclo chiuso, sempre nel caso di aziende ufficialmente riconosciute a rischio trascurabile e operanti in condizioni di stabulazione controllata, è possibile testare solo i riproduttori senza obbligo di campionamento degli animali da ingrasso,
- Il 10% di ogni partita di animali provenienti da allevamenti da ingrasso, sempre nel caso di aziende riconosciute a rischio trascurabile e operanti in condizioni di stabulazione controllata;
- Tutte le carcasse degli animali provenienti da aziende non ufficialmente riconosciute.

Le carcasse di suini domestici non svezzati di età inferiore a 5 settimane non devono essere sottoposte all'esame trichinoscopico. Il Reg. (UE) n. 216/2014 prevede, tra le deroghe, che gli Stati membri possano, in alcuni casi, non testare le carcasse di scrofe, verri e suini da ingrasso che provengono da comparti o aziende a stabulazione controllata conformate all'allegato IV del medesimo Regolamento.



Si ricorda che la Banca Dati Nazionale dei suini è stata integrata, per gli aspetti relativi all'esame trichinoscopico, con le funzionalità riguardanti le registrazioni dei prelievi e dei relativi esiti.

Pertanto il servizio veterinario competente sullo stabilimento di macellazione dovrà provvedere alla registrazione dei prelievi e delle informazioni riguardanti il laboratorio presso il quale viene eseguito l'esame trichinoscopico.

Il laboratorio. IIZZSS o laboratorio annesso allo stabilimento, che effettua il test provvederà ad inserire nella BDN gli esiti dell'esame trichinoscopico.

Le suddette funzioni sono disponibili per il loro uso nella BDN dei suini pertanto *gli utenti dei diversi ruoli dovranno provvedere a registrarsi nel sistema e dotarsi di una Carta Nazionale dei Servizi.* Le richieste di registrazione dovranno essere inviate, anche via mail, al Centro Servizi Nazionale presso l'IZS dell'Abruzzo e del Molise e per conoscenza al Ministero alla mail <u>f.difortunato@sanita.it</u>.

Per quanto riguarda l'Igiene delle carni della selvaggina cacciata la Regione Abruzzo ha emanato la DGR n. 823 del 5/12/2016 "Linee guida in materia di igiene delle carni della fauna selvatica per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti CE 853/2004 e 854/2004.

2511 4110 1 44114 50114 4104 (5 0111757 / 2005)				
ASL	Cinghiali cacciati			
TE	1500			
PE	830			
AQ	2000			
СН	1690			

Estratto Piano Fauna Selvatica (DGR.797 /2009)

### **CONTROLLI TSE**

5930

**Totale** 

Ai Servizi Veterinari di Igiene degli Alimenti di O.A. è affidato il compito di effettuare i prelievi dei campioni per l'effettuazione dei Test rapidi secondo la numerosità stabilita dal Ministero della Salute, da analizzare presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Teramo con le modalità indicate dal Centro di Referenza Nazionale per le encefalopatie animali e neuropatologie comparate (C.E.A.) e dal Ministero della Salute stesso. Per la BSE si faccia riferimento alla nota DGSAF 17094-P-06/09/2013.

### **FORMAZIONE**

- Partecipazione al Corso finalizzato alla formazione di personale di sanità pubblica per lo svolgimento di audit per medici chirurghi, medici veterinari ed esperti tecnici delle ASL e della Regione organizzato dalla Regione Abruzzo
- Partecipazione al Corso sulle Encefalopatie Spongiformi Trasmissibili organizzato dalla Regione Abruzzo
- Partecipazione al Corso sulle Emergenze epidemiche organizzato dalla Regione Abruzzo
- Organizzazione di almeno un corso di formazione/giornata di informazione a cura delle ASL e in collaborazione con IZS, Università, Ordini Provinciali, Associazioni inerenti i criteri per il controllo microbiologico degli alimenti (Reg. CE 2073/05- Reg. CE 1441/07)

### **AUDIT AI SENSI DELLA DGR 276/2010**

Le categorie da sottoporre ad audit saranno scelte tra le seguenti: Stabilimenti a bollo CE; Impianti Import/Export; Stabilimenti Export USA /Giappone; Grande distribuzione; ogni altra struttura risultante

dall'analisi del rischio. Il programma annuale minimo dovrà prevedere almeno le seguenti attività (fatta salva la programmazione sopra riportata):

- a. Audit interno: n° 2 all'anno (di cui uno di settore e uno di sistema);
- b. Audit presso operatore: almeno n. 10 all'anno;
- c. Audit di addestramento e qualificazione: secondo le esigenze.

I gruppi di audit devono essere individuati principalmente tra i medici veterinari dello stesso servizio, ma si ritiene opportuno che siano inseriti nell'equipe anche sanitari degli altri servizi (SIAN e C), naturalmente formati ed addestrati.

### SCADENZARIO E FLUSSI INFORMATIVI

Per le scadenze relative ai flussi informativi e alle modalità rendicontative (SIVRA ecc...) si fa riferimento alle indicazioni contenute nel Piano Pluriennale Regionale dei Controlli 2011-2015 e successive modifiche ed integrazioni.

# SERVIZI VETERINARI DI IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE

### PIANO NAZIONALE ALIMENTAZIONE ANIMALE ANNO 2019

### **Premessa**

Con nota DGSAF 29279-P del 19-12-2017 il Ministero della Salute ha trasmesso il PNAA 2018-2019-2020. Il PNAA 2018-2020 si presenta suddivicsoin due sezioni principali: una parte generale descrittiva ed una tecnica applicativa. Tutta la modulistica, le informazioni e gli approfoncimenti di carattere pratico sono riportate sul sito del Ministero della Slaute al fine di una più facile consultazione al link <a href="http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2-6.jsp?id=1545&area=sanitaAnimale&menu=mangimi">http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2-6.jsp?id=1545&area=sanitaAnimale&menu=mangimi</a>. Le novità introdotte da nuovvo PNAA sono:

- 1) semplificazione della rendicontazione del 1° semestre e anticipazione al 31 luglio di ogni anno;
- 2) ricerca di residui di tetracicline nel PAT;
- 3) modifica del capitolo 5 con l'inserimento di un programma di Monitoraggio per il controllo di:
  - Residui di packaging nei mangimi contenenti ex prodotti alimentari;
  - Di impurità botaniche;
  - Pesticidi ne prodotti fitosanitari /esclusi gli organoclorurati) di cui Reg. CE n° 396/2005;
  - Fluoro nelle materie prime per mangimi.
- 4) estensione della ricerca del GTH nei materiali di categoria 3;
- 4) modifica edlla programmazione dei controlli all'importazione al fine di attuare un aumento delle analisi di laboratorio a parità di partite campionate.

Nel presente allegato vengono riportate le assegnazioni su base regionale valevoli per il 2018 effettuate impiegando vari criteri il più possibile omogenee rispetto alla programmazione nazionale.

Per lo svolgimento delle attività non riportate nel presente allegato (incluse le modalità di selezione, da parte delle ASL, delle imprese mangimistiche/aziende in cui effettuare i campionamenti) si faccia riferimento alle indicazioni del Piano Nazionale 2018-2020 e alla normativa di settore.

### L'attuale situazione della Regione Abruzzo

Lo sviluppo ed implementazione di sistemi informativi nazionali (BDN) e regionali (BDR-SIVRA) ha permesso di avere un quadro dettagliato dell'attuale situazione delle imprese mangimistiche e delle strutture zootecniche presenti sul suolo regionale (figure e tabelle successive). Si ricorda l'importanza di garantire la presenza e la'ggiornamento delle informazioni di cui sopra nel sistema al fine di creare elenchi dettagliati e fruibili, fondamentali per la programmazione dei controlli sul territorio da parte delle ASL e per garantire l'ottemperanza alla normativa.

Si sottolinea inoltre che dal <u>1 settembre 2018</u> il sistema di prescrizione dei mangimi medicati e dei prodotti intermedi verrà effettuato esclusivamente via ricettazione elettronica, che andrà a sostituire in via definitiva la ricetta veterinaria cartacea. Pertanto solo gli OSM inseriti su SINVSA, per i quali le autorità competenti locali hanno inserito correttamente il dettaglio dell'attività prevista per gli operatori del settore dei mangimi medicati autorizzati ai sensi del D.Lgs. 90/93, saranno abilitati alla distribuzione dei mangimi medicati agli allevatori.

Le Aziende Sanitarie Locali della Regione Abruzzo sono 4:

- ASL 1 Avezzano Sulmona L'Aquila;
- ASL 2 Lanciano Vasto Chieti;
- ASL 3 Pescara;
- ASL 4 Teramo

Tab 0- N° di Operatori del settore Mangimistico registrati e riconosciuti presenti in SINVSA al 27/12/2018

ASL	N° TOTALE IMPRESE (ATTIVITA' PRINCIPALE)
Avezzano-Sulmona-L'Aquila	373
Lanciano-Vasto-Chieti	363
Pescara	581
Teramo	292



### TABELLE DI PROGRAMMAZIONE AZIENDE SANITARIE LOCALI

### LIVELLO MINIMO DELL'ATTIVITÀ ISPETTIVA SUL TERRITORIO

Si forniscono le seguenti frequenze ispettive minime presso gli operatori dell'intera filiera del settore dei mangimi.

### **Un'ispezione l'anno:**

- stabilimenti di produzione di cui all'articolo 10, comma 1, lettera a), b), c) del Regolamento (CE) n. 183/2005;
- impianti di produzione di mangimi medicati e prodotti intermedi;
- aziende zootecniche che producono mangimi medicati per autoconsumo;
- imprese di produzione di cui all'articolo 5, comma 2, del Regolamento (CE) n. 183/2005 esclusi gli OSA che destinano i sottoprodotti all'industria mangimistica;
- stabilimenti di produzione di alimenti per animali da compagnia;
- stabilimenti di trasformazione di oli vegetali greggi ad eccezione di quelli che rientrano nel campo di applicazione del regolamento (CE) n. 852/2004;
- stabilimenti che operano la produzione/trattamento oleochimico di acidi grassi;
- · stabilimenti di produzione di biodiesel;
- stabilimenti di miscelazione di grassi.

### Un'ispezione ogni due anni:

- stabilimenti di commercializzazione di cui all'articolo 10, comma 1, lettera a), b), del Regolamento (CE) n. 183/2005;
- impianti di distribuzione di mangimi medicati e prodotti intermedi;
- laboratori di analisi per autocontrollo aziendale o autorizzati all'esecuzione di analisi per conto terzi;
- imprese di commercializzazione e distribuzione di cui all'articolo 5, comma 2, del Regolamento (CE) 183/2005;
- operatori del settore alimentare che desrtinazno i propri sottoprodotti come materie prime per mangimi agli operatori del settore mangimi;

Per quanto riguarda le imprese di cui all'articolo 5, comma 1, del Regolamento (CE) n. 183/2005, le ispezioni programmate dovranno riguardare, annualmente e per ogni ASL, almeno lo 0,2% degli operatori registrati.

### **VALUTAZIONE DELL'ETICHETTATURA**

L'etichettatura e la presentazione dei mangimi sono aspetti fondamentali al fine della sicurezza degli stessi, del loro corretto utilizzo e della trasparenza per gli utilizzatori.

A tal fine, come riportato nella circolare del 27/9/2012 n. prot. 17460-P, è necessario porre attenzione alla distinzione tra la definizione di "etichetta", che è l'indicazione che fisicamente accompagna il mangime, e di "etichettatura" che riguarda sia l'etichetta sia l'insieme di informazioni fornite su un determinato prodotto con qualsiasi mezzo (compresi imballaggi, contenitori, cartoncini, etichette, documenti commerciali, anelli e fascette). E' evidente che sia l'etichetta che le informaszioni di etichettature devonoessere conformi alle prescrizioni delRegolamento CE 767/2009 come modificato negli allegati 2,4,6,7 e 8 del Regolamento CE 2017/2279 per cui è necessario che i servizi veterinari verifichino a campione l'etichettatura di alcuni mangimi prendendo in considerazione almeno i seguenti aspetti:

- 1 la corretta identificazione del tipo di mangime;
- 2 la presenza e la completezza delle indicazioni obbligatorie;
- 3 la presenza di indicazioni ingannevoli, con riferimento a claims funzionali impropri che vantano un effetto farmacologico;
- 4 la corretta indicazione egli additivi nei mangimi composti per verificare che sia riportato il nome dell'additivo in base al Regolamento autorizzativo o registro unitario degli additivi.



### Criteri per l'assegnazione alle ASL

Per la ripartizione della numerosità campionaria alle quattro Aziende Sanitarie Locali della Regione Abruzzo sono stati considerati diversi fattori (analisi del rischio):

- n° di aziende zootecniche presenti (con particolare riferimento agli allevamenti bovini e bufalini da latte o della linea vacca-vitello per la programmazione dei campioni BSE) attivi al 31/12/2016;
- n° di imprese del settore mangimistico, sia registrate che riconosciute, presenti sul Sistema Informativo Veterinario della Regione Abruzzo
- non conformità pregresse riscontrate negli ultimi 5 anni
- altre peculiarità legate al territorio emerse nel corso di riunioni programmatiche o da segnalazioni specifiche dei servizi ASL durante l'effettuazione del PNAA precedente

Con nota DGSAF-31515-P-14-12-2018 il Ministero ha tenuto a fornire alcune informazioni utili per la programmazione per il 2019 dei controlli per il secondo anno dell'applicazione del PNAA 2018-2020. Dall'analisi effettuata dei dati raccolti nel 2018 è emerso che i risultati ottenuti dall'attività di controllo non si discostano da quelli presi in considerazione per il PNAA 2018-2020 mentre per le molecole di nuova introduzione non si ritiene di avere ancora elementi sufficienrti per una modifica dell'attività. Per questi motivi il Ministero ha ritenuto di non apportare modifica né alla numerosità campionaria né alla distribuzione dei campioni già avviata nel 2018. A partire dal 1é° gennaio 2019 è stata introdotta la programmazione della ricerca del fluoro secondo quanto stabilito dal PNAA nel capitolo 5 tabella 1-54 che troverete a pag. 165 e che entrerà a far parte della valutazione LEA.

### PIANO DI CONTROLLO AI FINI DELLA PROFILASSI DELLA BSE

Tabella 1-1 Ripartizione dei campioni di Monitoraggio per Regione

Regione	Numero di campioni			
Abruzzo	4			
Avezzano-Sulmona-L'Aquila	1			
Lanciano-Vasto-Chieti	1			
Pescara	1			
Teramo	1			

Tabella 2 - 1 Ripartizione dei campioni di Sorveglianza per Regione

Regione	N°	N° campioni Az.	N° campioni Az.	N°	Totale
	campioni	Non ruminanti	Acquacoltura e	campioni	campioni
	Az.		filiera produttiva	Filiera	PNAA 2015-
	Ruminanti				2017
Abruzzo	12	42	5	19	78
Avezzano-Sulmona-L'Aquila	5	8	2	5	20
Lanciano-Vasto-Chieti	1	9	0	6	16
Pescara	2	11	3	3	19
Teramo	4	14	0	5	23

### PIANO DI CONTROLLO DEGLI ADDITIVI E DEI PRINCIPI FARMACOLOGICAMENTE ATTIVI

Il Piano di controllo degli additivi e dei principi farmacologicamente attivi nei mangimi per gli anni 2018-2020 comprende un'attività di monitoraggio di alcuni additivi nutrizionali ed un'attività di sorveglianza mirata alla determinazione dei coccidiostatici e dei principi farmacologicamente attivi ammessi e **NON** nei mangimi e nell'acqua di abbeverata per animali produttori di alimenti. E' inoltre inserita la ricerca delle tetracicline nelle PAT al fine di investigare la presenza dei residui di tali antibiotici.



Per garantire la funzione informativa del programma di monitoraggio ci si è basatisu criteri formali di campionamento statistico.

Con nota DGSAF24146-P-01/10/2018 il Ministero ha inteso fare alcune porecisazioni in relazione a questo capitolo sottolineando la necessità di una ricerca mirata di principi attivi/coccidiostatici che non siano appartenenti alle famiglie presenti nel lotto campionato. Ciò premesso che il Piano non esclude la possibilità di campionare un mangime medicato per la verifica della contaminazione crociata da principi attivi e/o coccidiostatici. La scelta del campione deve essere effettuat asulla base di analisi dei rischi e il campionamento di unb mangime medicato o meno, può essere considerato come un fattore di rischio. Se il campionamento del primo lotto successivo è difficoltoso o non appropriato, l'oggetto del campionamento potrà essere esteso agli altri mangimi prodotti nello stabilimento derogando l'obbligo di campinare il primo lotto prodotto dopo la produzione medicata/additivata se difficilmente reperibile. Inoltre se la realtà regionale non permette di raggiungere la numerosità campionaria assegnata. Potranno essere campionati anche i mangimi presenti sul mercato presso i distributori avendo cura di accertarsi che oprovengano da un produttore nazionale autorizzato alla produzione di mangimi mediacati o da altri Paesi dell'Unione Europea.

Tab. 1-2 Ripartizione campioni di Monitoraggio degli additivi nutrizionali, composti di oligoelementi

					<u> </u>					
ASL	Ferro	Manganese		Rame		Selenio	Zin	СО	Cobalto	Totale
ASL	(vitelli)	(avicoli)	avicoli	ovicaprini	suini	(bovini)	avicoli	suini	Bovini	Totale
	1	3	5	2	1	1	5	1	1	20
AZ-S-AQ	1	1	1	1		1	1		1	7
L.Va-CH		1	1				1			3
Pescara			1	1			1	1		4
Teramo		1	2		1		2			6

Per garantire il conseguimento degli obiettivi di questo programma di monitorraggio è essenziale che successivamente alla stratificazione per ASL le aziende o gli impiantiin cui effettuare il campionamento vengano scelti in modo <u>assolutamente casuale</u> sulla base di una estrazione formalmente casuale operata sui sistemi informativi regionali seguendo le indicazioni riportate per la riaprtizione in ambito regionale per ciascuna molecola. Cio e fondamentale per garantire la rappresenatività statistica del campione

Per quanto riguarda il programma di sorveglianza esso è mirato al controllo sull'uso di coccidiostatici e di principi farmacologicamente attivi nel settore dell'alimentazione zootecnica. Il controllo di un corretto uso di tali principi in allevamento comprende anche il campionamento dell'acqua di abbeveramento dergli animali. Lo scopo delpresente porgramma è quello di garantire un corretto uso dei coccidiostatici e dei principi farmacologicamente attivi nei mangimi e nell'acqua di abbeverata con lo scopo di tutelare la salute degli animali, la sicurezza degli alimenti di origine animale e l'ambiente.

I campionamenti inseriti nel presente programma mirano:

- 1. accertare la corrispondenza della qualkità di additivi e principi farmaciologicamente attivi dichiarati in etichetta e quelli riscontarti all'analisi (verifica del titolo);
- 2. rilevare la presenza di principi farmacologicamente attivi e additivi non ammessi nei mangimi o nell'acqua di abbeverata;
- 3. rilevare la presenza di principi farmacologicamente attivi e additivi e additivi non dichiarati ed eventuali utilizzi fraudolenti e impropri nei mangimi o nell'acqua di abbeverata;
- 4. mettere in evidenza fenomeni di contaminazione crociata da principi farmacologicamente attivi e coccidiostatici in mangimi non target;
- 5. verificare la preenza di residui di tetracicline nelle PAT di origine nazionale, comunitaria ed estera.

Il numero totale di campioni del programma per la sorveglianza a livello regionale è di n° 78 campioni suddivisi:



- 50 camipioni per le ricerche di cui ai punti 1,2,3 di cui alla parte introduttiva del presente piano (tab. 2-2);
- 26 campioni destinati alla verifica della contaminazione crociata, punto 4 (tab. 4-2)
- 1 campione destinato alla verifica della presenza di tetracicline nelle PAT di cui al punto 5 del presente piano (Tab. 5-2).

Per quanto riguarda le matrici da campionare vanno privilegiati per i punti 1,2,3 della parte introduttiva:

- Mangimi medicati e prodotti intermedi;
- Mangimi con coccidiostatici;
- Altri mangimi composti;
- Mangimi composti introdotti da altri paesi;
- Mangimi composti importati;
- Acqua di abbeverata (esclusivamente per le ricerche di cui ai punti 2 e 3)
- Premiscele di additivi.

	ZINCOBACITRACINA		1 (S)		1 (A1)	2
	TIAMULINA	1 ( C)				1
	VIRGINIAMICINA				1 (S)	1
	VALNEMULINA	1 (C)				1
	TETRACICLINE	1 (B1)	1 (C)	1 (B1)	1 (A1)	4
	SULFAMIDICI	1 (S)	1 (E)	1 (01)	1 (B2)	4
	PENICILLINE		1 (S)	1 (P)		2
8	NITROIMIDAZOLICI	1 (A1)				1
1,2,3	NITROFURANICI		1 (C)	1 (E)		2
nalità	NIFURSOL			1 (B3)		1
r le fi	NICARBAZINA +	1 (A1)			1 (A2)	2
e pe	METILCLOPINDOLO			1 (A3)		1
egion	MACROLIDI	1 (P)	1 (B2)	1 (B1)		3
per R	LINCOMICINA		1 (S)			1
anza	IONOFORI	1 (E)		1 (A1)	1 (S)	3
campioni di <u>Sorveglianza</u> per Regione per le finalità 1,2,3	FLAVOFOSFOLIPOL (Flavomicina)		1 (C)			1
ni di <u>Sc</u>	FENICOLI (tiamfenicolo				1 (B3)	1
mpio	FANS				1 (S)	1
	DICLAZURIL			1 (A3)		1
2 a Ripartizione dei	DECOCHINATO		1 (A1)			1
partiz	CORTISONICI				1 (E)	1
a Ril	COLISTINA	1 (B1)				1
2 –	CLORAMFENICOLO	1 (E)		1 (B2)	1 (A4)	3
Tabella	CHINOLONICI	2 (E)	1 (S)		1 (A1)	4
Та	CARBADOX +		1 (C)		1 (S)	2
	Beta-AGONISTI			1 (B2)		1
	AVILAMICINA		1 (A3)			1
	AVERMECTINA	1 (E)		1 (01)		2
	ALOFUGINONE				1 (A3)	1
	тот	13	12	12	13	50
	ASL	Avezzanoè Sulmona L'Aquila	Lanciano Vasto Chieti	Pescara	Teramo	Abruzzo

A1 galline ovaiole; A2 altro pollame da carne; A3 broilers; A4 tacchini; B1 vacche da latte; B2 vitelli; B3 tori/vitelloni; B4 manze/asciutta; B5 bufali; C conigli; E equini; O1 pecore/capre; O2 agnelli/capretti; P acquacoltura; S suini; SA selvaggina d'allevamento;

Nb: 1/3 DEI CAMPIONAMENTI PRESCRITTI DOVRA' RIGUARDARE ACQUA DI ABBEVERATA



### Suddivisione campionamento per contaminazione crociata

Il presente programma riguarda esclusivamente gli antibiotici e i coccidiostatici autorizzati e utilizzati nei mangimi dell'allevamento zootecnico per cui vanno fatti i campionamenti attribuiti in base alla tabella 4-2. Per quanto riguarda i luoghi di campionamento, al fine di rilevare efficacemente la gestione della problematica della contaminazione crociata da parte dell'operatore devono essere privilrgiarti gli impianti di produzione dei mangimi (industriali e per autoconsumo) e i mezzi di trasporto per mangimi sfusi. Se la realta regionale non permette di raggiungere la numerosità campionaria assegnata si potranno campionare anche i mangimi presenti sul mercato presso i distributori, avendo cura di accertarsi che provengano da un produttore nazionale autorizzato alla produzione di mangimi medicati o da altri Paesi Europei.

I fattori che influiscono sui livelli di contaminazione crociata nei mangimi dipendono soprattutto dalla tipologia di materie prime, dalle caratteristiche e dal grado di manutenzione di un impianto, dall'adozione di procedure di gestione...

Per la ripartizione dei campioni si forniscono alcuni criteri di rischio da tenere presenti:

- 1. Pregresse N.C. o irregolarità nel triennio precedente;
- 2. Carenze nel programma di manutenzione/procedure di pulizia dell'impianto/mezzo di trasporto;
- 3. Carenze nelle procedure per la gestione delle contaminazioni crociate (flushing, sequenze di produzione);
- 4. Impianti che alle verifiche interne hanno dimostrato alti tassi di contaminazione crociata;
- 5. Carenze nei sistemi di contenimento delle polveri negli impianti di produzione;
- 6. Impianti che producono varie formulazioni di mangime per più specie animali;
- 7. Impianti che producono mangimi con o senza additivi coccidiostatici e/o mangimi mediacati;
- 8. Allevamenti intensivi con grande numero di capi;
- 9. Allevamentoi ce allevano più speie animali o animali in diverse fasi di produzione;
- 10. Allevamenti con evidente utilizzo di farmaci veterinari e di mangimi medicati;
- 11. Utilizzo di melasso, grassi e oli con materie prime per mangimi;
- 12. Provenienza dei mangimi da altri paese dell'Europa.

Presso i produttori e i trasportatori il campionamento deve essere fatto in maniera prioritaria su lotti di mangimi finiti che non contengono coccidiostatici o principi attivi farmaciologicamente prodotti o trasportati subito dopo un mangime medicato o additivato con coccidiostatici.

Al laboratorio viene richiesta la ricerca ai livelli di contaminazione crociata delle sostanze che, in base alle registrazioni di produzione e trasporto, siano state incorporate nel lotto di mangime prodotto/trasportato in precedenza. Nel caso tale evenienza risulti difficoltosa l'oggetto del campionamento potrà essere esteso agli altri mangimi prodotti nello stabilimento per la ricerca di coccidiostatici e principi farmacologicamente attivi non dichiarati in etichetta.

Regione	Numero di campioni
Abruzzo	26
Avezzano-Sulmona-L'Aquila	5
Lanciano Vasto-Chieti	7
Pescara	6
Teramo	8

Tabella 4-2 Suddivisione campionamento per contaminazione crociata

Per quanto riguarda le matrici da campionare per la ricerca di cui al punto 4 della parte introduttiva:

- Mangimi finiti/prodotti trasposrtati successivamente alla produzione/trasporto di un mangime mediacto o con coccidiostatico;
- Mangimi composti introdotti da altri paesi CEE;
- Mangimi finiti prodotti in stabilimenti ed allevamenti che producono mangimi medicati e/o prodotti intermedi e mangimi con coccidiostatici (privilegiare quelli destinatiagli animali da produzione).



## Ripartizione dei campioni per le verifiche della presenza di residui di tetracicline nelle PAT di animale terrestre.

Per quanto riguarda la ripartizione dei campioni per le verifiche della presenza di tetracicline nelle PAT di animale terrestre (esclusivamente farina di carne), questo programma prevede un campionamento per la ricerca delle tetracicline presso gli impianti di produzione, distribuzione o di stoccaggio. Le ASL effettuano il numero di campioni attribuito secondo la tabella 5-2, le analisi saranno effettuate dall'IZS Piemonte, Liguria e Valle D'Aosta per lintero territorio nazionale.

Tabella 5-2 Suddivisione campionamento per residui di tetracicline nelle PAT

Regione	Numero di campioni
Abruzzo	1
ASL Teramo	1

Per quanto riguarda le matrici da campionare per la ricerca di cui al punto 5 della parte introduttiva

- PAT (farina di carne) di animale terrestre importate o introdotte da altri SSMM;
- PAT (farina di carne) di animale terrestre di origine nazionale.

Si riporta di seguito una tabella riepilogativa del campionamento previsto dal presente programma.

Finalità	Luogo di prelievo	Matrice	Ricerca
1 Verifica del titolo	Impianto di produzione di MM/PI per il commercio o per autoconsumo. Distributore di MM/PI	Mangime medicato/con coccidiostatici/premiscela di additivi in cui l'etichetta/registro di produzione riporta la sostanza da ricercare	Sostanza riportata in etichetta/registro di produzione
2 uso vietato 3 uso fraudolento/ improprio	allevamento allevamento	Mangime o acqua di abbeverata Mangime o acqua di abbeverata	Sostanze vietate Sostanze autorizzate non prescritte/autorizzate per la specie o categoria o prescritte/autorizzate, per le quali siano in corso i tempi di sospensione
4 contaminazione crociata	Impianto di produzione per il commercio o per autoconsumo, mezzi di trasporto di mangimi sfusi Distributori di mangimi	Mangime non target prodotto/trasportato dopo un mangime medicato o con coccidiostatici. Altri mangimi non target Mangime non target Introdotto da altri PM	Sostanze aggiunte al mangime medicato/con coccidiostatici prodotto/trasportato in precedenza. Sostanze farmacologicamente attive e coccidiostatici abitualmente utilizzati dallo stabilimento di produzione. Classi di sostanze frequentemente utilizzate (solo per prelievo presso distributore)
5 Tetracicline in PAT	Produttore, distributore o Stoccaggio	PAT (farine di carne di animali terrestri)	Tetracicline

### PIANO DI CONTROLLO SULLA PRESENZA DI DIOSSINE, PCB DIOSSINA-SIMILI, PCB NON DIOSSINA-SIMILI

Con il Regolamento UE n. 277/2012, che modifica gli allegati I e II della Direttiva CE 2002/32/CE, sono stati introdotti i fattori di tossicità attualmente utilizzati per quanto riguarda i campioni per le diossine e la somma diossine/DL-PCB come pure i livelli di azione per le diossine e DL-PCB in funzione dei TEF 2005.

La numerosità campionaria per matrice è stata calcolata in base al numero minimo di campioni previsti dalla raccomandazione 2004/704/CE e tenendo conto delle capacità operative dei laboratori degli II.ZZ.SS.

Il programma prevede che siano annualmente esaminati a livello nazionale, 236 campioni di diverse tipologie di mangimi (additivi, premiscele di additivi, materie prime per mangimi, mangimi complementari, mangimi completi) prelevati presso gli stabilimenti di OSM (produttori, commercianti/distributori, allevatori, trasportatori, importatori) come riportato nella Tabella 3-1 che evidenzia la ripartizione campionaria per la Regione Abruzzo e suddivisa per ciascuna ASL territorialmente competente.

<u>I mangimi soggetti a campionamenti devono essere prelevati presso gli allevatori, i commercianti/distributori, i trasportatori ossia èresso gli stabilimenti non obbligati al monitoraggio per diossine e PCB</u>. I mangimi ricadenti nell'ambito di applicazione del Regolamento CE 182/2005 e s.m. possono essere campionati presso i produttori, trasformatori e importatori di cui al medesimo regolamento.

Laddove risultino mancanti le tipologie di mangimi da campionare assegnate alla ASL si possonoscegliere casualmente mangimi tra quelli presenti nella tab. 3-1. Nel caso in cui sul territorio non sono prodotti/commercializzati/utilizzati mangimi di cui alla tab. 3-1, possono essere campionati mangimi completi e/o complementari contenenti materie prime/additivi di origine vegetale/animale/minerale (di cui nella tab. 3-1).

In relazione alle considerazioni di cui sopra i campioni devono essere prelevati presso gli stabilimenti:

- 1. di produttori,
- 2. di allevatori,
- 3. di commercianti/distributori,
- 4. di importatori,
- 5. di trasportatori.

Per quanto riguarda i foraggi (fieni, insilati, "unifeed") si raccomanda di prelevare i campioni in prossimità di potenziali fonti di emissione (acciaierie, inceneritori di rifiuti, cementifici, industrie di lavorazione dei metalli).

Tabella 3-1. Ripartizione dei campioni di mangimi per il monitoraggio

	М	langin	ne coi	npo	sto	Materi	e prime d	li O.A.	ı	Mate	rie prime di	O.V.	ļ	Altro		Tot.
Regioni	Altri*	Bovini	Avicoli	Pesci	Suini	Farina di pesce	Grassi animali **	Olio di pesce	Cereali	Foraggi	Semi oleosi semi leguminose	Altre materie prime	Mangimi minerali	Additivi	Premiscele	
Abruzzo			1	1	1					1						4
Avezzano-Sulmona- L'Aquila										1						1
Lanciano Vasto-Chieti					1											1
Pescara				1											·	1
Teramo			1												·	1

<sup>\*</sup> Coniglio, Equini e petfood.



<sup>\*\*</sup>Compreso latte in polvere e ovo-prodotti.

Per garantire il conseguimento degli obiettivi di questo programma di monitoraggio è necessario che le ASL territorialmente competenti scelgano le aziende o impianti in cui effettuare il campionamento in modo <u>assolutamente casuale</u> sulla base di una estrazione operata sui sistemi informativi regionali seguendo le indicazioni riportate per la ripartizione in ambito regionale di ciascuna molecola (All. 5 del PNAA). Ciò e fondamentale per garantire la rappresentatività statistica del campione.

Per l'attività di sorveglianza relativa all triennio 2018/2020 il numero totale di campioni da prelevare annualmente è pari a 5 distribuiti come riportato nella tab. 3-2.

Tabella 3-2 Ripartizione dei campioni attività di sorveglianza

Regioni	Olio/Farina di pesce	Oli di origine Vegetali e loro sottoprodotti	Materie prime di origine vegetale	Foraggi	Additivi	Grassi animali	Totale per Regione
Abruzzo	1	1	1	2	0	0	5
Avezzano-Sulmona-L'Aquila				2			2
Lanciano Vasto-Chieti			1				1
Pescara	1						1
Teramo		1					1

i campioni devono essere prelevati presso gli stabilimenti:

- 1. di produttori,
- 2. di allevatori,
- 3. di commercianti/distributori,
- 4. di importatori,
- 5. di trasportatori.

Le preparazioni dei campioni e i metodi di analisi per il controllo ufficiale dei livelli di PCDD/F e PCB nei mangimi, incluse le modalità di espressione dei risulatti devonoessere conformi a quanto previsto dal Regolamento UE n. 771/2017 che modifica il Regolamento CE 152/2009 per quanto riguarda le determinazione dei livelli di diossine e policlorobifenili.

I CF destinati alla ricerca di PCDD/F e DL-PCB sono trasmessi dagli IIZZSS territoralmente competenti agli IIZZSS incaricati di effettuare le analisi secondo la suddivisione riportata in tab. 3-3

Tab. 3-3 Ripartizione dei campioni per ricerca di PCDD/F, DL-PCB e NDL-PCB per l'IZS G. Cporale

Regione	9
IZS A&M G. Caporale	9

### PIANO DI CONTROLLO DELLA CONTAMINAZIONE DA MICOTOSSINE

La contaminazione da micotossine nei mangimi richiede una particolare attenzione dati gli sviluppi in materia di sostanze contaminanti nell'alimentazione. Per l'Aflatossina B1 e l'ocratossina A sono stati fissati limiti massimi di tollerabilità con il D. Lvo 149 del 10/5/2004 che recependo <u>la Direttiva CE 32/2002 per l'aflatossina B1 e il DM 15/5/2006 del Ministero della Salute che ha stabilito i limiti massimi per l'ocratossina A in alcune materie prime per mangimi e nei mangimi completi e complementari per suini e pollame. In base alle recenti informazioni il legislatore ha ritenuto opportuno modificare i livelli orientativi di alcune micotossine negli alimenti per cani e gatti.</u>

La raccomandazione UE 2016/1319 che modifica la Raccomandazione CE 2006/576 fissando i livelli orientativi di alcune micotossine anche per gli alimenti per cani e gatti così come riportato dalla tabella a-4.

Tabella a-4 Valori di riferimento Micotossine

Tabena a-4 valori	di riferimento Micotossine	Valore di riferimento in	Fonte
Micotossina	Prodotti destinati all'alimentazione degli animali	mg/kg (ppm) di mangime al tasso di umidità del 12%	normativa
	Materie prime per mangimi	0,02	
	Mangimi complementari e completi,	0,01	
	ad eccezione di:	-,	
	- mangimi composti per bovini e vitelli, ovini da latte e	0.005	Direttiva
	agnelli, caprini da latte e capretti, suinetti e pollame		2002/32
Aflatossina B1	giovane		, ,
	- altri mangimi composti per bovini, ovini, caprini, suini	0.02	
	e pollame		
	Materie prime per mangimi		
	- Cereali e prodotti a base di cereali, eccetto i	8	
	sottoprodotti del granoturco		
	- Sottoprodotti del granoturco	12	Raccom. (CE)
Deossinivalenolo		_	2006/576/CE
(DON)	Mangimi complementari e completi, ad eccezione di:	5	e s.m.ei.
	- mangimi complementari e completi per suini	0,9	
	- mangimi complementari e completi per vitelli (< 4	2	
	mesi), agnelli, capretti e cani	_	
		Valore di riferimento in	fonte
Micotossina	Prodotti destinati all'alimentazioned egli animali	mg/kg (ppm) di	normativa
		mangime al tasso di	
	NA-t-ui- union a nan-a-t-ui	umidità del 12%	
	Materie prime per mangimi	2	
	Cereali e prodotti a base di cereali, eccetto i     sottoprodotti del granoturco	2	
	- Sottoprodotti del granoturco	3	
		3	Raccom. (CE)
	Mangimi complementari e completi		2006/576/CE
Zearalenone	-per suini e scrofette (giovani scrofe), cuccioli di cane,	0,1	e s.m.ei.
(ZEA)	cuccioli di gatti, cani e gatti da riproduzione	0,1	c s.iii.ci.
	-cani e gatti adulti		
	-per scrofe e suini da ingrasso	0,2	
	-per vitelli, bovini da latte, ovini,(inclusi agnelli) e	0,25	
	caprini (inclusi capretti)	0,5	
	Materie prime per mangimi	- /-	
	- Cereali e prodotti a base di cereali	0,25	Raccom. (CE)
	Mangimi complementari e completi	•	2006/576/CE
Ocratossina A	- per suini	0,05	e s.m.ei.
(OTA)	- per pollame	0,1	
	- cani e gatti	0,01	DM 15 maggio
	-		2006
	Materie prime per mangimi	60	
	- Granoturco e prodotti derivati		
	Mangimi complementari e completi per	_	D (05)
Fumonisine	- suini, equini ( <i>Equidi</i> ), conigli e animali da	5	Raccom. (CE)
B1+B2	compagnia	10	2006/576/CE
	- pesci	10	
	<ul> <li>pollame, vitelli (&lt;4 mesi), agnelli e capretti</li> <li>ruminanti adulti (&gt; 4 mesi) e visoni</li> </ul>	20 50	
	- Turrillariti additi (2 4 mesi) e visoni		D (05)
Tossine T-2		0,05	Raccom. (CE)
e HT-2	Mangimi composti per gatti		2006/576/CE
J =			e s.m.ei.

Secondo il PNAA 2018-2020 trasmesso con nota del Ministero della Salute n 29279 del 19/12/2017 il monitoraggio va svolto secondo la tabella 1-4 avvalendosi di un campionamento statisticamente rappresentativo distribuito in modo uniforme e casuale conseguente alla necessità di rivelare possibili fonti di rischio emergenti o ri-emergenti in siti specifici, come per esempio le aziende agricole e zootecniche produttrici di materie prime, o nei mangimi destinati agli animali da latte, in quanto soggetti a maggior rischio. Tra le materie prime il mais è il cereale che costituisce il fattore di rischio prioritario, anche in considerazione della possibilità di una presenza contemporanea di più micotossine.

Nel programma di monitoraggio dev'essere garantita la rappresentatività su base geografica, tenendo conto della scelta casuale delle aziende, con particolare riguardo a quelle in cui le matrici da ricercare rappresentano una realtà produttiva altamente significativa in termini quantitativi.

Il criterio da utilizzare è quello di effettuare un campionamento casuale, finalizzato alla valutazione della situazione epidemiologica.

Tali campionamenti vanno effettuati presso:

- 1. aziende produttrici di materie prime e mangimi destinati agli animali da latte;
- 2. aziende agricole e zootecniche;
- 3. distributori e produttori di mangimi per animali da compagnia.

Il numero dei campioni e le relative ripartizioni per Regione/P.A. è descritto in Tabella 1-4

rapella 1-4 vib	ai tizione dei campion	i ui <u>ivioilitoi aggio</u> pei i	regione
Regione/ASL	Mangimi (1) (3) per animali da reddito	Mangimi secchi per animali da compagnia (2)	TOTALE
Abruzzo	35	3	38
Avezzano-Sulmona-L'Aquila	8		8
Lanciano Vasto-Chieti	9	1	10
Pescara	9	1	10
Teramo	9	1	10

Tabella 1-4 Ripartizione dei campioni di Monitoraggio per Regione

Per garantire il conseguimento degli obiettivi di questo programma di monitoraggio è necessario che le ASL territorialmente competenti scelgano le aziende o impianti in cui effettuare il campionamento in modo <u>assolutamente casuale</u> sulla base di una estrazione operata sui sistemi informativi regionali seguendo le indicazioni riportate per la ripartizione in ambito regionale di ciascuna molecola (All. 5 del PNAA). Ciò e fondamentale per garantire la rappresentatività statistica del campione.

Il programma di sorveglianza rappresenta una verifica, lungo tutta la catena agro-alimentare e zootecnica, delle conformità ai limiti massimi stabiliti dalle normative cogenti. Sono quindi previste numerosità campionarie sulla base di evidenze scientifiche riconducibili essenzialmente a fattori climatici, produttivi, e numerosità di aziende presenti.

Inoltre, data la diretta correlazione tra clima e contaminazione da micotossine ed alla diversa natura delle micotossine (tossine da campo e tossine da stoccaggio), i campionamenti devono essere effettuati in modo diversificato a seconda della micotossina da ricercare. Aflatossine ed ocratossina devono essere ricercate nei centri di stoccaggio o negli allevamenti con depositi di mangime o materia prima stoccata, Gli obiettivi del programma di sorveglianza sono:

- 1. verifica della conformità ai tenori massimi di quelle micotossine che rivestono maggiore importanza da un punto di vista di rischio sanitario (aflatossine, ocratossina A, deossinivalenolo e fumonisine), sia delle materie prime che dei mangimi complementari e completi.
- 2. effettuazione del controllo lungo tutta la filiera zootecnica nazionale.

Nel programma di sorveglianza non sono previsti controlli sulle tossine T2 e HT2.



Per il programma di sorveglianza, è necessario effettuare un campionamento mirato presso i seguenti impianti :

- 1. mangimifici a scopo commerciale;
- 2. depositi e commercio all'ingrosso di granaglie e mangimi (da privilegiare);
- 3. essiccatoi;
- 4. importatori (da privilegiare);
- 5. aziende zootecniche.

Le matrici da campionare sono le seguenti:

- 1. materie prime (mais, sottoprodotti del mais, grano, altri cereali, es. avena, semi e frutti oleaginosi, o loro prodotti e sottoprodotti);
- 2. materie prime per mangimi immagazzinate per lunghi periodi (superiori a un mese) o importate via mare per lunghi tragitti (superiori a 20 giorni);
- 3. mangimi per bovine da latte;
- 4. mangimi per bestiame da latte diverso dai bovini;
- 5. mangimi per suini;
- 6. mangimi composti o completi.

Il numero complessivo di campioni e la ripartizione per ASL è esemplificato nella rtabella 2-4 sotto riportata

Tabella 2 – 4 Ripartizione dei campioni di Sorveglianza per Regione

Regioni	Mangimi /materie prime
Abruzzo	11
Avezzano-Sulmona-L'Aquila	3
Lanciano Vasto-Chieti	3
Pescara	2
Teramo	3

### Piano di Controllo della Presenza di Contaminanti Inorganici, Composti Azotati, Pesticidi, Residui di Confezionamento, Impurità Botaniche e Radionuclidi

I pericoli potenziali per gli alimenti di origine animale possono derivare dalle varie fasi di produzione o da rischi inerenti le materie prime o i sottoprodotti inseriti nel ciclo di lavorazione dei mangimi. Tra le sostanze che possono contaminare i mangimi sono incluse quelle riportate nella direttiva 2002/32 sulle sostanze indesiderabili e altre per le quali l'unico riferimento normativo è quello riportato nell'allegato I del Regolamento n. 767/2009.

In relazione ai prodotti fitosanitari nei mangini si ricorda il Regolamento CE 396/2005 e nello specifico gli artt. 18 e 20 mentre per i mangimi biologici si fa riferimento al decreto Ministeriale MIPAAF del 13/1/2011 (contaminazioni accidentali e tecnicamente inevitabili di prodotti fitosanitari in agricoltura biologica).

In base ai recenti casidi inquinamento ambinetale ed in assenza di dati storici si è proceduto alla suddivisione basata sulle categorie merceologiche prevalenti nel territorio oltre al carattere di stagionalità di talune produzini. La ripartizione regionale prevede che ciascuna regione provveda all'individuazione della tipologia di matrice da campionare considerandone l'estensione e la densità di produzione. Quindi si per la tipologia classificata come mangime e foraggi sono stati assegnati 4 campioni mentre per i cereali ed altre materie prime che entrano nel ciclo di produzione dell'alimentazione animale è statoprevisto un n° complessivo di 2



campioni. Quindi ogni regione dovra prelevare un numero complessivo di 6 campioni per ciascuna annualità come rappresentato nella tab. a-5.

Al fine di ampliare lo spettro di ricerca è stato introdotto uno specifico programma di monitoraggio per la ricerca di Fluoro nelle materie prime per mangimi.

Con il 1 gennaio 2019 l'esecuzione di questo specifico programma di controllo entra a pieno regime, come da comunicazione del Ministero prot. DGSAF 29342-P del 26/11/2018, per cui si chiede alle ASL di svolgerlo con i controlli previsti dalla tabella

### Ricerca di Residui di Packaging

Al fine di effettuare un monitoraggio sulle misure applicate dai "trasformatori di ex prodotti alimentari" onde evitare la presenza di materiale di confezionamento nei prodotti destinati all'alimentazione degli animali, si è inserito uno specifico piano di controllo per valuatare i residui di packaging.

La ripartizione dei campioni è stata effettuata in base alle distribuzioni di OSM che utilizzano sottoprodotti dell'industria alimentare come riportato nella tabella 1-5a.

Devono essere prelevate le seguenti tipologie di materie prime per mangimi e di mangimi:

- mangimi compostiper suini contenenti sottoprodotti alimentari;
- mangimi composti per bovini contenenti sottoprodotti alimentari.

I luoghi di prelievo dei campioni devono essere:

- mangimifici che utilizzano sottoprodotti dell'industria alimentare;
- allevamenti che utilizzano sottoprodotti dell'industria alimentare.

Il campione ufficiale deve essere composto da 4CF di circa 500 grammi.

### Ricerca di Impurità Botaniche

Al fine di ampliare lo spettro di ricerche delle sostanze previste dalla Direttiva 2002/32<sup>15</sup> è stato inserito uno specifico programma di controlloper la ricerca delle impurità botaniche previste dall'allegato della suddetta direttiva. Si divranno ricercare le seguenti specie:

- 1. Ricinus communis;
- 2. Datura sp.;
- 3. Ambrosia spp.

<sup>15</sup> Impurità botaniche nocive da direttiva 2002/32 del Parlamento Europeo e del Consiglio

	Sostanze Indesiderabili	Prodotti destinati all'alimentazione degli	Contenuto massimo in mg/kg (ppm) di
		animali	mangime con un tasso di umidità del 12%
1.	Semi di piante spontanee, frutti, non	Materie prime per mangimi e mangimi	3000
	macinati o frantumati, contenenti	composti	
	alcaloidi, glucosidi o altre sostanze		
	tossiche, isolatamente o insieme, tra		1000
	cui: <i>Datura sp</i>		
2.	Semi e gusci di Ricxinus Communis	Materie prime per mangimi e mangimi	
	L,Croton tiglium L. e Abrus	composti	10 (2)
	precatorius L. e prodotti derivati dalla		
	loro trasformazione (1) isolatamente		
	o insieme		
6.	Semi di <i>Ambrosia</i> spp.	Materie prime per mangimi (3) ad	50
		eccezione di:	
		- Miglio n(grani di Panicum miliaceum	200
		L.) e sorgo [grani di Sorghum bicolor	
		(L) Moench s.l.] non somministrati	
		direttamente agli animali (3)	
		<ul> <li>Mangimi composti conteneti grani o</li> </ul>	
		semi non macinati	



La ripartizione dei campioni è stata effettuata in base alle distribuzioni di OSM come riportato nella tabella 1-5a.

Devono essere prelevate le seguenti tipologie di materie prime per mangimi e di mangimi:

Materie prime vegetali in granella;

I luoghi di prelievo dei campioni devono essere:

- mangimifici che utilizzano materie prime vegetali in granella;
- allevamenti che utilizzano materie prime vegetali in granella.

Il campione ufficiale deve essere composto da 4CF di circa 500 grammi.

### Ricerca di Pesticidi

Al fine di ampliare lo spettro di ricerche di pesticidi nel PNAA del 2018-2020 si inserisce uno specifico programma di monitoraggio per la ricerca di pesticidi di cui al Reg. CE 396/2005 e s.m. intendendo per tali gli organofosforati e piretroidi. I pesticidi organoclorurati restano solo nell'ambito della sorveglianza. Nella tabelle che segue sono elencati i pesticidi da ricercare, E' un elenco di minima e puo essere ampliato in base alle disponibilità di tecniche analitiche.

FAMIGLIA	MOLECOLA				
Idrocarburi aromatici	2-phenylphenolo				
Strobilurine	Azoxystrobin				
Benzilati	Bromopropylate				
Organofasfarati a Fasfaratialati	Chlorpyrifos				
Organofosforati e Fosforotiolati	Chlorpyrifos-methyl				
Piridine, pirimidine e chinazoline	Cyprodinil				
Organofosforati	Dichlorvos				
FAMIGLIA	MOLECOLA				
Piretroidi	Etofenprox				
Morfoline	Fenpropimorph				
Pirazoli e Fenilpirazoli	Fipronil				
Fenilpirroli	Fludioxonil				
Triazoli	Fluquinconazole				
Triazinoni	Metribuzin				
Piretroidi	Permethrin				
Organofactorati	Pirimiphos				
Organofosforati	Pirimiphos-methyl				
Organosolfiti	Propargite				
Chetoenoli	Spiromesifen				
Piretroidi	Tetramethrin				
Dicarbossimmidi	Vinclozolin				

La ripartizione dei campioni è stata effettuata in base alle distribuzioni di OSM come riportato nella tabella 1-5a.

Devono essere prelevate le seguenti tipologie di materie prime per mangimi e di mangimi:

• Materie prime vegetali;

I luoghi di prelievo dei campioni devono essere:

- mangimifici che utilizzano materie prime vegetali;
- allevamenti che utilizzano materie prime vegetali.

Il campione ufficiale deve essere composto da 4CF di circa 500 grammi.

Tabella 1-5a

	Packaging	Impurità	Pesticidi	Fluoro	TOTALE
		botaniche			
ABRUZZO	2	2	1	2	7
Avezzano-Sulmona-L'Aquila	1				1
Lanciano-Vasto-Chieti		1	1		2



Pescara		1	1	2
Teramo	1		1	2

Per garantire il conseguimento degli obiettivi di questo programma di monitoraggio è necessario che le ASL territorialmente competenti scelgano le aziende o impianti in cui effettuare il campionamento in modo <u>assolutamente casuale</u> sulla base di una estrazione operata sui sistemi informativi regionali seguendo le indicazioni riportate per la ripartizione in ambito regionale di ciascuna molecola (All. 5 del PNAA). Ciò e fondamentale per garantire la rappresentatività statistica del campione.

Tabella A-5 Ripartizione campioni per Sorveglianza RADIONUCLIDI per ciascuna ASL

MATRICE	SITI PRELIEVO	FREQUENZA PRE RAI	N° Totale campioni per Regione	
		Anno	2019-2020	
			Radionuclidi	
Altre materie prime***	Centri di produzione o raccolta	Stagionale CF: 2kg	K-40, Cs-137, Cs-134, I-131, Sr-90, Isotopi U e Pu	1 (ASL PESCARA)
Foraggi**	"	Stagionale CF: 2kg	K-40, Cs-137, Cs-134, I-131, Sr-90, Isotopi U e Pu	<b>2</b> (ASL AVEZZANO-SULMONA- L'AQUILA)
Mangimi*	и	Stagionale CF: 2kg	K-40, Cs-137, Cs-134, I-131, Sr-90, Isotopi U e Pu	<b>2</b> (ASL TERAMO)
Cereali	Centri di produzione o raccolta	Stagionale CF: 2kg	K-40, Cs-137, Cs-134, I-131, Sr-90, Isotopi U e Pu	1 (ASL LANCIANO-VASTO-CHIETI)

<sup>\*</sup> Vanno considerati campioni relativi alle seguenti categorie di mangimi: suino, bovino, cunicola, avicola, acquacoltura o altre specie significative per prodiuzioni o consumi regionali.

Tabella 1-5b Ripartizione dei campioni di Sorveglianza per ASL

Regione o P.A.	Alsellico	5		Cadmio		Vielamina		N COLICO		Nitriti		Pesticidi			Piombo	GTH	Radionuclidi	Totale
one .A.	Suini	Avicoli	Acquacoltura	Ruminanti	Equini	Animali da Compagnia	Ovaiole	Acquacoltura	Suini	Bovini latte o misto	Acquacoltura	Ovaiole	Bovini da latte	Ovaiole	Ruminanti	Mat Cat. 1 e 2	Mat. Prime e mangimi	ale
Abruzzo	1	2	1	1	1	1	2	1	1	1	2	2	1	2	1	1	6	27
Avezzano-																		
Sulmona- L'Aquila		1				1				1		1		1	1		2	8
		1			1	1			1	1	1	1		1	1	1	1	7
L'Aquila Lanciano-	1			1	1	1		1	1	1	1	1			1	1		

<sup>\*\*</sup> Vanno considerate le categorie merceologiche prevalenti nel territoiro regionale per estensione di coltivazione o per densità di produzione.

<sup>\*\*\*</sup> In tale categoria ricadono tutte le altre materie prime di origine vegetale che possono rientrare come componenti principali dell'alimentazione ad uso animale (semi di soia, legumi, etc...)

# PIANO DI CONTROLLO DELLA CONTAMINAZIONE MICROBICA DA SALMONELLA spp

Le infezioni da Salmonella rappresentano in Italia una delle maggiori cause di malattie a trasmissione alimentare nell'uomo, e gli alimenti di origine avicola, uova ed ovoprodotti in particolare, vengono ascritti fra le principali cause di infezione. Si ribadisce l'importanza di specificare sempre e chiaramente il sierotipo di salmonella identificato in quanto, talvolta, il dato non viene riportato nelle schede di rendicontazione

Tabella 1-6 Ripartizione dei campioni di Monitoraggio per ASL

ASL	numero di campioni
Abruzzo	37
Avezzano-Sulmona-L'Aquila	12
Lanciano-Vasto-Chieti	9
Pescara	8
Teramo	8

Per garantire il conseguimento degli obiettivi di questo programma di monitoraggio è necessario che le ASL territorialmente competenti scelgano le aziende o impianti in cui effettuare il campionamento in modo <u>assolutamente casuale</u> sulla base di una estrazione operata sui sistemi informativi regionali seguendo le indicazioni riportate per la ripartizione in ambito regionale di ciascuna molecola (All. 5 del PNAA). Ciò e fondamentale per garantire la rappresentatività statistica del campione.

Tabella 2 – 6 Ripartizione dei campioni di Sorveglianza per Regione

			Per megrene	
Regioni	numero di campioni per semi di soia e derivati	numero di campioni mangimi composti per pollame	numero di campioni mangime composti per suini	Totale per Regione
Abruzzo	8	4	2	14
Avezzano-Sulmona- L'Aquila	2	1		3
Lanciano-Vasto-Chieti	2	1	1	4
Pescara	2	1		3
Teramo	2	1	1	4

Tabella 2 – 6 - Pet Ripartizione dei campioni di Sorveglianza per Regione

ASL	numero di campioni per sedi di distribuzione	numero di campioni per sedi di produzione	Totale per ASL
Abruzzo	2	1	3
Avezzano-Sulmona-L'Aquila	1	-	1
Lanciano-Vasto-Chieti	-	-	-
Pescara	1	-	1
Teramo	-	1	1

### PIANO DI CONTROLLO SULLA PRESENZA DI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

La normativa di riferimento in materia di organismi geneticamente modificati (OGM) è rappresentata dai Regolamenti CE n. 1829/2003 che introduce regole specifiche per i mangimi e gli alimenti GM definendo tra l'altro, la procedura di autorizzazione per la loro immissione in commercio; e 1830/2003 che prescrive le regole inmateria di tracciabilità e stabilisce ulteriori prescrizioni di etichettatura dei mangimi GM da rispettare in tutte le fasi della loro immissione in commercio. I due regolamenti su citati sono in applicazione dal 18/4/2004.

Tabella 1 - 7 Ripartizione dei campioni di Monitoraggio per Regione

Regione	Circ	n. campioni uito convenzionale + biologico	)		
	Ricerca OGM autorizzati Ricerca OGM non autorizzati Totale per				
Abruzzo	15	5	20		
Avezzano-Sulmona-L'Aquila	4	1	5		
Lanciano-Vasto-Chieti	3	2	5		
Pescara	4	1	5		
Teramo	4	1	5		

Per garantire il conseguimento degli obiettivi di questo programma di monitoraggio è necessario che le ASL territorialmente competenti scelgano le aziende o impianti in cui effettuare il campionamento in modo <u>assolutamente casuale</u> sulla base di una estrazione operata sui sistemi informativi regionali seguendo le indicazioni riportate per la ripartizione in ambito regionale di ciascuna molecola (All. 5 del PNAA). Ciò e fondamentale per garantire la rappresentatività statistica del campione.

Tabella 2 - 7 Ripartizione dei campioni di Sorveglianza per Regione

Regione	Ricerca OGM autorizzati n. campioni Circuito convenzionale + biologico
Abruzzo	1
Avezzano-Sulmona-L'Aquila	0
Lanciano-Vasto-Chieti	0
Pescara	0
Teramo	1

# IDENTIFICAZIONE REFERENTI ASL DEL PIANO NAZIONALE ALIMENTAZIONE ANIMALE

ASL	Nominativo	Indirizzo	Сар	sede	Tel	Fax	e-mail
Lanciano-Vasto - Chieti	Dr. Antonio Di Luca	Via Matteotti, 7	66032	Castelfrenta no	0872-569681	0872- 569681/56361	antonio.diluca@asl2abruzzo.it
Avezzano- Sulmona-L'Aquila	Dr. Luigi Pizzoferrato	Via Gorizia, 4	67039	Sulmona	0864/499619	0864/31030	lpizzoferrato@asl1abruzzo.it
Pescara	Dr. Nicola De Luca	Via Paolini, 45	65100	Pescara	085-4253554	085-4253544	nicola2.deluca@ausl.pe.it



Teramo	Dr. Vincenzo Perretti	C.da Casalena	64100	Teramo	0861-429964	0861-212644	vincenzo.perretti@aslteramo.it
--------	--------------------------	---------------	-------	--------	-------------	-------------	--------------------------------

# IDENTIFICAZIONE DEI CENTRI DEPUTATI ALLA MACINAZIONE DEI CAMPIONI PER LA RICERCA DI OGM E MICOTOSSINE

Sono identificati come centri per la macinazione l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise di Teramo, nonché la ASL di Pescara attualmente dotate delle idonee attrezzature. Ulteriori centri, non appena disponibili, saranno successivamente identificati.

	Ve	rbale di prelie	vo PNR n	•	PAC	GINA 1/5		
	REGIONE: ABRUZZO (B.IT.02)			AUSL	n°	(	3.IT.01)	
		Si	trategia di camp	ionamento				
Tipo di piano (B.03)	PIANO	EXTRAPIANO	<u> </u>			SOSP	ETTO	
Tipologia campionamento (B.IT.03)	) 🗆 mirato	□ mirato	□ clinico-d	namnestico	🗆 a seguito d	i positività*	□ isto-anatomo-patologico	🗆 a seguito di Msu
*Codice identificativo del campione		a la prima positività (D.11						<u> </u>
·		, ,	•				. ,	
In data (D.06)								
con la qualifica di		si è/sono recato/i pr	resso:					
Punto di campio	onamento (B.07)	N. codice o	ziendale/		Città	Prov	Indirizz	0
		Approval num	nber (C.05)					
<ul> <li>Allevamento</li> </ul>								
□ Macello								
Stabilimento di lavorazione di								
Stabilimento di trasformazione	one prodotti di acquacolt	ura						
<ul> <li>Vendita all'ingrosso (solo per</li> </ul>	prodotti di acquacolturo	1)						
<ul> <li>Centro di lavorazione selvago</li> </ul>	gina							
□ Centro di imballaggio uova								
□ Acquacoltura								
Centro di smielatura								
Stabilimento di trasformazio	one latte e prodotti a bas	se di						
latte (2)								
<ul> <li>Distributore di latte crudo (</li> </ul>								
alla presenza del Sig				4USL	nato a		il	
in qualità di	, preso atta	che:						
<ul><li>і сарі:</li></ul>								
<ul> <li>i prodotti di origine animale:</li> </ul>								
sono di proprietà di:								
Dopo essersi qualificato/i ed aver i	motivato la visita, il/i sot	toscritto/i ha/hanno proc	ceduto al prelievo	odi <u>un campi</u>	<u>one</u> con le segue	nti caratteri	stiche:	
A. Informazioni sul campion		to to	_					
<u>Tipologia del Campione</u> :	Campione	di alimento	Cam	pione di man	gime/acqua		Campione animale	
Matrice	_ ,, ,			<u> </u>		<u> </u>		
□ Acqua di abbeverata	□ Bulbo oculare	□ Fegato	□ Latte		Mangime		□ Miele	
□ Muscolo	□ Pelo	– Plasma	□ Rene		<ul> <li>Sangue</li> </ul>		□ Siero	

□ Urina

Firma dell'Interessato/i

□ Tiroide

Il/i verbalizzante/i



□ Tessuto adiposo

□ Uova

Piano Nazionale Residui - Verbale di prelievo n°P	PAGINA 2/5
---	------------

### Specie

	□ Vitelli		□ Suini da ingrasso		□ Agnelli	- Bufalini
Davini	□ Vitelloni	Cuini	□ Lattonzoli		□ Capretti	□ Conigli
□ Bovini	□ Vacche	□ Suini	□ Riproduttori	′ Ovi-caprini	- Caprini	□ Equini
			□ Magroni/Magroncelli		□ Ovini	
	□ Anatre		□ Spigole			
	- Faraone		□ Orate		□ Quaglie	
	□ Galline		- Cefali		□ Starne	
' Volatili da cortile	□ Oche	□ Pesci da acquacoltura	□ Trote	' Selvaggina allevata	□ Fagiani	
	□ Polli		□ Anguille		- Pernici	
	- Tacchini		□ Storioni		□ Cervidi	
				' Selvaggina cacciata	- Cinghiali	

### B. Informazioni sull'animale da cui è stato prelevato il campione

Numero di identificazione dell'animale		
Sesso	Maschio	Femmina
Età - Vitelli	6-8 mesi	< 6 mesi
Età - Equini	> 2 anni	< 2 anni
Trattamenti subiti nei 90 giorni precedenti la macellazione	Si	No
In caso affermativo indicare la specialità medicinale (3)		

Stato Membro di provenienza dell'animale destinato direttamente alla macellazione (4)

C. Informazioni sull'allevamento di provenienza dell'animale		
Gli animali/prodotti campionati provengono dall' allevamento/ditta:	N° Codice allevamento	con sede in
via/fraz accompagnati da certificato/dichiarazione n	del del	

Firma dell'Interessato/i

Il/i verbalizzante/i



	Piano Nazionale Residui - Verbale d	i prelievo n° PAGINA 3/5
Dati fiscali del proprietario/soccidante (5)  _ _ _  Dati fiscali del detentore/soccidante (6)  _ _ _		
In caso di prelievo in allevamento, indicare obbligate Metodo di produzione: Biolog		Sconosciuto
	Specie/prodotti	Modalità di allevamento (D.IT.07)
	Per tutte le specie (tranne Volatili da cortile e Acquacoltura)	Transumante All'aperto o estensivo Stabulato o intensivo Brado e semibrado
	Volatili da cortile	All'aperto In gabbia Rurale
	Uova	A terra All'aperto A terra In gabbia
	Acquacoltura	Bacini Canali Gabbie/acque recintate Stagni Vasche Sistemi a ricircolo
D. Accertamenti richiesti Laboratorio di destinazione: Accertamenti richiesti:		Sistemi a Ficil colo
E. Ulteriori informazioni relative al campionamen Il prodotto campionato fa parte di una partita omog Metodo di campionamento utilizzato (7):		
<u>Tipo di unità di campionamento</u> (8):	<ul> <li>a) Animale</li> <li>b) Lotto di produzione</li> <li>c) Unità epidemiologica (allevar</li> <li>d) Lotto di macellazione</li> </ul>	nento, branco)

Firma dell'interessato/i

Il/i verbalizzante/i



	Piano Nazior	nale Residui - Verbale di prelievo n°	PAGINA 4/5	
		iduata rispettivamente dalle lettere		
		e muniti di cartellini di i		verbale, le rispettive lettere di
aliquota, la matrice campio	onata, i identificazione dei luogo della si	ede dell'avvenuto campionamento e le firme degli inte	rvenuti.	
-	=	è/sono stata/e consegnata/e al Sigsati che dovrà/dovranno essere avvertito/i dell'avver		onservarla/e nel seguente modo
Le altre aliquote vengono i	inviate presso il laboratorio d'analisi pre	ecedentemente indicato.		
II/I Sig	presente/i all'operazione	e in qualità diha/hanno	chiesto che venga verbalizzato quanto segue:	
		eva parte, viene posta sotto SEQUESTRO: 🍙 SI 🕞		)
Sulla scorta dei rilievi esp originale dopo averne pres	•	omposto da N° fogli/o e N° allegato/i in N°	copia/e che il/i Sig	ha/hanno firmato in
I risultati del presente co	ntrollo possono essere utilizzati per ve	rificare il rispetto dei criteri alla base dell'erogazion	e di aiuti comunitari.	
Luogo, data	·	,		
	Firma dell'interessato/i	Il/i verba	lizzante/i	

### **NOTE PER LA COMPILAZIONE**

- (1) Obbligatorio solo per campioni prelevati a seguito di positività
- (2) Su valutazione del Servizio Veterinario
- (3) Si applicano le seguenti definizioni:

a)	Animale	-
b)	Lotto di produzione	Gruppo o insieme di prodotti identificabili ottenuti da un dato processo in circostanze praticamente identiche e prodotte in un determinato luogo entro un periodo di produzione definito (Reg. (CE) n. 853/2004)
c)	Unità epidemiologica	a) un animale o un gruppo di animali che sono tenuti in un'azienda come unità epidemiologica (Reg. (EC) n. 2160/2003); se più di un gruppo è tenuto in un' azienda, ciascuno di questi gruppi costituirà un'unità distinta e avrà lo stesso stato di salute (direttiva 64/432/CEE). b) l'insieme dei volatili avente la medesima qualifica sanitaria, tenuti in uno stesso locale o recinto e che costituiscono un'unità epidemiologica. Per il pollame in batteria il branco comprende tutti i volatili che dividono lo stesso ambiente. (Reg. (EC) n. 2160/2003)
d)	Prodotto singolo	Un'unità o una porzione di materia, ad es. una confezione, una carcassa,. Non rappresenta l'intero lotto (di produzione o di spedizione)
e)	Lotto di macellazione	Un gruppo di animali che sono stati allevati nella stessa unità epidemiologica (allevamento/branco) e che vengono consegnati e macellati in un solo giorno.

Di seguito le combinazioni raccomandate tra punto di prelievo, matrice e tipo di unità di campionamento:

Punto di campionamento	Materiale	Tipo di unità di campionamento raccomandata
Allevamento	Campione da animale vivo	a)
	Latte	c)
	Uova	c)
	Campioni in pool	c)
	Miele	c)
Centro lavorazione selvaggina	Muscolo	a)
Acquacoltura	Muscolo	c)
Macello	Muscolo, organi	a), e) (per campioni in pool)
Stabilimento ovoprodotti (ingresso)	Uova	c)
Centro di imballaggio	Uova	c)
Vendita ingrosso acquacoltura, stabilimento trasformazione acquacoltura	Muscolo	с)

Totali TE	0	0	0	0	1	0
STABILIMENTO TE						
MACELLO TE						
ALLEVAMENTO TE	0	0	0	0	1	0
Totali PE	0	0	1	0	0	1
STABILIMENTO PE						
MACELLO PE						
ALLEVAMENTO PE	0	0	1	0	0	1
Totali La - Va - Ch	1	0	0	0	0	0
STABILIMENTO La - Va - Ch						
MACELLO La - Va - Ch						
ALLEVAMENTO La - Va - Ch	1	0	0	0	0	0
Totali Av - Sul - Aq	1	1	0	1	0	0
STABILIMENTO Av - Sul - Aq						
MACELLO Av - Sul - Aq						
ALLEVAMENTO Av - Sul - Aq	1	1	0	1	0	0
Totali	2	1	1	1	1	1
STABILIMENTO						
MACELLO						
ALLEVAMENTO	2	1	1	1	1	1
Categoria	vacche	equini	latte ovi-	latte	vacche	uova di
Specie /matrice	Bovini	Equini	Latte	Latte	Bovini	Uova
Materiale	mangimi	mangimi	latte ovi- caprino	latte vaccino	urine	nova
Molecola	aflatossina B1	aflatossina B1	aflatossina M1	aflatossina M1	feniltiouracile, metiltiouracile, propiltiouracile, tapazolo, tiouracile	fipronil
Gruppo	aflatossine	aflatossine	aflatossine	aflatossine	agenti antitiroidei	altri - altre sostanze e agenti contaminan
Categoria residui	B3d1	B3d1	B3d1	B3d1	A2	B3fx

# REGIONE ABRUZZO- PROGRAMMA DEI CONTROLLI DI SANITA' ANIMALE E IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI ANNO 2019 gf 174

Totali TE

**STABILIMENTO** 

residui

1



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie /matrice	Categoria	ALLEVAMENTO	MACELLO	STABILIMENTO	Totali	ALLEVAMENTO Av - Sul - Aq	MACELLO Av - Sul - Aq	STABILIMENTO Av - Sul - Aq	Totali Av - Sul - Aq	ALLEVAMENTO La - Va - Ch	MACELLO La - Va - Ch	STABILIMENTO La - Va - Ch	Totali La - Va - Ch	ALLEVAMENTO PE	MACELLO PE	STABILIMENTO PE	Totali PE	ALLEVAMENTO TE	MACELLO TE	STABILIMENTO TE	Totali TE
В1у	antibiotici	acido clavulanico, acido nalidixico, acido oxolinico, amoxicillina, ampicillina, ciprofloxacin, clortetraciclina, cloxacillina, danafloxacina, dicloxacillina, difloxacin, enrofloxacin, epiclortetraciclina, epiclortetraciclina, epitetraciclina, flumequina, levofloxacin, lomefloxacina, marbofloxacina, norfloxacin, orbifloxacin, ossitetraciclina, oxacillina, penicillin V, penicillina G, piperacillina, rolitetraciclina, sarafloxacina, tetraciclina	latte vacci no	Latte	latte vaccino	1			1	0			0	0			0	0			0	1			1

Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie /matrice	Categoria	ALLEVAMENTO	MACELLO	STABILIMENTO	Totali	ALLEVAMENTO Av - Sul - Aq	MACELLO Av - Sul - Aq	STABILIMENTO Av - Sul - Aq	Totali Av - Sul - Aq	ALLEVAMENTO La - Va - Ch	MACELLO La - Va - Ch	STABILIMENTO La - Va - Ch	Totali La - Va - Ch	ALLEVAMENTO PE	MACELLO PE	STABILIMENTO PE	Totali PE	ALLEVAMENTO TE	MACELLO TE	STABILIMENTO TE	Totali TE
B2e	antiinfiammatori non steroidei - ains	5-idrossiflunixina, acido meclofenamico, acido niflumico, acido tolfenamico, carprofene, diclofenac, fenilbutazone, flunixina, flurbiprofene, ibuprofene, ketoprofene, meloxicam, naproxene, ossifenbutazone, suxibutazone, vedaprofene	plas ma	Equini	equini	1			ב	1			1	0			0	0			0	0			0
B1x4	chinolonici	acido nalidixico, acido oxolinico, ciprofloxacin, danafloxacina, difloxacin, enrofloxacin, flumequina, marbofloxacina, norfloxacin, sarafloxacina	uova	Uova	uova di gallina			1	Ь			0	0			0	0			0	0			1	ь
A5x1	clenbuterolo-simili	bromobuterolo, cimaterolo, clenbuterolo, clenpenterolo, idrossimetilclenbuterolo, mabuterolo, mapenterolo, metilclenbuterolo	urine	Bovini	vacche	8			<b>∞</b>	2			2	2			2	2			2	2			2

Totali TE	0	0	0
STABILIMENTO TE		0	
MACELLO TE			
ALLEVAMENTO TE	0	0	0
Totali PE	1	1	2
STABILIMENTO PE		0	
MACELLO PE			
ALLEVAMENTO PE	1	1	2
Totali La - Va - Ch	0	1	0
STABILIMENTO La - Va - Ch		0	
MACELLO La - Va - Ch			
ALLEVAMENTO La - Va - Ch	0	1	0
Totali Av - Sul - Aq	1	3	2
STABILIMENTO Av - Sul - Aq		3	
MACELLO Av - Sul - Aq			
ALLEVAMENTO Av - Sul - Aq	1	0	2
Totali	2	5	4
STABILIMENTO		2	
MACELLO			
ALLEVAMENTO	2	3	4
Categoria	vitelloni	uova di gallina	trote
Specie /matrice	Bovini	Uova	Acquacoltur a
Materiale	urine	uova	musc
Molecola	bromobuterolo, cimaterolo, clenbuterolo, clenpenterolo, idrossimetilclenbuterolo, mabuterolo, mapenterolo,	alofuginone, decochinato, diclazuril, lasalocid, maduramicina, monensin, narasin, nicarbazina, robenidina, salinomicina,	crystal violet, leucocrystal violet , verde brillante, verde malachite, verde
Gruppo	clenbuterolo-simili	coccidiostatici	coloranti
Categoria residui	A5x1	B2b	ВЗе

Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie /matrice	Categoria	ALLEVAMENTO	MACELLO	STABILIMENTO	Totali	ALLEVAMENTO Av - Sul - Aq	MACELLO Av - Sul - Aq	STABILIMENTO Av - Sul - Aq	Totali Av - Sul - Aq	ALLEVAMENTO La - Va - Ch	MACELLO La - Va - Ch	STABILIMENTO La - Va - Ch	Totali La - Va - Ch	ALLEVAMENTO PE	MACELLO PE	STABILIMENTO PE	Totali PE	ALLEVAMENTO TE	MACELLO TE	STABILIMENTO TE	Totali TE
B3a	composti organoclorurati compresi i pcb	1,2,3,4,6,7,8-HPCDD, 1,2,3,4,6,7,8-HPCDF, 1,2,3,4,7,8,9-HPCDF, 1,2,3,4,7,8-HXCDD, 1,2,3,4,7,8-HXCDD, 1,2,3,6,7,8-HXCDD, 1,2,3,6,7,8-HXCDD, 1,2,3,7,8,9-HXCDF, 1,2,3,7,8,9-HXCDF, 1,2,3,7,8-PECDD, 1,2,3,7,8-PECDF, 2,3,4,6,7,8-HXCDF, 2,3,4,7,8-PECDF, 2,3,4,7,8-PECDF, 2,3,4,7,8-PECDF, 2,3,4,7,8-PECDF, 2,3,4,7,8-PECDF, 0CDD, OCDF, PCB 101, PCB 105, PCB 114, PCB 118, PCB 123, PCB 126, PCB 138, PCB 153, PCB 156, PCB 157, PCB 167, PCB 169, PCB 180, PCB 189, PCB 28, PCB 52, PCB 77, PCB 81, PCB diossina-simili (somma upper bound), PCB indicatori (somma upper bound), diossine (somma upper bound), policlorobifenili (somma dei congeneri)	musc olo	Acquacoltura	trote	1			1	0			0	0			0	1			1	0			0

Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie /matrice	Categoria	ALLEVAMENTO	MACELLO	STABILIMENTO	Totali	ALLEVAMENTO Av - Sul - Aq	MACELLO Av - Sul - Aq	STABILIMENTO Av - Sul - Aq	Totali Av - Sul - Aq	ALLEVAMENTO La - Va - Ch	MACELLO La - Va - Ch	STABILIMENTO La - Va - Ch	Totali La - Va - Ch	ALLEVAMENTO PE	MACELLO PE	STABILIMENTO PE	Totali PE	ALLEVAMENTO TE	MACELLO TE	STABILIMENTO TE	Totali TE
B3a	composti organoclorurati compresi i pcb	1,2,3,4,6,7,8-HPCDD, 1,2,3,4,6,7,8-HPCDF, 1,2,3,4,7,8,9-HPCDF, 1,2,3,4,7,8-HXCDD, 1,2,3,4,7,8-HXCDD, 1,2,3,6,7,8-HXCDD, 1,2,3,6,7,8-HXCDF, 1,2,3,7,8,9-HXCDD, 1,2,3,7,8,9-HXCDF, 1,2,3,7,8-PECDD, 1,2,3,7,8-PECDF, 2,3,4,6,7,8-HXCDF, 2,3,4,6,7,8-HXCDF, 2,3,4,7,8-PECDF, 2,3,7,8-TCDD, 2,3,7,8-TCDF, OCDD, OCDF, PCB 101, PCB 105, PCB 114, PCB 118, PCB 123, PCB 126, PCB 138, PCB 153, PCB 156, PCB 157, PCB 167, PCB 169, PCB 180, PCB 189, PCB 28, PCB 52, PCB 77, PCB 81, PCB diossina-simili (somma upper bound), PCB indicatori (somma upper bound), diossine (somma upper bound), policlorobifenili (somma dei congeneri)	uova	Uova	uova di gallina	1		1	2	1		1	2	0		0	0	0		0	0	0		0	0



Totali TE	0	0	0	0
STABILIMENTO TE				
MACELLO TE				
ALLEVAMENTO TE	0	0	0	0
Totali PE	0	0	0	1
STABILIMENTO PE				
MACELLO PE				
ALLEVAMENTO PE	0	0	0	1
Totali La - Va - Ch	1	0	1	0
STABILIMENTO La - Va - Ch				
MACELLO La - Va - Ch				
ALLEVAMENTO La - Va - Ch	1	0	1	0
Totali Av - Sul - Aq	0	1	0	0
STABILIMENTO Av - Sul - Aq				
MACELLO Av - Sul - Aq				
ALLEVAMENTO Av - Sul - Aq	0	1	0	0
Totali	1	1	1	1
STABILIMENTO				
MACELLO				
ALLEVAMENTO	1	1	1	1
Categoria	miele	trote	conigli	vacche
Specie /matrice	Miele	Acquacoltura	Conigli	Bovini
Materiale	miele	musc	musc	urine
Molecola	eritromicina, josamicina, kitasamicina, neospiramicina, oleandomicina, spiramicina, tilmicosina,	AHD (1-ammino-idantoina), AMOZ (5-metilmorfolino-3-ammino-2-oxazolidinone, AOZ (3-ammino-2-oxazolidinone), SEM (semicarbazide)	AHD (1-ammino-idantoina), AMOZ (5-metilmorfolino-3-ammino-2-oxazolidinone, AOZ (3-ammino-2-oxazolidinone), SEM (semicarbazide)	metiltestosterone
Gruppo	macrolidi	metaboliti dei nitrofurani	metaboliti dei nitrofurani	metiltestost erone
Categoria residui	B1x5	A6x2	A6x2	A3x12





Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie /matrice	Categoria	ALLEVAMENTO	MACELLO	STABILIMENTO	Totali	ALLEVAMENTO Av - Sul - Aq	MACELLO Av - Sul - Aq	STABILIMENTO Av - Sul - Aq	Totali Av - Sul - Aq	ALLEVAMENTO La - Va - Ch	MACELLO La - Va - Ch	STABILIMENTO La - Va - Ch	Totali La - Va - Ch	ALLEVAMENTO PE	MACELLO PE	STABILIMENTO PE	Totali PE	ALLEVAMENTO TE	MACELLO TE	STABILIMENTO TE	Totali TE
B1x1	sulfamidici	sulfachinossalina, sulfacloropirazina, sulfacloropiridazina, sulfacloropiridina, sulfadiazina, sulfadimetossina, sulfadenazolo, sulfamerazina, sulfamerazina, sulfametossazolo, sulfametossazolo, sulfametossipiridazina, sulfamonometossina, sulfanilamide, sulfapiridina, sulfatiazolo	miele	Miele	miele	1			1	0			0	1			1	0			0	0			0
B1x1	sulfamidici	sulfachinossalina, sulfacloropirazina, sulfacloropiridazina, sulfacloropiridina, sulfadiazina, sulfadimetossina, sulfadoxina, sulfafenazolo, sulfamerazina, sulfametazina, sulfametossazolo, sulfametossazolo, sulfametossipiridazina, sulfamonometossina, sulfanilamide, sulfapiridina, sulfatiazolo	musc olo	Acquacoltura	trote	1			1	0			0	0			0	1			1	0			0



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie /matrice	Categoria	ALLEVAMENTO	MACELLO	STABILIMENTO	Totali	ALLEVAMENTO Av - Sul - Aq	MACELLO Av - Sul - Aq	STABILIMENTO Av - Sul - Aq	Totali Av - Sul - Aq	ALLEVAMENTO La - Va - Ch	MACELLO La - Va - Ch	STABILIMENTO La - Va - Ch	Totali La - Va - Ch	ALLEVAMENTO PE	MACELLO PE	STABILIMENTO PE	Totali PE	ALLEVAMENTO TE	MACELLO TE	STABILIMENTO TE	Totali TE
B1x1	sulfamidici	sulfachinossalina, sulfacloropirazina, sulfacloropiridazina, sulfacloropiridina, sulfadiazina, sulfadimetossina, sulfadoxina, sulfafenazolo, sulfamerazina, sulfamerazina, sulfametossazolo, sulfametossipiridazina, sulfamonometossina, sulfamilamide, sulfapiridina, sulfatiazolo	uova	Uova	uova di gallina	2		2	4	1		0	ч	0		1	ц	0		0	0	0		0	0
B1x2	tetracicline	clortetraciclina, doxiciclina, epiclortetraciclina, epiossitetraciclina, epitetraciclina, ossitetraciclina, rolitetraciclina, tetraciclina	miele	Miele	miele	2			2	0			0	0			0	Ъ			Ъ	Ъ			1



residui

residui



residui

# PROGRAMMA DI VIGILANZA E CONTROLLI SUI FARMACI VETERINARI E SULLA FARMACOVIGILANZA

## CONTROLLI da parte della AZ. ASL

Le ASL, nell'ambito delle proprie competenze istituzionali, vigilano costantemente sull'osservanza delle disposizioni ed effettuano controlli puntuali secondo le disposizioni di farmacosorveglianza mediante una visita in loco almeno ogni anno per il controllo degli ambienti, dell'igiene e dei registri negli impianti di vendita di cui all'art. 65 del citato D.Lgs. 193/2006.

Ciascuna ASL, seguendo le indicazioni riportate nella nota DGSAF 1466-P-26/01/2012, provvedono a:

- ispezionare almeno una volta l'anno 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 (ove applicabile) e dei medicinali veterinari venduti e la loro regolarità.
- Ispezionare almeno una volta l'anno i titolari di allevamenti DPA provvisti di scorta di impianto e allevamenti di animali DPA in cui viene dichiarata l'assenza di trattamenti.
- Ispezionare almeno una volta l'anno i fabbricanti di premiscele per alimenti medicamentosi autorizzati alla vendita diretta di medicinali veterinari, al fine di accertare la corretta registrazione e la tenuta della documentazione di carico e scarico delle premiscele vendute e la loro regolarità
- ispezionare entro un congruo tempo (tre anni) le farmacie per definire la categoria del rischio di appartenenza (alto, medio, basso) e la conseguente frequenza dei controlli (rischio alto: almeno 1 controllo anno; rischio medio: almeno 1 controllo/2 anni; rischio basso: almeno 1 controllo/3 anni)
- ispezionare entro un congruo tempo (tre anni) le altre attività (allevamenti non DPA e di animali DPA senza scorta di impianto, impianti di cura, scorte proprie per attività zooiatrica) per definire la categoria del rischio di appartenenza (alto, medio, basso) e la conseguente frequenza dei controlli (rischio alto: almeno 1 controllo anno; rischio medio: almeno 1 controllo/2 anni; rischio basso: almeno 1 controllo/3 anni)
- ispezionare al termine del periodo di adeguamento prescritto gli operatori in cui siano state riscontrate non conformità in sede di controllo
- predisporre piani di controllo territoriale mirato
- assicurare vigilanza e controllo costante su modalità prescrittive

Per le check list fare riferimento a quelle della nota in discussione

	Avezzano-Sulmona-L'Aquila			Lanci	ano-Va	sto-Chieti		Pesca	ra	Teramo				
	Allev. Presenti*	Distributori presenti**	Grossisti e vendita diretta farmaci vet	Allev. Presenti*	Distributori presenti**	Grossisti e vendita diretta farmaci vet	Allev. Presenti*	Distributori presenti**	Grossisti e vendita diretta farmaci vet	Allev. Presenti*	Distributori presenti**	Grossisti e vendita diretta farmaci vet		
censiti	9.768	194	5	8.555	266	3	5.954	178	6	9.681	165	4		

<sup>\*</sup> allevamenti aperti di bovini, suini, equidi, pesci, avicoli, cunicoli, ovicaprini e specie non destinate alla produzione di alimenti (canili/gattili) – dati BDN e SIVRA al 29/11/2018



<sup>\*\*</sup> Dati del Ministero globali per farmacie e parafarmacie e distributori in corso di validità al 28/11/2018

## **PIANO NAZIONALE BENESSERE ANIMALE 2019**

## Programmazione minima dei controlli su base annuale in allevamento :

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	
STRUZZI	> 10 capi	
TACCHINI & ALTRI AVICOLI	> 250 capi	
CONIGLI	> 250 capi	
OVINI	> 50 capi	
CAPRINI	50 capi in totale 15% degli allevamenti delle specie considerate presenti	15%
BUFALI	10 capi sul territorio di competenza	
CAVALLI	> 10 capi	
ANIMALI DA PELLICCIA	Tutti	
PESCI	Tutti	

## Tabella 2

ALLEVAMENTI SPECIE		Avezzano Sulmona L'Aquila	Lanciano-Vasto- Chieti	Pescara	Teramo
VITELLI CARNE BIANCA	Tutti	0	0	0	0
SUINI	>40 capi o > 6 scrofe	4	5	5	6
OVAIOLE	Tutti	4	2	1	1
BROILER	>500 capi	0	5	1	5
ALTRI BOVINI	>50 capi	19	5	8	20
STRUZZI	>10 capi	1	0	0	0
TACCHINI E ALTRI AVICOLI	>250 capi	0	1	0	2
CONIGLI	>250 capi	5	3	1	1
OVINI	>50 capi	60	10	10	15
CAPRINI	>50 capi	6	1	1	1
BUFALI	> 10 capi	0	0	0	0
CAVALLI	>10 capi	70	1	3	2
ANIMALI DA PELLICCIA	Tutti	1	0	0	0
PESCI	Tutti	1	0	2	0

Si ricorda, inoltre, come devono essere ispezionati almeno il 10% degli allevamenti bovini che stabulano vitelli.

Per quanto riguarda il benessere degli animali da affezione (cani e gatti) le verifiche saranno effettuate presso le strutture di ricovero e i concentramenti di animali secondo il programma stabilito.

# CONTROLLI PIANO SALMONELLE (BROILER E OVAIOLE GALLUS GALLUS, TACCHINI) 2019

## Controlli Gallus gallus: Broiler

Avezzano-Sulmona-	Lanciano-Vasto-Chieti	Pescara	Teramo
L'aquila			
Allevamenti	Allevamenti	Allevamenti	Allevamenti
2	31	7	39

Allevamenti presenti in BDN con consistenze maggiori di 250 capi (dati 14-12-18)

## Controlli Gallus gallus: Ovaiole

Avezzano-Sulmona-	Lanciano-Vasto-Chieti	Pescara	Teramo
L'aquila			
Allevamenti	Allevamenti	Allevamenti	Allevamenti
18	11	14	7

Allevamenti presenti in BDN con consistenze maggiori di 250 capi (dati 14-12-18)

## Controlli Tacchini

Avezzano-Sulmona-	Lanciano-Vasto-Chieti	Pescara	Teramo
L'aquila			
Allevamenti	Allevamenti	Allevamenti	Allevamenti
0	1 (carne)	0	2 (riproduzione)

Allevamenti presenti in BDN con consistenze maggiori di 250 capi (dati 14-12-18)

# PIANO DI MONITORAGGIO DEI MOLLUSCHI MARINI DELLA REGIONE ABRUZZO ANNO 2019

DESCRIZIONE ZONE D'INTERVENTO (DGR 807 del 5-12-2014, così come modificate dalla nota Ministero della Salute 0038080-P-06/10/2016):

AREA  $\alpha$ ) la zona marina già classificata adibita all'allevamento di mitili (*Mytilus spp.*) sulla costa da Martinsicuro a San Salvo.

#### **PREMESSA**

Il piano di monitoraggio relativo all'area in oggetto si fonda sulla base di quanto emerso dalle attività precedenti. L'obiettivo primario è quindi quello di confermare o riclassificare la stazione già monitorata. Le attività di campionamento sono svolte dai Servizi veterinari delle AA.SS.LL. della Regione Abruzzo.

#### **OBIETTIVI**

Monitoraggio (mediante prelevamento di molluschi e acqua) delle concessioni demaniali assegnate, ognuna delle quali viene considerata stazione di monitoraggio, al fine di effettuare un controllo sanitario e una sorveglianza dell'area di produzione, con le frequenze indicate all'Allegato II, CAPO II, lettera B del Regolamento CE 854/2004.

In queste stazioni, all'atto del sopralluogo per il prelievo ufficiale, si provvederà alla verifica delle movimentazioni di seme o, per le zone di stabulazione, la regolare tenuta dei registri comprovanti la provenienza del M.B.V. (Molluschi Bivalvi Vivi), i periodi di stabulazione impiegati e la successiva destinazione dello stabulato.

#### FREQUENZA DI CAMPIONAMENTO

Per le aree di produzione di molluschi nella Regione Abruzzo è previsto (salvo emergenze), un campionamento mensile sia di molluschi bivalvi vivi che di acqua per la determinazione delle concentrazioni di biotossine algali e del fitoplancton.

Se all'atto del campionamento in azienda di molluschicoltura si dovesse riferire che in allevamento è presente solo prodotto giovanile (novellame), gli operatori procederanno a verbalizzare quanto asserito. Quando il sistema di controllo periodico rileva una variazione di fitoplancton che può far sospettare uno sviluppo incontrollato di dinoflagellati (alghe), responsabili della produzione di biotossine che possono essere filtrate e trattenute nella polpa dei molluschi, si potrà prevedere di procedere ad intensificare il prelievo di molluschi e acqua. La stessa procedura sarà adottata in caso di eventi meteorologici straordinari (piogge intense, alluvioni ecc.) che possano far sospettare aumenti improvvisi dei parametri da considerare. Nel caso si dovessero riscontrare positività, l'allevamento o gli allevamenti sottoposti a divieto di raccolta temporanea andranno campionati nuovamente dopo almeno 15 giorni dalla data di riscontro della positività. Saranno prelevati campioni ogni 45 giorni di molluschi e acqua per la verifica dei parametri Batteriologici (E. coli, Salmonella) e semestrali di molluschi bivalvi vivi per quelli Chimici (come da Reg. CE 1881/06).

#### SONO PREVISTI I CAMPIONAMENTI DI SEGUITO SPECIFICATI:

- 1. N. 1 campionamento mensile per ogni stazione di molluschi (mitili) per determinazioni Biotossicologiche (PSP DSP –ASP) esaminati c/o la Sez. dell'I.Z.S. di Teramo, alternandolo con l'analogo campionamento mensile effettuato dal titolare dell'allevamento in autocontrollo in modo da rispettare la frequenza di un campionamento ogni 15 giorni;
- 2. N. 1 campionamento mensile per ogni stazione mediante prelievi di acqua per il controllo quali/quantitativo del fitoplancton (*Dinophysis Alexandrium Gonyaulx, Lingulodinium*, ecc.) esaminati c/o la Sez. dell'I.Z.S. di Teramo. Nel verbale di prelevamento andrà indicato il n. di litri pompati nel filtro da fitoplancton;
- 3. N. 1 campionamento ogni sei mesi per stazione di molluschi per determinazioni chimiche (come da Reg. CE 1881/06) da analizzare presso l'I.Z.S. di Teramo;
- 4. N. 1 campionamento ogni 45 giorni di campioni di molluschi per determinazioni batteriologiche (*E. Coli,* Salmonelle) esaminati c/o l'I.Z.S. di Teramo, più due campioni per stazione/anno aggiuntivi per Vibrioni.
- 5. N. due campionamenti per stazione/anno di mitili per determinazioni virologiche esaminati presso presso l'I.Z.S. di Teramo;
- 6. N. due campionamenti per stazione/anno di mitili per ricerche parassitologiche

ASL di Riferimento	n. Allevamenti di Molluschi (mitili)
ASL Teramo	2
ASL PEscara	1
ASL Lanciano-Vasto-Chieti	4

Monitoraggio Banchi naturali di molluschi (Venus gallina): il controllo di monitoraggio periodico nei giacimenti naturali di molluschi viene effettuato dall'Autorità Competente sulle stazioni previste secondo le indicazioni della Deliberazione di Giunta Regionale (DGR 807 del 5-12-2014).

## MBV frequenze di prelievo in mare (DGR n. 807 del 05 dicembre 2014; Art. 6 L.R. 08 ottobre 2015, n. 28; DPF011/72 del 30 novembre 2015)

## modificate dalla nota ministeriale 0038080-P-06/10/2016 (\*)

	Punti prelievo / transetti	Biotossine algali	fitoplacton	Batteriologi co (E. coli, salmonelle)	Analisi chimiche (Reg CE 1881/2006)	Determinaz ione virologiche	Determinaz ioni parassitolo giche	Vibrioni	Gasteropod i (determinaz	ASL	numero uscite max /anno
1	Mitili Abruzzo Pesca Turismo	15gg (1 ufficiale e 1 in autoco ntrollo)	ogni mese	Ogni 45 giorni	Ogni 6 mesi	2/anno	2/anno	2/an no		TE	24
2	Mitili Adriatica off-shore	15gg	ogni mese	Ogni 45 giorni	Ogni 6 mesi	2/anno	2/anno	2/an no		TE	24
3	Vongole 500 mt a sud della foce fiume Tronto			Ogni 45 giorni	Ogni 6 mesi	1/anno	1/anno	2/an no	2/anno	TE	8
4	Vongole 500 mt a sud della foce fiume Vibrata			Ogni 45 giorni	Ogni 6 mesi	1/anno	1/anno	2/an no	2/anno	TE	24
5	Vongole 500 mt a sud della foce fiume Salinello			Ogni 45 giorni	Ogni 6 mesi	1/anno	1/anno	2/an no	2/anno	TE	8
6	Vongole 500 mt a sud della foce fiume Tordino			Ogni 45 giorni	Ogni 6 mesi	1/anno	1/anno	2/an no	2/anno	TE	8
7	Vongole 500 mt a sud della foce fiume Vomano		Ogni mese	Ogni 45 giorni	Ogni 6 mesi	1/anno	1/anno	2/an no	2/anno	TE	8
8	Vongole 500 mt a sud della foce fiume Saline			Ogni 45 giorni	Ogni 6 mesi	1/anno	1/anno	2/an no	2/anno	PE	8
9	Mitili Atlantide	15 gg (1 ufficiale e 1 in autoco ntrollo)	ogni mese	Ogni 45 giorni	Ogni 6 mesi	2/anno	2/anno	2/an no		PE	24
10	Vongole 500 mt a sud della foce fiume Pescara		Ogni mese	Ogni 45 giorni	Ogni 6 mesi	1/anno	1/anno	2/an no	2/anno	PE	8

11	Mitili Poseidonia	15gg (1 ufficiale e 1 in autoco ntrollo)	ogni mese	Ogni 45 giorni	Ogni 6 mesi	2/anno	2/anno	2/an no		СН	24
12	Mitili Mitil Mare	15gg (1 ufficiale e 1 in autoco ntrollo)	ogni mese	Ogni 45 giorni	Ogni 6 mesi	2/anno	2/anno	2/an no		СН	24
13	Mitili Acquachiara	15gg (1 ufficiale e 1 in autoco ntrollo)	ogni mese	Ogni 45 giorni	Ogni 6 mesi	2/anno	2/anno	2/an no		СН	24
14	Mitili Silmar	15gg (1 ufficiale e 1 in autoco ntrollo)	ogni mese	Ogni 45 giorni	Ogni 6 mesi	2/anno	2/anno	2/an no		СН	24
15	Mitili Spinelli Antonio	15gg (1 ufficiale e 1 in autoco ntrollo)	ogni mese	Ogni 45 giorni	Ogni 6 mesi	2/anno	2/anno	2/an no		СН	24
16	Vongole 500 mt a sud Fosso Vallelunga			Ogni 45 giorni	Ogni 6 mesi	1/anno	1/anno	2/an no	2/anno	PE	8
17	Vongole 500 mt a sud della foce fiume Foro			Ogni 45 giorni	Ogni 6 mesi	1/anno	1/anno	2/an no	2/anno	СН	8
18	Vongole Fiume Alento			Ogni 45 giorni	Ogni 6 mesi	1/anno	1/anno	2/an no	2/anno	СН	8
19	Vongole Chiomera/A rielli			Ogni 45 giorni	Ogni 6 mesi	1/anno	1/anno	2/an no	2/anno	СН	8
20	Vongole zona Riccio			Ogni 45 giorni	Ogni 6 mesi	1/anno	1/anno	2/an no	2/anno	СН	8
21	Vongole 500 mt a sud della foce fiume Sangro		Ogni mese	Ogni 45 giorni	Ogni 6 mesi	1/anno	1/anno	2/an no	2/anno	СН	8
22	Vongole fiume Osento/Cas albordino			Ogni 45 giorni	Ogni 6 mesi	1/anno	1/anno	2/an no	2/anno	СН	8

<sup>(\*)</sup> Rimane comunque fermo l'impegno di ricondurre a frequenze settimanali, i controlli in queste stazioni, nel caso ci sia in un momento di emergenza sanitaria fino alla risoluzione dell'emergenza stessa

Nota Bene: Per l'attività di monitoraggio di Venus Gallina è stata rimodulata la programmazione della ASL di Chieti in ragione dell'effettiva presenza di prodotto



## **CONTROLLI PIANO TRICHINELLA**

Il servizio di igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche effettua gli accertamenti sugli animali morti delle specie sottoposte al piano. Valutano i programmi di controllo sui prelievi venatori e dei piani faunistici collaborando con gli Enti ed organismi coinvolti nell'attuazione delle misure di prevenzione. Attua il programma di sorveglianza della fauna selvatica nelle zone dove coesistono fauna selvatica ed azienda da dichiarare esente da Trichinella, comprendente individuazione parassiti mediante animale indicatore (prelevata carne da fauna selvatica da inviare a laboratorio autorizzato) e numero di animali indicatori rinvenuti morti od abbattuti nel corso di normale attività venatoria;

Estratto Piano Fauna Selvatica (DGR. 797/2009)

ASL	Volpi catturate	Altre specie (morti)				
TE	35	(specie individuate dalla Delibera rinvenute morte)				
PE	PE 45 (specie individuate dalla Delibera rinveni					
AQ	20	(specie individuate dalla Delibera rinvenute morte)				
СН	20	(specie individuate dalla Delibera rinvenute morte)				
Totale	120	(specie individuate dalla Delibera rinvenute morte)				

Per quanto riguarda l'Igiene delle carni della selvaggina cacciata la Regione Abruzzo ha ermanato la DGR n. 823 del 5/12/2016 "Linee guida in materia di igiene delle carni della fauna selvatica per il controloo ufficiale ai sensio dei regolamenti CE 853/2004 e 854/2004

# PIANO DI CONTROLLO DELLA FAUNA SELVATICA (DGRA n° 823 DEL 5/12/2016)

Il Servizio IAPZ deve provvedere al controllo dei recinti di cattura predisposti dagli organi competenti avendo cura di assegnare agli stessi idoneo codice di registrazione e assicura la viligilanza sulle operazioni di cattura.

## **CONTROLLI TSE**

Ferme restando le altre attività riconducibili al PNAA già citato, il Servizio:

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

## Piano genotipizzazione scrapie:

Il Servizio svolge i compiti relativi all'effettuazione del piano.





# FREQUENZE MINIME DI CONTROLLO IN IMPRESE ALIMENTARI REGISTRATE (ALIMENTI DI O.A.) PRODUZIONE PRIMARIA

ALLEGATO 3 - Frequenza minima dei controlli presso le attività degli stabilimenti autorizzati ai sensi del regolamento (CE) 852/2004 (ESTRATTO DALL'ALLEGATO 3 DELL'INTESA 212/CSR DEL 10 NOVEMBRE 2016)

				LIVELLO DI RISCHIO(*)				
			Basso	Medio	Alto			
		Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 ogni 5 anni					
	Caccia Attività registrate 852	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0 sa	ali				
PRO		Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 ogni 5 anni					
PRODUZIONE	Pesca Imprese registrate 852 che effettuano attività di pesca	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0 s	0 salvo diverse indicazioni regionali				
	Raccolta molluschi Imprese registrate 852 che	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 ogni 5 anni					
PRIMARIA	effettuano attività di produzione/raccolta molluschi	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0 sa	0 salvo diverse indicazioni regionali				
₽	Produzione di alimenti in allevamento per la	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 cc	ontrollo l'anno per stabilimen	to			
	vendita diretta al consumatore latte crudo e uova	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0 salvo diverse indicazioni regionali					
	Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore latte crudo e prodotti derivati (Caseifici Aziendali)	Frequenza minima dei controlli ufficiali		ollo (Audit compresi) l'anno p amente con I servizi Veterina				

## PIANO DEI CAMPIONAMENTI MINIMI SUGLI ALIMENTI DI O.A. (PRODUZIONE PRIMARIA)

## (ESTRATTO DALL'ALLEGATO 6- ANALISI DELL'INTESA 212/CSR DEL 10 NOVEMBRE 2016)

MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare** (n. singole determinazioni Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.	N. analisi ITALIA	N. analisi ABRUZZO	AV-SU AQ prod.ne	AV-SU AQ distr. (55%)	LA-VA CH produz (45%)	LA-VA CH distr. (55%)	PE prod.ne (45%)	PE distr. (55%)	TE prod.ne (45%)	TE distr. (55%)
	η	Salmonella spp (Reg 2073)										
	nollu	Escherichia coli (Reg. 2073)										
PESCI, PRODOTTI DELLA PESCA, ANFIBI, RETTILI ED INVERTEBRATI	molluschi bivalvi vivi, ( tunicati vivi e	Metalli pesanti (Cd, Pb, Hg), (Reg. 1881)		Come da piano di Monitoraggio per gli MBV 2019								
DOT	echinodermi e rane	Norovirus (v. valori guida in Allegato 7)										
TI DE	node e	Virus Epatite A (v. valori guida in Allegato 7)										
ili k	ermi.	Diossine e PCB (Reg.1881)										
PES	е	IPA se affumicati (Reg.1881)										
CA, A		Istamina (Reg.2073)										
NFIE		Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)										
8I, RI	ō	Listeria monocytogenes (Reg. 2073)										
ЕТТШ	pesci (	Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)										
LI ED	e pro	Escherichia coli (Reg. 2073) (crostacei e mollushi sgusciati cotti)										
INVE	prodotti della	Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073) (crostacei e molluschi scgusciati cotti)	5000	CROSTACEI E MOLLUSCHI SGUSCIATI COTTI; PRODOTTI TRASFORMATI E/O PREP DI COMPETENZA DELLAAREA SVIAOA					REPARATI			
TE 3TE	della	Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)										
}RAT	a pesca	Vibrio cholerae O1 e O139 (v. valori guida in Allegato 7)										
<u> </u>	sca	Vibrio cholerae non O1 e non O139 potenzialmente enteropatogeni (v. valori guida in Allegato 7)										
		Vibrio parahaemolyticus potenzialmente enteropatogeno (v. valori guida in Allegato 7)										

		Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)											
		Metalli pesanti (Cd, Pb, Hg), IPA, (Reg.1881)											
		Diossina e PCB (Reg.1881)											
MIELE E PRODOTTI DELL'ALVEA RE	MIELE E PRODOTTI DELL'ALVEA	Idrossimetilfurfurale, Tossina botulinica	320	4	1		0	1	0	1	0	1	0
		Escherichia coli STEC (Intesa Stato-Regioni Latte crudo)  Escherichia coli STEC (Formaggi a latte crudo o a latte trattato a											
		temperature inferiori a quelle della pastorizzazione) (v. valori guida in Allegato 7)											
		Escherichia coli (Reg. 2073)											
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	Escherichia coli (Formaggi a base di latte crudo) (v. valori guida in Allegato 7)	di latte crudo) (v. valori guida in										
E E	E	Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073)											
PRO	PRO	Stafilococchi coagulasi positivi (Intesa Stato-Regioni Latte crudo)											
)DO	DO	Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)	1										
₫	∄	Enterotossine stafilococciche (v. valori guida in Allegato 7)	10000	45		17	0	12	0	6	0	10	0
A B	A B	Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	00										
ASE	ASE	Listeria monocytogenes (Intesa Stato-Regioni Latte crudo)											
:: DI	DI	Campylobacter termotolleranti (Intesa Stato-Regioni Latte crudo)											
Σ	∑	Enterobacteriaceae (Reg. 2073)											
표	큐	Salmonella spp (Reg. 2073)											
		Salmonella spp (Intesa Stato-Regioni Latte crudo)											
		Muffe (solo formaggio grattuggiato)(v. valori guida in Allegato 7)											
		Stabilità microbiologica (latte UHT)											
		Metalli pesanti (Pb) (Reg. 1881)											
		Diossine e PCB (Reg.1881)											
UOVA ED OVOPRODOTTI	UOVA ED OVOPRODOT TI	Salmonella spp (Reg. 2073)	600	10		5	0	2	0	0	0	3	0

<sup>(\* )</sup> Per l'applicazione del regolamento CE 1881/2006:

<sup>1)</sup> si raccomanda di far riferimento anche al relativo articolo due per i prodotti alimentari essiccati, diluiti, trasformati e composti,; 2) per tutti gli alimenti in scatola, incluse bibite, è prevista la determinazione dello stagno inorganico; 3) anche la melamina è un pericolo da includere nei controlli sugli alimenti, in particolare negli alimenti in polvere per lattanti.



# PROCEDURE PER IL COORDINAMENTO DEI CONTROLLI UFFICIALI NELLA FILIERA DEL LATTE CRUDO E DERIVATI

In risposta alle criticità evidenziate in seguito agli audit svolti nel tempo dagli uffici DGSANCO/2013/6875 e DGSANTE/2015-7626, il Ministero della Salute, con nota prot. N. 0023047-P-01/06/2016 ha emanato le indicazioni per implementare misure uniformi su tutto il territorio nazionale per il controllo della filiera del latte e per il coordinamento tra le autorità competenti ad esso designate. Tali indicazioni si traducono in un protocollo approvato dal gruppo tecnico interregionale, nelle more dello sviluppo di un sistema informatizzato di monitoraggio per la gestione delle non conformità per carica batterica, cellule somatiche e inibenti nel latte crudo.

#### **SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE:**

Le presenti procedure descrivono le operazioni da seguire per garantire un coordinamento efficiente ed efficace tra le autorità competenti ed in particolare tra i Servizi di Sanità animale (SSA), di Igiene degli allevamenti e produzioni zootecniche (SIAPZ), Igiene degli alimenti di origine animale (SIAOA) responsabili dei controlli nel settore lattiero-caseario come richiesto dall'art. 4 paragrafi 3 e 5 del Reg. CE n. 882/2004 e per implementare un sistema di monitoraggio sul latte crudo (in risposta alla raccomandazione 5 del report comunitario DGSANTE 2015/7626) al fine di soddisfare i requisiti previsti dall'All. IV del Reg. CE 854/2004 nonché la gestione del rischio di zoonosi rappresentato dai prodotti degli stabilimenti lattiero-caseari derivati dal latte non pastorizzato (in risposta alla raccomandazione n. 11 dell'AUDIT DGSANCO 2013-6979).

## PROCEDURA OPERATIVA PE RIL MONITORAGGIO SUI PARAMETRI DI CARICA BATTERICA E CELLULE SOMATICHE DEL LATTE CRUDO:

Le AASSLL devono predisporre un sistema di monitoraggio per la valutazione dei parametri del latte crudo previsti dall'ALL. III sez. IX Cap. parte III punto 3 del Reg. CE 853/2004. Tale sistema di monitoraggio può essere implementato mediante l'utilizzo di banche dati sul latte, dei dati ottenuti mediante il pagamento qualità, di qualsiasi altro sistema ritenga la Regione o l'Az. USL di dover adottare. Tuttavia a prescindere dal sistema che si intende adottare, le autorità competenti devono registrare e documentare il periodo di riferimento del monitoraggio effettuato.

La verifica sulle medie geometriche mobili nel corso di un controllo ufficiale deve essere effettuata tenendo in considerazione almeno un anno di attività dell'OSA.

Il periodo di monitoraggio, tuttavia, deve essere stabilito in funzione della frequenza stabilita per il controllo ufficiale. In caso di mancata notifica anche solo di uno sforamento dai parametri deve essere applicata una sanzione ai sensi dell'art. 6 commi 4 e 5 del D.Lgs 193/2007. I servizi devono tenere conto del numero di schede (Modello A – B/latte) ricevute per effettuare la valutazione del rischio delle aziende e stabilire la frequenza dei controlli ufficiali.

#### PROCEDURA OPERATIVA PER COORDINARE I CONTROLLI UFFICIALI SUL LATTE CRUDO:

Il **modello A/latte** deve essere compilato ogni volta che l'autorità competente (SIAOA, SIAPZ) riceve comunicazione da parte dell'OSA sullo sforamento dei parametri per carica batterica (CB) e cellule somatiche (CS) e/o di positività agli inibenti nonché a seguito del riscontro di non conformità per CB e CS ed inibenti nel corso del controllo ufficiale.

Il **modello B/latte** deve essere compilato dall'autorità competente (SSA) ogni volta che c'è un cambiamento nello stato sanitario dell'allevamento.

## MODELLO A/LATTE (nota n. 0023047-P-01/06/2016 del Ministero della Salute)

AL SERVIZIO VETERINARIO IAOA DI	_
p.c. Al SERVIZIO SANITA' VETERINARIA IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI DELLA REGIONE ABRUZ dpf011@regione.abruzzo.it )	.ZO
SCHEDA INVIO SEGNALAZIONE PER	
□ SUPERAMENTO CBT/CS □ POSITIVITA' INIBENTI □ ALLEVAMENTO	
CODICE AZIENDALE (DPR 317/96) I_I_I_I_I_I_I_I PROPIETARIO/RESPONSABILE LEGALE NDIRIZZO E COMUNE (PROVINCIA)	_
DESTINATARIO: AZ. ASL APPARTENENTE DELL'AZIENDA DI PRODUZIONE	_
ATTE BOVINO ALTRE SPECIE (indicare quale	:)
periodo di osservazione: data inizio Data fine	
divieto fornitura latte: data inizio Data fine	
deroghe per latte ovi-caprino non conforme	
Autorizzazione dell'Autorità competente per l'utilizzo latte ovi-caprino non conforme: per formaggi a lunga stagionatura   altra disposizione (indicare le condizione stabilite per la concessione dell'utilizzo)	
	•••••
Timbro e Firma del	•••••

Veterinario

## MODELLO B/LATTE (nota n. 0023047-P-01/06/2016 del Ministero della Salute)

AI SERVIZI VETERINARI	IAPZ E IAOA DI			
(dpf011@regione.abruz	NITA' VETERINARIA IGIENE E SIC 220.it VIO SEGNALAZIONE PER VARIA			RUZZO
INDIRIZZO PRODUT		ZIONE STATO SANT	TARIO ALLEVAIVILINTO	
Riproduzione latte		Riproduzio	ne carne $\square$	
ingrasso $\square$		misto  (linea vad	cca-vitello) (latte + ingrass	so)
<u>SPECIE</u>		·		
Bovino	Ovi-caprino $\square$	misto $\square$	altro ☐ (indicare sp	pecie)
POSITIVITA'	•			·
	твс 🗆			
n. positivi				
n. controllati				
n. sospetti	_	_		
Caseificazione in propri		SI 🗆		
Conferisce latte ai casei		SI 🗆		
Caseificio al quale co				A - I
N. Riconoscimento RegistraZione	Nome		Comune	Asl
Registrazione				
	PER IL LATTE DI ANIMALI CON I MALATTIE (ai sensi dell'All. III, sez. IX, C			E TBC E
- Previo trattamen	ונט נפוווונט			
☐Per fabbricazione	di formaggi a latte ovi-cap	orino a maturazio	ne > 60 gg.	
		Timbro e F	irma del	
		Veterina	ario	



## CONTROLLI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

#### Stabilimenti SINTESI ANAGFRAFICA

ASL	N° stabilimenti
AQ	6
СН	6
PE	2
TE	14
TOTALI	28

Uno degli obiettivi principali del Regolamento (CE) 882/2004 in materia di organizzazione dei controlli ufficiali, è quello di prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per la salute pubblica e animale, siano essi rischi diretti o indiretti. L'impostazione generale dello stesso si ritiene applicabile anche al settore dei **sottoprodotti di origine animale.** 

Al riguardo si precisa che il regolamento comunitario in materia di sottoprodotti di origine animale all'art. 45 prevede in maniera esplicita tale riferimento, in particolare che quanto previsto dagli articoli 41 e 42 del regolamento (EC) 882/2004 si applica *mutatis mutandis* ai controlli ufficiali per verificare la conformità al Regolamento (CE)1069/2009.

Con la presente L.G. si rende, quindi, necessario ridefinire le indicazioni operative riguardanti il controllo ufficiale su operatori, stabilimenti ed impianti riconosciuti e registrati ai sensi del Regolamento (CE) 1069/2009.

Al fine di una pianificazione efficace dei controlli ufficiali, si conferma come necessaria una classificazione in base al rischio degli operatori, stabilimenti ed impianti presenti sul territorio regionale - riconosciuti e registrati ai sensi del Regolamento (CE) 1069/2009 - in funzione alle diverse di tipologie di attività svolte con l'obiettivo di:

- determinare la frequenza dei controlli sulla base di elementi predefiniti ed oggettivi;
- controllare gli stabilimenti con valutazione del rischio sovrapponibile, utilizzando parametri di valutazione omogenei.

Tali principi sono applicabili a gran parte degli operatori, stabilimenti ed impianti che operano nel campo di applicazione del Regolamento (CE) 1069/2009, mentre per alcune specifiche tipologie di attività non si ritiene necessario procedere alla classificazione del rischio, in quanto difficilmente riconducibili ai criteri a tal fine individuati. Rientrano in questa fattispecie gli "Utilizzatori per impieghi speciali nei mangimi" e gli "Utilizzatori ai fini diagnostici, didattici e di ricerca" raggruppati sotto il nome di "Utilizzatori registrati di sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati per scopi specifici ai sensi degli art. 17(1), 18(1) e 18(2) del reg. (CE) 1069/2009, che sono registrati ai sensi dell'art. 23 del reg. (CE) 1069/2009".

Ciò premesso si ribadiscono i criteri necessari a classificare operatori, stabilimenti ed impianti registrati e riconosciuti ai sensi del Regolamento (CE) 1069/2009, in base al rischio effettivo connesso all'attività produttiva. A tale scopo, in Tabella A si riporta un esempio di strumento per la classificazione in base al rischio degli stabilimenti.

## **Modalità operative**

Gli stabilimenti devono essere classificati in almeno tre categorie di rischio. A titolo di esempio, nel modo seguente:

- rischio elevato;
- rischio medio;
- rischio basso.

Negli impianti e stabilimenti riconosciuti per lo svolgimento di più attività ai sensi del Reg. (CE) 1069/2009, il profilo di rischio dovrà, in linea di massima, essere calcolato una sola volta, attribuendo il valore di rischio maggiore; fanno eccezione gli stabilimenti dove le diverse attività sono effettuate separatamente ed in modo completamente indipendente (personale separato, stabilimenti in corpi separati).



La classificazione di ogni stabilimento deve essere basata su elementi oggettivi. Essa dovrà pertanto essere condotta attraverso:

- l'effettuazione di un sopralluogo nell'impianto;
- l'esame della documentazione relativa ai sopralluoghi precedentemente effettuati e più in generale all'attività di controllo ufficiale espletata presso l'impianto.

Ai fini della classificazione in base al rischio, il sopralluogo sarà volto ad accertare:

- le condizioni strutturali e di manutenzione;
- tipologia di materiali in entrata/uscita;
- quantità di prodotto trattato;
- il piano di autocontrollo ed il sistema HACCP (presenza, adeguatezza, implementazione).

Andrà inoltre presa in considerazione tutta la documentazione ufficiale relativa allo stabilimento sottoposto a classificazione:

- atto di rilascio del riconoscimento;
- verbali e check-list dei sopralluoghi effettuati;
- prescrizioni, sanzioni ed altri provvedimenti adottati in via ufficiale;
- risultati dei campionamenti ufficiali effettuati;
- documenti commerciali per quanto riguarda il mercato servito e l'entità di lavorazione.

La classificazione del livello di rischio di ogni singolo stabilimento potrà inoltre essere modificata (sia in senso negativo che positivo), anche in tempi relativamente ristretti, in caso di variazioni che intervengono nel tempo, quali ad esempio:

- rilevanti modifiche delle strutture e della tipologia produttiva;
- esiti di campionamenti ufficiali, degli interventi di controllo e dei sopralluoghi effettuati da altri organi di controllo;
- non conformità evidenziate nel corso della normale attività di controllo ufficiale;
- risoluzioni di non conformità pregresse.

Si dovrà comunque procedere periodicamente, con procedura predefinita, ad una rivalutazione sistematica della classificazione di ogni singolo stabilimento predefinita.

<u>Programmazione dell'attività di controllo sull'applicazione del Regolamento (CE) 1069/2009</u> L'allegato 1 stabilisce le frequenze minime dei controlli ufficiali in relazione alle categorie di rischio dei singoli stabilimenti, preventivamente calcolate con le modalità citate nei precedenti paragrafi.

Le frequenze minime di controllo indicate nella presente tabella possono essere soggette a revisione nel quadro di armonizzazione delle attività complessive di controllo ufficiale.

## Tabella A: Stabilimenti riconosciuti/registrati ai sensi del reg. (CE)1069/2009

		rabella 7t. Stabilillieriti i	IDENTIFICAZIONE DELLO STA						
Ragione sociale								_	
Indirizzo	•	and the description of the state of the stat			D.L.				
Numero di ricono	scin	mento/ registratati			Data			—	
Attività per le qua	ıli è	stato rilasciato il riconoscimento/registrazione						_	
Attività non prese	nti	nell'elenco					_		
CATEGORI		CRITERI DI VALUTAZIONE		CLASSI DI VALUTAZIONE					TOT
CARATTERISTIC HE DELLO	1	Tipologia Dell'impianto	Magazzinaggio, Tecnico, Inceneritore	Transito, Biogas, Compostaggio	PETFOOD	TRASFORMAZIONE			
STABILIMENTO	2	Condizioni Generali E Di Manutenzione Dello Stabilimento	BUONE	DISCRETE	SCARSE	Insufficienti			
ENTITA' PRODUTTIVA	3	Dimensione Dello Stabilimento Ed Entita'/Tipologia Della Produzione	ARTIGIANALE	INDUSTRIALE MEDIO	INDUSTRIALE GRANDE	Stabilimenti Con Piu' R iconoscimenti 1069			
	4	Dimensione Del Mercato Servito		Regionale	NAZIONALE	EU/ PAESI TERZI			
MATERIALI PRODOTTI	5	Tipologia Di Materiali Introdotti	Gia' Trasformati In Un Impianto 1774 O Che Hanno Subito Un Trattamento In Un Impianto Di	Sottoprodotti Grezzi Cat. 3	Sottoprodotti Grezzi Cat. 2	Sottoprodotti Grezzi Cat. 1			
RIALIE	6	Tipologia Di Materiali Prodotti (Da Non Compilare In Caso Di Impianti Di Transito E Magazzinaggio)	Prodotti Tecnici	Farine/Grassi Di Cat. 1	Farine/Grassi Di Cat. 2, Biogas, Compost	Proteine Animali Trasformate Di Cat. 3			
	7	Destinazione Prevalente Dei Materiali Prodotti (Da Non Compilare In Caso Di Impianti Di Transito E Magazzinaggio)	Usi Tecnici Diversi Dai Farmacologici	USI TECNICI FARMACEUTICI	FERTILIZZANTI	Alimentazione Animale			
IGIENE DELLA PRODUZIONE	8	Professionalita' E Disponibilita' Alla Collaborazione Della Direzione Dello	Elevato	Discreto	SCARSO	Insufficiente			
SISTEMA DI AUTOCO NTROLLO	9	Completezza Formale Del Piano Di Autocontrollo	Completa	Adeguata	Da Integrare	Inadeguata			
)CO	10	Grado Di Applicazione Ed Adeguatezza	Applicato E Adeguato	Carenze "Minori"	Carenze "Maggiori"	Inadeguato, Non Applicato		<u> </u>	
DATI STORICI	11	Irregolarita' E Non Conformita' Pregresse Riscontrate	Non Significative O Formali	Non Significative O Formali Ripetute	Sostanziali O Gravi, Isolate E Risolte	Sostanziali O Gravi, Ripetute O Non			
							тот	TALE	0,0
					< 00 rischio	basso - da 00 a < 00 rischio	me	dio -	da 00

ALLEGATO 1: Frequenza minima dei controlli presso le attività degli stabilimenti riconosciuti/registrati ai sensi del regolamento (CE) 1069/2009

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

<sup>(1)</sup> Impianti di petfood che introducono e trasformano sottoprodotti freschi.

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

## **CONTROLLI PER IL RANDAGISMO**

Per effetto del decreto del commissatio *ad acta* 65/2016 relativo al Piano di Prevenzione della Regione Abruzzo 2014-2018 si devono effettuare dei controlli (audit) su tutte le strutture di ricovero. Anche per il 2019 devono essere controllate almeno il 50% delle struttre presenti sul territorio regionale

	-Sulmona- <sub>l</sub> uila	Lanciano-V	asto-Chieti	Pes	cara	Teramo	
N° Strutture Presenti	N° Struttre da controllare	N° Strutture Presenti	N° Struttre da controllare	N° Strutture Presenti	N° Struttre da controllare	N° Strutture Presenti	N° Struttre da controllare
11	5	12	6	8	4	6	3

## **CONTROLLI RIPRODUZIONE ANIMALE**

Il Servizio effettua le attività di vigilanza e controllo sulle stazioni di monta secondo le specifiche indicazioni della normativa. Contestualmente ne accerta la presenza in BDN.

# CONTROLLI SUGLI INTERVENTI ASSISTITI CON GLI ANIMALI I.A.A.

Il servizio IAPZ di ciascuna ASL provvede al rilascio del nulla osta per tutte le strutture in cui si effettuano le prestazioni di IAA con gli animali residenziali. Nella stessa maniera effettua la registrazione delle strutture non riconosciute che fanno attività di pet therapy avendo cura di trasmetterla contestualmente alla Regione, per la compilazione dell'elenco regionale come da DGR 60 del 13/2/2017.

## CONTROLLI PER LA PROTEZIONE DEGLI ANIMALI UTILIZZATI A FINI SPERIMENTALI

Il Servizio effettua la vigilanza e controllo sugli stabulari degli stabilimenti autorizzati dai competenti uffici Ministeriali.

## **FORMAZIONE**

- Partecipazione al Corso finalizzato alla formazione di personale di sanità pubblica per lo svolgimento di audit per medici chirurghi, medici veterinari ed esperti tecnici delle ASL e della Regione organizzato dalla Regione Abruzzo
- Partecipazione al Corso sulle Encefalopatie Spongiformi Trasmissibili organizzato dalla Regione Abruzzo
- Partecipazione al Corso sulle Emergenze epidemiche organizzato dalla Regione Abruzzo
- Organizzazione di almeno un corso di formazione/giornata di informazione a cura delle ASL e in collaborazione con IZS, Università, Ordini Provinciali, Associazioni inerenti il benessere degli animali.

## **AUDIT AI SENSI DELLA DGR 276/2010**

Le categorie da sottoporre ad audit saranno scelte tra le seguenti: Stabilimenti di trattamento e deposito dei sottoprodotti e residui di prodotti animali; Deposito e grossisti di farmaci e additivi; Mangimifici; Centri di ripopolamento della selvaggina; Strutture autorizzate per l'impiego di animali nella sperimentazione;



Il programma annuale minimo dovrà prevedere almeno le seguenti attività:

- a. Audit interno: n° 2 all'anno (di cui uno di settore e uno di sistema);
- b. Audit presso operatore: almeno n° 5 all'anno;
- c. Audit di addestramento e qualificazione: secondo le esigenze.

I gruppi di audit devono essere individuati principalmente tra i medici veterinari dello stesso servizio, ma si ritiene opportuno che siano inseriti nell'equipe anche medici e medici veterinari degli altri servizi (SIAN, Aree A e C), e/o di alte ASL naturalmente formati ed addestrati.

## **SCADENZARIO E FLUSSI INFORMATIVI**

Per le scadenze relative ai flussi informativi e alle modalità rendicontative (SIVRA ecc...) si fa riferimento alle indicazioni contenute nel Piano Pluriennale Regionale dei Controlli 2015-2018 e successive modifiche ed integrazioni.

# SERVIZI MEDICI DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE - SIAN



# FREQUENZE MINIME DI CONTROLLO IN IMPRESE ALIMENTARI REGISTRATE (SIAN)

(Imprese censite dati SIVRA, le attività di registrazione non sono ancora esaustive ma comunque indicative)

## Macroarea: Commercio

ASL	AV-S-AQ	PE	TE	L-V-CH
	1507	1303	886	1991

## Macroarea: Ristorazione

ASL	AVE-SUL-AQ	PE	TE	LA-VA-CH
Ristorazione collettiva	199	210	175	402
Ristorazione pubblica	1793	1701	1779	2637

## Macroarea: Produzione, trasformazione e congelamento.

ASL	AVE-SUL-AQ	PE	TE	LA-VA-CH
	766	681	458	1448

L'intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano concernente linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004 n. 212/CSR del 10 novembre 2016 ha modificato sia i criteri per la classificazione del rischio che le frequenze minime dei controlli. Per ulteriori chiarimenti si rimanda all'Intesa stessa.

N.B.: In presenza di impianti multiattività si impiegheranno, come base di programmazione, le condizioni più restrittive

## FREQUENZE MINIME DI CONTROLLO IN IMP. ALIMENTARI REGISTRATE

Frequenza minima dei controlli pesso le attività degli stabilimenti autorizzati ai sensi del regolamento (CE) 852/2004 (ESTRATTO DALL'ALLEGATO 3 DELL'INTESA 212/CSR DEL 10 NOVEMBRE 2016)

			LIVELLO DI RISCHIO(*)			
			Basso	Medio	Alto	
		Frequenza minima dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali			
l	Raccolta vegetali spontanei	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali			
RODUZI		Frequenza minima dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali			
	Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali			
JZIONE 1ARIA		Frequenza minima dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali			
	Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali			

Frequenza minima dei controlli presso le attività degli stabilimenti autorizzati ai sensi del regolamento (CE) 852/2004 (ESTRATTO DALL'ALLEGATO 3 DELL'INTESA 212/CSR DEL 10 NOVEMBRE 2016)

		LIVELLO DI RISCHIO(*)				
			Basso	Medio	Alto	
	Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 3 anni	1 volta / ogni 2 anni	
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	
VEGE	Produzione di bevande di frutta	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni 1 volta / anno nel caso di	1 volta / ogni 3 anni	1 volta / ogni 2 anni	
ALI prod.	/ortaggi	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	1 volta / ogni 2 anni secondo indicazioni regionali	
	Produzione di olii e grassi vegetali	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 3 anni	1 volta / ogni 2 anni	
	Froduzione di oni e grassi vegetan	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	1 volta / ogni 2 anni secondo indicazioni regionali  1 volta / ogni 2 anni secondo indicazioni regionali  1 volta / ogni 2 anni secondo indicazioni regionali  1 volta / ogni 2 anni secondo indicazioni regionali  1 volta / ogni 2 anni secondo indicazioni regionali  1 volta / ogni 2 anni secondo indicazioni regionali	
trasf.	Produzione di bevande alcoliche	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 3 anni	1 volta / ogni 2 anni	
onf.		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	
		Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 3 anni	1 volta / ogni 2 anni	
	di cereali, semi, legumi e tuberi	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	
		Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 3 anni	1 volta / ogni 2 anni	

Produzione di zucchero	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali
	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 3 anni	1 volta / ogni 2 anni
Lavorazione del caffè	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali
Lavorazione del tè ed altri vegetali per	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 3 anni	1 volta / ogni 2 anni
infusi	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali

			LIVELLO DI RISCHIO(*)		
			Basso	Medio	Alto
PR	Produzione di pasta secca e/o fresca	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 3 anni	1 volta / ogni 2 anni
PRODOTTI		minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali
=	Produzione di pane, pizza e prodotti	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 3 anni	1 volta / ogni 2 anni
DA FORNO E PIATTI	da forno e di pasticceria - freschi e secchi	minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali
NO NO	Produzione di prodotti di gelateria (in	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 3 anni	1 volta / ogni 2 anni
	impianti non riconosciuti)	ninimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali
PASTICCERIA, PRONTI	Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi,	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 10 anni	1 volta / ogni 6 anni	1 volta / ogni 3 anni
1	gomme, confetti, caramelle, ecc.	minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali
GELATI,		Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 3 anni	1 volta / ogni 2 anni
,T	Produzione di cibi pronti in genere	minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali
	Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 3 anni	1 volta / ogni 2 anni
LTRI ALIMENTI		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali
		Frequenza minima dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni	secondo indicazioni
E T	Sale	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali

			LIVELLO DI RISCHIO(*)		
			Basso	Medio	Alto
	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 3 anni	1 volta / ogni 2 anni	1 volta / ogni anno
	instance concentra (comanità ca eventi)	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regiona
		Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 2 anni	1 volta / ogni 1 anno
	Ristorazione pubblica	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni region
	Commercio all'ingrosso di alimenti e	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 4 anni	1 volta / ogni 3 anni
	bevande, cash and carry	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni region
77		Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 4 anni	1 volta / ogni 3 anni
Ristorazione e commercio	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regior
		Frequenza minima dei controlli ufficiali	ogni cinque anni	ogni due anni	annuale
	Commercio ambulante	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regior
		Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 4 anni	1 volta / ogni 3 anni
ercio	Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regior
		Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 4 anni	1 volta / ogni 3 anni
	Piattaforma di distribuzione alimenti	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni region
	Deposito funzionalmente ma non	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 4 anni	1 volta / ogni 3 anni
	materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regior
	Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	Frequenza minima dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni	secondo indicazioni regior
	30,100	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regiona

### STABILIMENTI SOGGETTI A RICONOSCIMENTO REGOLAMENTO CE 852/2004

			LIVELLO DI RISCHIO(*)		
			Basso	Medio	Alto
	Produzione di germogli per	Frequenza minima dei controlli ufficiali		1 controllo/anno	
Produzione Primaria	l'alimentazione umana e dei semi per la produzione di germogli	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali		1 audit ogni 3 anni	
Altri alimenti -industrie di	Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 2 anni	1 controllo all' anno
produzione e trasformazione	bottiglia	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 audit /ogni 3 anno	1 audit /ogni 3 anno	1 audit /ogni 3 anno
Industrie Produz./Trasform/confezionamento	Industrie Produz./Trasform/confezionamento	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 2 anni	1 controllo all' anno
Alimenti senza glutine, alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare	Alimenti senza glutine, alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 audit ogni 3 anni		
	produzione e confezionamento di additivi alimentari	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 2 anni	1 controllo all' anno
Produzione e confezionamento di additivi, aromi ed enzimi		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali		1 audit ogni 3 anni	
	produzione e confezionamenti di	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 controllo ogni 4 anni	1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 2 anno
	aromi alimentari	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali		1 audit ogni 3 anni	
	produzione e confezionamento di enzimi alimentari	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 controllo ogni 4 anni	1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 2 anno
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali		1 audit ogni 3 anni	

Per quanto riguarda Sagre e Manifestazioni gastronomiche si farà riferimento alla specifica normativa di settore.

Si precisa che, qualora non siano state categorizzate in base al rischio le strutture in parola mediante sopralluogo, le stesse devono essere classificate come indicato nella DELL'INTESA 212/CSR DEL 10 NOVEMBRE 2016 – ALLEGATO 2).

Successivamente, in corso di primo sopralluogo, si procederà alla nuova classificazione del rischio.

La programmazione delle attività di ispezione deve essere stabilita utilizzando, quale percentuale di ripartizione sul totale delle attività di somministrazioni e commercio (salvo diversi accordi in ambito della Azienda Sanitaria Locale):

- fino al 50 % da effettuarsi a cura dei Servizi Veterinari di Igiene degli Alimenti di O.A.
- almeno il 50% da effettuarsi ad opera dei Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.
   La programmazione annuale dovrà essere elaborata e condivisa in ambito dipartimentale della ASL.

# FREQUENZE MINIME DI CONTROLLO IN IMPRESE ALIMENTARI RICONOSCIUTE AI SENSI DEL REG. CE 852/2004 (additivi, integratori, alimenti particolari, acque minerali)

## CONTROLLI PER ATTIVITÀ MIRATA

I controlli devono essere programmati in base alla classificazione del rischio

### **Totale Regionale**

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
produzione biscotti , pasta , pizze ecc. (industrie)	Ispezione	8
Produzione surgelati *	Ispezione	6
Produzione frutta secca e semi*	Ispezione	2
Produzione gelati ( industrie)	Ispezione	9
Produzione oli*	Ispezione	2
Produzione marmellate*	Ispezione	4
Produzione vino	Ispezione	14
Imbottigliamento acqua e bevande analcoliche	Ispezione	4

<sup>\* =</sup> esclusivamente i SIAN con le specifiche attività

Tabella 4 a. - Controlli specifiche attività SIAN ASL Teramo

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
produzione biscotti , pasta , pizze ecc. (industrie)	Ispezione	2
Produzione surgelati *	Ispezione	1
Produzione frutta secca e semi*	Ispezione	1
Produzione gelati ( industrie)	Ispezione	2
Produzione oli*	Ispezione	1
Produzione marmellate*	Ispezione	1
Produzione vino	Ispezione	4
Imbottigliamento acqua e bevande analcoliche	Ispezione	0

<sup>\* =</sup> esclusivamente i SIAN con le specifiche attività

### Tabella 4 b. - Controlli specifiche attività SIAN ASL Pescara

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
produzione biscotti , pasta , pizze ecc. (industrie)	Ispezione	2
Produzione surgelati *	Ispezione	1



Produzione frutta secca e semi*	Ispezione	1
Produzione gelati ( industrie)	Ispezione	2
Produzione oli*	Ispezione	0
Produzione marmellate*	Ispezione	0
Produzione vino	Ispezione	4
Imbottigliamento acqua e bevande analcoliche	Ispezione	1

<sup>\* =</sup> esclusivamente i SIAN con le specifiche attività

### Tabella 4 c. – Controlli specifiche attività SIAN ASL Lanciano Vasto Chieti

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
produzione biscotti , pasta , pizze ecc. (industrie)	Ispezione	2
Produzione surgelati *	Ispezione	2
Produzione frutta secca e semi*	Ispezione	0
Produzione gelati ( industrie)	Ispezione	3
Produzione oli*	Ispezione	1
Produzione marmellate*	Ispezione	1
Produzione vino	Ispezione	7
Imbottigliamento acqua e bevande analcoliche	Ispezione	1

<sup>\* =</sup> esclusivamente i SIAN con le specifiche attività

### Tabella 4 d. -- Controlli specifiche attività SIAN ASL Avezzano Sulmona L'Aquila

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
produzione biscotti , pasta , pizze ecc. (industrie)	Ispezione	2
Produzione surgelati *	Ispezione	2
Produzione frutta secca e semi*	Ispezione	0
Produzione gelati ( industrie)	Ispezione	2
Produzione oli*	Ispezione	0
Produzione marmellate*	Ispezione	1
Produzione vino	Ispezione	0
Imbottigliamento acqua e bevande analcoliche	Ispezione	2

<sup>\* =</sup> esclusivamente i SIAN con le specifiche attività

### **CONTROLLI AZIENDE PRODUZIONE PRIMARIA**

I controlli devono essere programmati in base alla classificazione del rischio

### **Totale Regionale**

### Tabella 5

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Azienda agricola	Ispezione	51
Depositi Cooperative agricole	Ispezione	15

### Tabella 5 a - Controlli aziende produzione primaria SIAN ASL Teramo

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Azienda agricola	Ispezione	10
Depositi Cooperative agricole	Ispezione	2

### Tabella 5 b - Controlli aziende produzione primaria SIAN ASL Pescara

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Azienda agricola	Ispezione	5
Depositi Cooperative agricole	Ispezione	2



Tabella 5 c - Controlli aziende produzione primaria SIAN ASL Lanciano Vasto Chieti

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Azienda agricola	Ispezione	22
Depositi Cooperative agricole	Ispezione	6

### Tabella 5 d - Controlli aziende produzione primaria SIAN ASL Avezzano Sulmona L'Aquila

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Azienda agricola	Ispezione	14
Depositi Cooperative agricole	Ispezione	5

### VIGILANZA SUGLI INTEGRATORI ALIMENTARI

I controlli devono essere programmati in base alla classificazione del rischio

### **Totale Regionale**

### Tabella 5

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Erboristerie	Verifica etichetta*	88
Farmacie e depositi	Verifica etichetta*	46
Palestre e centri fitness e centri estetici	Verifica etichetta*	41

N.B. La verifica deve comprendere l'accertamento che non contengano erbe non ammesse

### Tabella 5 a - Vigilanza sugli integratori alimentari SIAN ASL Teramo

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Erboristerie	Verifica etichetta *	20
Farmacie e depositi	Verifica etichetta*	10
Palestre e centri fitness e centri estetici	Verifica etichetta*	10

N.B. La verifica deve comprendere l'accertamento che non contengano erbe non ammesse

Tabella 5 b - Vigilanza sugli integratori alimentari SIAN ASL Pescara

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Erboristerie	Verifica etichetta *	20
Farmacie e depositi	Verifica etichetta*	10
Palestre e centri fitness e centri estetici	Verifica etichetta*	10

N.B. La verifica deve comprendere l'accertamento che non contengano erbe non ammesse

### Tabella 5 c - Vigilanza sugli integratori alimentari SIAN ASL Lanciano Vasto Chieti

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Erboristerie	Verifica etichetta *	27
Farmacie e depositi	Verifica etichetta*	14
Palestre e centri fitness e centri estetici	Verifica etichetta*	10

**N.B.** La verifica deve comprendere l'accertamento che non contengano erbe non ammesse

### Tabella 5 d - Vigilanza sugli integratori alimentari SIAN ASL Avezzano Sulmona L'Aquila

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Erboristerie	Verifica etichetta *	21
Farmacie e depositi	Verifica etichetta*	12
Palestre e centri fitness e centri estetici	Verifica etichetta*	11

N.B. La verifica deve comprendere l'accertamento che non contengano erbe non ammesse

<sup>\*</sup>Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017; DL 169/2004 relativo agli integratori alimentari.



# VIGILANZA SUI MATERIALI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

I controlli devono essere programmati in base alla classificazione del rischio

### **Totale Regionale**

### Tabella 6

Impresa	Tipologia controllo 1	N. controlli
Rivendite materiali per alimenti (piatti, tegami,)	Verifica documentale	24
Ditte che usano materiali di confezionamento	Verifica documentale	21

Tabella 6 a - Vigilanza sui materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti - SIAN ASL Teramo

Impresa	Tipologia controllo 1	N. controlli
Rivendite materiali per alimenti (piatti, tegami,)	Verifica documentale	6
Ditte che usano materiali di confezionamento	Verifica documentale	6

Tabella 6 b - Vigilanza sui materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti - SIAN ASL Pescara

Impresa	Tipologia controllo 1	N. controlli
Rivendite materiali per alimenti (piatti, tegami,)	Verifica documentale	6
Ditte che usano materiali di confezionamento	Verifica documentale	4

Tabella 6 c - Vigilanza sui materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti - SIAN ASL Lanciano Vasto Chieti

Impresa	Tipologia controllo 1	N. controlli
Rivendite materiali per alimenti (piatti, tegami,)	Verifica documentale	6
Ditte che usano materiali di confezionamento	Verifica documentale	6

Tabella 6 d - Vigilanza sui materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti - SIAN ASL Avezzano Sulmona L'Aquila

Impresa	Tipologia controllo 1	N. controlli
Rivendite materiali per alimenti (piatti, tegami,)	Verifica documentale	6
Ditte che usano materiali di confezionamento	Verifica documentale	5

### VIGILANZA ETICHETTATURA NUTRIZIONALE

I controlli devono essere programmati in base alla classificazione del rischio

### CONTROLLI ETICHETTATURA

Controlli secondo il Reg. 882/2004, art. 10; Intesa Stato-regioni 2012/CSR 10.11.2016 (linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004), Capitolo 16; Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.; Reg. (CE) 1924/2006 e s.m.i.; D.lgs 231 del 15.12.2017 e D.Lgs. 27 del 07.02.2017.

- DL 111/92 relativa agli alimenti destinati ad una alimentazione particolare;
- Reg. (UE) 609/2013 relativa agli alimenti per gruppi specifici;
- Reg. (UE) 828/2014 relativo agli alimenti senza glutine;
- DM 82/2009 e Reg. (UE) 2016/128 relativi alle formule per lattanti e di proseguimento;
- DPR 128/99 relativa agli alimenti destinati a lattanti e bambini;
- Dir. 99/21/CE relativa agli alimenti a fini medici speciali;
- DM 519/98 relativa ai sostituti del pasto nell'ambito di diete per il controllo del peso;
- Reg. (CE) 1925/2006 relativo agli alimenti addizionati di vitamine e minerali e talune altre sostanze;
- DL 169/2004 relativa agli integratori alimentari.

### **Totale Regionale**

### Tabella 7.

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Farmacie e parafarmacie	Verifica etichetta e documentazione	35
Piattaforme distributive	Verifica etichetta e documentazione	4
Ipermercati , supermercati	Verifica etichetta e documentazione	38



### Tabella 7 a - Vigilanza etichettatura nutrizionale - SIAN ASL Teramo

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Farmacie e parafarmacie	Verifica etichetta e documentazione	8
Piattaforme distributive	Verifica etichetta e documentazione	1
Ipermercati , supermercati	Verifica etichetta e documentazione	9

### Tabella 7 b - Vigilanza etichettatura nutrizionale - SIAN ASL Pescara

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Farmacie e parafarmacie	Verifica etichetta e documentazione	8
Piattaforme distributive	Verifica etichetta e documentazione	1
Ipermercati , supermercati	Verifica etichetta e documentazione	10

### Tabella 7 c - Vigilanza etichettatura nutrizionale - SIAN ASL Lanciano Vasto Chieti

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Farmacie e parafarmacie	Verifica etichetta e documentazione	10
Piattaforme distributive	Verifica etichetta e documentazione	1
Ipermercati , supermercati	Verifica etichetta e documentazione	10

### Tabella 7 d - Vigilanza etichettatura nutrizionale - SIAN ASL Avezzano Sulmona L'Aquila

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Farmacie e parafarmacie	Verifica etichetta e documentazione	9
Piattaforme distributive	Verifica etichetta e documentazione	1
Ipermercati , supermercati	Verifica etichetta e documentazione	9

# PIANO DI MONITORAGGIO SULLA PRESENZA DI NICHEL NEGLI ALIMENTI 2019 (Racc. UE 2016/1111)

Le procedure di campionamento devono essere effettuate in conformità alle disposizioni del Regolamento (CE) n. 333/2007 della Commissione per garantire che i campioni siano rappresentativi della partita sottoposta a campionamento. 3. I campioni devono essere analizzati così come commercializzati.

### **NUMEROSITA' CAMPIONARIA**

MATRICE		SVIAOA			SIAN						
MATRICE	Av/Sul/ Aq	La/Va/ Ch	PE	TE	Av/Sul/ Aq	La/Va/ Ch	PE	TE			
Cereali e prodotti a base di cereali						1					
Formule per lattanti, formule di proseguimento							1				
Alimenti a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini								1			
Alimenti per bambini, alimenti a fini medici speciali destinati in modo specifico ai lattanti e ai bambini,							1				
Integratori alimentari								1			
Legumi, frutta a guscio e semi oleosi,						1					
Bevande alcoliche e analcoliche					1						
Zucchero e confetteria (compresi il cacao e il cioccolato),							1				

Frutta, ortaggi e prodotti a base di ortaggi (compresi i funghi),					1			
Foglie secche di té, parti secche di altre piante destinate alla preparazione di infusioni								1
Latte e prodotti lattiero-caseari	1	1						
Molluschi bivalvi			1	1				
TOTALI	1	1	1	1	2	3	2	3

# PIANO DEI CAMPIONAMENTI MINIMI SUGLI ALIMENTI (NON DI ORIGINE ANIMALE)

ESTRATTO DALL'ALLEGATO 6- ANALISI DELL'INTESA 212/CSR DEL 10 NOVEMBRE 2016 (per I criteri microbiologici cfr. allegato 7 dellla stessa Intesa)

Se non si raggiungono i campionamenti presso la produzione saranno sostituiti con i campionamenti presso la distribuzione

MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare** (n. singole determinazioni Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.	N. analisi ITALIA	N. analisi ABRUZZO	AV-SU AQ prod.ne	AV-SU AQ distr.	LA-VA CH produz	LA-VA CH distr.	PE prod.ne	PE distr.	TE prod.ne	TE distr.
		Nitrati (Reg. 1881)	1:	(1)								
	VEGETALI FRESCHI	Metalli pesanti (Pb, CD) (Reg.1881, AS, Ni)	1500	33	- 5	4	4	Л	4	4	ω	4
	VEGETALI TERZA GAMMA (SURGELATI)	Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	500	11	1	2	1	2	1	1	1	2
		Escherichia coli (Reg. 2073)										
		Salmonella spp (Reg. 2073)										
	VEGETALI QUARTA	Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	1500	33	ω	4	4	ъ	4	ъ	ω	5
	GAMMA (RTE)	Virus epatite A (v. valori guida in Allegato 7)	00	3	_ ~	_	_	0.	+	0.	~	01
		Norovirus GI e GII (v. valori guida in Allegato 7)										
	SEMI E SEMI	Nitrati (Reg. 1881)										
/EG		Salmonella spp (Reg. 2073)	5	13								
iET/	GERMOGLIATI	Escherichia coli STEC (Reg. 2073)	500	11	1	2	1	2	1	1	1	2
VEGETALI FRESCHI	FUNGHI	Metalli pesanti (Cd, Pb) Reg.1881	500	12	ь	2	ъ	2	1	2	1	2
SCHI	RADICI E TUBERI AMIDACEI legumi e leguminose, spezie e miscele, salsa di soia, proteina vegetale idrolizzata	Metalli pesanti Pb (legumi e leguminose), 3-MCPD (salsa di soia, proteina idrolizzata) Reg. (CE) 1881	1000	22	2	ω	ω	4	2	3	2	3
	OLII E GRASSI VEGETALI	Diossine, PCB (Reg. 1881)  Acido erucico (anche alimenti a base di oli /grassi vegetali)  IPA (Reg.1881)  Metalli pesanti ( Pb) (Reg.1881)	500	26	2	ъ	2	5	3	2	2	5
	TE, CAFFE' ED ALTRI VEGETALI PER INFUSI	Ocratossina A	500	11	1	2	1	2	1	1	1	2

### ESTRATTO DALL'ALLEGATO 6- ANALISI DELL'INTESA 212/CSR DEL 10 NOVEMBRE 2016 (per I criteri microbiologici cfr. allegato 7 dellla stessa Intesa)

MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare** (n. singole determinazioni Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.	N. analisi ITALIA	N. analisi ABRUZZO	AV-SU AQ prod.ne	AV-SU AQ distr.	LA-VA CH produz	LA-VA CH distr.	PE prod.ne	PE distr	TE prod.ne	TE distr.
	FRUTTA FRESCA	Metalli pesanti ( Piombo e cadmio) (Reg.1881)	1500	34	0	6	3	И	ω	7	З	7
표	FRUTTA ESSICCATA E SECCA A GUSCIO											
FRUTTA FRESCA	FRUTTA TERZA GAMMA (surgelata)	Virus Epatite A (v. valori guida in Allegato 7)  Norovirus GI e GII ( (v. valori guida in Allegato 7)  Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	1500	33	ω	4	4	ъ	4	ъ	3	5
RESCA E TRASFORMATA	FRUTTA QUARTA GAMMA	Escherichia coli (Reg. 2073) Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7) Salmonella spp (Reg. 2073) Listeria monocytogenes (Reg. 2073) Virus Epatite A (v. valori guida in Allegato 7) Norovirus GI e GII (v. valori guida in Allegato 7)	1500	33	ω	4	4	G	4	5	3	5
МАТА	SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA / VEGETALI/MISTI (Esami microbiologici previsti dal Reg. 2073 solo per i NON PASTORIZZATI).	Escherichia coli (Reg. 2073)  Escherichia coli STEC (v. valori guida in Allegato 7)  Listeria monocytogenes (Reg. 2073)  Salmonella spp (Reg. 2073)  Muffe (v. valori guida in Allegato 7)  Metalli pesanti ( Pb) (Reg. 1881)	1500	33	ω	4	4	ъ	4	ъ	3	5

MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare** (n. singole determinazioni Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.	N. analisi ITALIA	N. analisi ABRUZZO	AV-SU AQ prod.ne	AV-SU AQ distr.	LA-VA CH produz	LA-VA CH distr	PE prod.ne	PE distr.	TE prod.ne (	TE distr.
CEREALI	Cereali E Prodot ti A Base Di Cereali	Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)  Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)  Metalli pesanti (Pb-Cd) (Reg.1881) solo cereali	1500	33	ω	4	4	5	4	5	ω	5
J E PRODOTTI	Pane, Pizza, Piadina, Impasti E Assimilabi Ii	Muffe (pane e prodotti di panetteria) (v. valori guida in Allegato 7)	500	11	1	2	12	2	1	1	1	2
A BASE DI	Pasta Fresca, Secca, Congelata, Surgelata	Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7) Enterotossine stafilococciche (v. valori guida in Allegato 7) Bacillusi cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7) Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7) Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7) Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	1500	33	ω	5	4	5	4	ъ	ω	4
CEREALI	Prodo tti Da Forno	Muffe (v. valori guida in Allegato 7)	1000	22	2	3	ω	4	2	3	2	3

STRATTO DALL'ALLEGATO 6- ANALISI DELL'INTESA 212/CSR DEL 10 NOVEMBRE 2016 (per I criteri microbiologici cfr. allegato 7 dellla stessa Intesa)

MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	icolo da ricercare** (n. singole determinazioni Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.	N. analisi ITALIA	N. analisi ABRUZZO	AV-SU AQ prod.ne	AV-SU neAQ	LA-VA CH prod.ne	LA-VA CH distr.	PE prod.ne	PE distr.	TE prod.ne	TE distr.
ZUCCHE	ZUCCHERO											
ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO, DESSERT NON A BASE DI LATTE	SEMI DI CACAO E DERIVATI, FIBRA DI CACAO E DERIVATI	IPA E Cadmio Reg.(CE) 1881	300	<b>∞</b>	1	1	1	1	1	1	1	1
RT CC	CIOCCOLATO E	Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)		11	ъ	2	ъ	2	1	1	1	2
NO RI	PRODOTTI A BASE	Metalli pesanti CD Reg. (CE) 1881	500	-								
ž ,	DI CIOCCOLATO	Enterobacteriaceae (v. valori guida in Allegato 7)										
ONF A BAS		Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)										
		Enterotossine stafilococciche (v. valori guida in Allegato 7)										
	CONFETTERIA,	Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7)		33	4	4	4	<b>5</b>	4	4	3	5
.A Â	CARAMELLE,	Salmonella spp (Reg. 2073)	1500									
L ΞΕ΄, Ω	PASTICCERIE	Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)										
0		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)										
		Muffe (v. valori guida in Allegato 7)										
) /		Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)										
1	DESSERT E GELATI											
,	NON A BASE DI											
	LATTE								l			

### ESTRATTO DALL'ALLEGATO 6- ANALISI DELL'INTESA 212/CSR DEL 10 NOVEMBRE 2016 (per I criteri microbiologici cfr. allegato 7 dellla stessa Intesa)

MACROCATEGOR IA ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare** (n. singole determinazioni Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.	N. analisi ITALIA	N. analisi ABRUZZO	AV-SU AQ PROD.	AV-SU AQ distr	LA-VA CH PROD.	LA-VA CH distr	PE PROD.	PE distr.	TE PROD.	TE distr.
CIBI PRONTIIN GENERE	CIBI PRONTI IN GENERE	Listeria monocytogenes (Reg.2073)  Salmonella spp (Reg.2073)  Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)  Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)  Enterotossine stafilococciche (v. valori guida in Allegato 7)  Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)  Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7)  Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)  Enterobacteriaceae (v. valori guida in Allegato 7)  Glutine  Lattosio	9000	200	21	25	26	32	22	27	21	26
CONSERVE, SEMICONSERVE E REPFED	CONSERVE, SEMICONSERVE E REPFED	pH (v. valori guida in Allegato 7) aw (v. valori guida in Allegato 7) Stabilità microbiologica (v. valori guida in Allegato 7) Anaerobi solfito riduttori (v. valori guida in Allegato 7) Muffe (v. valori guida in Allegato 7) Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7) Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7) Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7) Clostridi produttori di tossine botuliniche (v. valori guida in Allegato 7) Tossine botuliniche (v. valori guida in Allegato 7) Listeria monocytogenes (Reg. 2073) Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)	1500	33	ω	5	4	<b>U</b> ī	4	5	ω	4
SPEZIE ED ERBE AROMATICH E	SPEZIE ED ERBE AROMATICHE	Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7) Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7) Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7) Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7) Listeria nonocytogenes (Reg. 2073)	1000	22	2	ω	3	4	2	ω	2	ω

MACROCATEGOR IA ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare** (n. singole determinazioni Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.	N. analisi ITALIA	N. analisi ABRUZZO	AV-SU AQ PROD.	AV-SU AQ distr	LA-VA CH PROD.	LA-VA CH distr	PE PROD.	PE distr.	TE PROD.	TE distr.
	Acqua Potabile Imbottigliata	Escherichia coli , Enterococchi, Pseudomonas aeruginosa , CBT a 22°C e CBT a 37°C (D. L.vo 31/2001)	1									
Acqua E Bevande Analcoliche	e/o ACQUA MINERALE	CBT a 20°C, CBT a 37°C, Coliformi, Streptococchi fecali, Clostridi solfito-riduttori, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus (Circolare MdS n.17 del 13/09/1991)	1000	22	4	1	3	4	4	1	0	5
	BEVANDE ANALCOLICHE											
	Birra E Prodotti Assimilabili	Stagno (per bibite in lattina) (Reg.1881)										
Bevar	Vino E Prodotti Assimilabili	Metalli pesanti (Pb) (Reg.1881)										
Bevande Alcoliche	Liquori, Distillati E Altre Bevande Alcooliche		1400	31	ω	4	4	И	ω	4	ω	4
	ACETI E PRODOTTI ASSIMILABI LI											
Aromi, Enzimi	Aromi, Enzimi	verifiche requisiti di purezza(*)  Verifiche uso corretto (*)	1200	27	ω	3	4	4	ω	4	ω	3

<sup>(\* )</sup> Per l'applicazione del regolamento CE 1881/ 2006: 1) si raccomanda di far riferimento anche al relativo articolo due per i prodotti alimentari essiccati, diluiti, trasformati e composti, 2) per tutti gli alimenti in scatola, incluse bibite, è prevista la determinazione dello stagno inorganico, 3)anche la melamina è un pericolo da includere nei controlli sugli alimenti, in particolare negli alimenti in polvere per lattanti.

Se non si raggiungono i campionamenti presso la produzione saranno sostituiti con i campionamenti presso la distribuzione



### ESTRATTO DALL'ALLEGATO 6- ANALISI DELL'INTESA 212/CSR DEL 10 NOVEMBRE 2016 (per I criteri microbiologici cfr. allegato 7 dellla stessa Intesa)

MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare** (n. singole determinazioni Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.	N. analisi ITALIA	N. analisi ABRUZZO	AV-SU AQ produz.	AV-SU AQ distrib.	LA-VA CH produz.	LA-VA CH distrib.	PE produz.	PE distrib.	TE produz.	TE distrib.
Prodotti Destinati Ai Lattanti E Ai Bambini Nella Prima Infanzia, Alimenti Per Gruppi Specifici (Ex Alimenti Per Una Alimentazione Particolare), Integratori Alimentari	Formule Per Latt. E Di Pros, Alim. Destinati Ai Latt. E Ai Bambini Nella Prima Infanzia, Alimenti A Fini Medici Speciali Destinati A Lattanti A Bambini Nella Prima Infanzia E Latti Destinati Ai Bambini Nella Prima Infanzia	La scelta delle analisi da effettuare è da farsi sulla base della tipologia del prodotto e sulla sua composizione con riferimento alle norme applicabili	1500	34	2	6	2	8	2	6	2	6
tanti E Ai Ba Per Gruppi entazione Pa Alimentari	Integratori Alimentari	La scelta delle analisi da effettuare è da farsi sulla base della tipologia del prodotto e sulla sua composizione con riferimento alle norme applicabili	3800	84	8	11	8	14	8	14	10	11
ati Ai Lattanti E Ai Bambini Nella Alimenti Per Gruppi Specifici (Ex Jna Alimentazione Particolare), tegratori Alimentari	Alim. Destinati A Gruppi Specifici Della Popolazione (Ex Alimenti Destinati Ad Una Alim. Particolare)	La Scelta Delle Analisi Da Effettuare È Da Farsi Sulla Base Della Tipologia Del Prodotto E Sulla Sua Composizione Con Riferimento Alle Norme Applicabili	2300	51	5	6	7	8	6	7	5	7
Materiali Destinati Al Contatto Con Gli Alimenti	Oggetti In Plastica, Carta, Gomma, Vetro, Acciaio Inossidabile, Ceramica, Ecc.	Migrazione Globale		40	1	9	1	9	1	9	1	9
	Oggetti In Plastica, Carta, Gomma, Vetro, Acciaio Inossidabile, Ceramica, Ecc.	Migrazione Specifica (Plastiche, Metalli, Gomma Ecc.)										

<sup>(\*)</sup> Per l'applicazione del regolamento CE 1881/2006: 1) si raccomanda di far riferimento anche al relativo articolo due per i prodotti alimentari essiccati, diluiti, trasformati e composti, 2) per tutti gli alimenti in scatola, incluse bibite, è prevista la determinazione dello stagno inorganico, 3)anche la melamina è un pericolo da includere nei controlli sugli alimenti, in particolare negli alimenti in polvere per lattanti.

Se non si raggiungono i campionamenti presso la produzione saranno sostituiti con i campionamenti presso la distribuzione



Parametri	Metodi	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
			Assenti in 10 g		Formule per lattanti in polvere e alimenti a fini medici speciali in polvere destinati ai lattanti di età inferiore ai sei mesi. Se in una delle unità campionarie sono rilevate enterobacteriaceae, la partita deve
Enterobacteriaceae	ISO 21528-1		(n=10, c=0)		essere sottoposta alla ricerca di <i>Cronobacter</i> spp. ( <i>E. sakazakii</i> ). Spetta a fabbricante dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, se esiste un correlazione tra enterobatteriacee e <i>Cronobacter</i> spp. ( <i>E. sakazakii</i> ).
			Assenti in 10 g (n=5, c=0)		Formule di proseguimento in polvere
Muffe	ISO 21527-2	≤ 10 ufc/g			Alimenti per lattanti e alimenti a fini medici speciali pronti per l'uso. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
Bacillus cereus presunto	ISO 7932		m=50 ufc/g, M=500 ufc/g (n=5, c=1)		Formule per lattanti in polvere e alimenti a fini medici speciali in polvere destinati ai lattanti di età inferiore ai sei mesi.
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888	≤ 10 ufc/g <sup>1*</sup>			Alimenti per lattanti e alimenti a fini medici speciali pronti per l'uso. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria.
Clostridium perfringens	ISO 7937	≤ 50 ufc/g <sup>2*</sup>			Alimenti per lattanti e alimenti a fini medici speciali pronti per l'uso contenent carne. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria
Salmonella spp	ISO 6579			Assente in 25 g (n=30, c=0)	Formule per lattanti e alimenti a fini medici speciali in polvere destinati ai lattanti di età inferiore ai sei mesi. Formule di proseguimento in polvere.
Listeria	ISO 11290-1			Assente in 25 g	Alimenti per lattanti e alimenti a fini medici speciali pronti per l'uso. Prove regolari relative a questo criterio non sono richieste in circostanze normal per alimenti pronti che sono stati sottoposti a trattamento termico o ad altra
monocytogenes	150 11290-1			(n=10, c=0)	trasformazione avente come effetto l'eliminazione di <i>L. monocytogenes</i> , quando non è possibile una ricontaminazione dopo tali trattamenti (v. nota 4 de Regolamento CE 2073/2005 s.m.i.).
Cronobacter spp. (Enterobacter	ISO/TS 22964			Assente in 10 g	Formule per lattanti in polvere e alimenti a fini medici speciali in polvere destinati ai lattanti di età inferiore ai 6 mesi.  Vanno effettuati esami in parallelo per enterobatteriacee e <i>Cronobacter</i> spp
sakazakii )	.55, 15 22504			(n=30, c=0)	(Enterobacter sakazakii), a meno che non sia stata stabilita a livello del singolo impianto una correlazione tra questi microrganismi.

<sup>\*</sup>Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso:

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> di cariche  $\geq 10^5$  ufc/g e presenza di tossina nell'alimento <sup>2</sup> di cariche  $\geq 10^4$  ufc/g e presenza di tossine nell'alimento



### CRITERI MICROBILOGICI ESTRATTO DALL'ALLEGATO 7- CRITERI MICROBIOLOGICI DELL'INTESA 212/CSR DEL 10 NOVEMBRE 2016

2. CIOCCOLATO, CACAO	2. CIOCCOLATO, CACAO E PRODOTTI A BASE DI CACAO								
Parametri	Metodi	Ŭ	•	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE				
Enterobacteriaceae	ISO 21528-1	≤ 100 ufc/g			Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.				
Salmonella spp	ISO 6579	Assente in 25 g*			Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.				

<sup>\*</sup>Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza solo per gli alimenti RTE .

3. FARINE E FARINE MIS	3. FARINE E FARINE MISTE PER DOLCI PER ULTERIORI PREPARAZIONI									
Parametri	Metodi	Valori guida	Criteri igiene processo	Criteri sicurezza alimentare	NOTE					
			Reg CE/2073/05 e	Reg CE/2073/05 e s.m.i						
Escherichia coli	ISO 16649-2	≤ 1.000 ufc/g			Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.					
Salmonella spp.	ISO 6579	Assente in 25 g			Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.					

4. PASTICCERIA FRESCA E	. Pasticceria fresca e preparati per pasticceria <sup>1</sup> pasticceria e biscotteria da forno – pane e prodotti di panetteria									
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE					
Escherichia coli	ISO 16649-2	≤ 10 ufc/g			Pasticceria fresca e preparati per pasticceria. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.					
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888	≤ 10 ufc/g <sup>2*</sup>			Pasticceria fresca e preparati per pasticceria. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria					
Enterotossine stafilococciche	Reg. CE 2073/2005 e S.m.i. (Metodo europeo di screening del LCR per gli stafilococchi coagulasi-positivi)	Non rilevabili**			Solo per pasticceria con farciture a base di uova e/o latte e solo in fase di commercializzazione Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.					

Bacillus cereus presunto	ISO 7932	≤ 100 ufc/g <sup>2*</sup>		Pasticceria resca e preparati per pasticceria. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria
Muffe	ISO 21527-2	≤ 1.000 ufc/g		Pasticceria e biscotteria da forno - Pane e prodotti di panetteria. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
Salmonella spp.	ISO 6579		Assente in 25 g (n=5, c=0)	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria. Esclusi i prodotti per i quali il processo di lavorazione elimina il rischio Salmonella, come stabilito dal Reg.CE 2073/2005 e s.m.i.
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1 ISO 11290-2		Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)	Pasticceria fresca Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg. CE/2073/05 e s.m.i. (v. note 4, 5, 6, 7 e 8).
Listeria monocytogenes	ISO 11290-2	≤ 1.000 ufc/g		Preparati per pasticceria. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.

<sup>\*</sup>Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza, solo nel caso:

5. Prodotti a base di uova e alimenti pronti contenenti uova crude (diversi dai prodotti delle tabelle 4 e 6)								
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE			
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		m= 10 ufc/g o ml; M= 100 ufc/g o ml (n=5, c= 2)		Prodotti a base di uova			
				Assente in 25 g o ml (n=5, c=0)	Prodotti a base di uova, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di salmonella			
Salmonella spp.	ISO 6579			Assente in 25 g o ml (n=5, c=0)	Alimenti pronti contenenti uova crude, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di salmonella			
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Assente in 25 g o ml (n=5, c=0) o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)	Alimenti pronti a base di uova Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/05 e s.m.i. (v. note 4, 5,6, 7 e 8 ).			



 $<sup>^{2}</sup>$ di cariche  $\geq 10^{5}$  ufc/g e presenza di tossine nell'alimento

 $<sup>^{1}</sup>$  ingredienti e semilavorati utilizzati in pasticceria

<sup>\*\*</sup>Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza.

• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	o. Paste alimentari all'uovo Pasta all'uovo secca, pasta all'uovo fresca , pasta farcita fresca e precotta surgelata)								
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE				
		≤ 1.000 ufc/g <sup>1*</sup>			Pasta all'uovo farcita non confezionata. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro, aliquote composte da una singola unità				
		≤ 1.000 ufc/g <sup>1*</sup>			Pasta all'uovo fresca non confezionata. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro, aliquote composte da una singola unità				
	ISO 6888	≤ 500 ufc/g <sup>1*</sup>			Pasta all'uovo farcita confezionata. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità				
Stafilococchi coagulasi	130 0000	≤ 100 ufc/g <sup>1*</sup>			Pasta all'uovo secca. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria				
positivi		≤ 100 ufc/g <sup>1*</sup>			Pasta all'uovo farcita precotta surgelata. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro, aliquote composte da una singola unità				
		≤ 500 ufc/g <sup>1*</sup>			Pasta all'uovo fresca confezionata. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità				
Enterotossine stafilococciche	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i. (Metodo europeo di screening del LCR per gli stafilococchi coagulasi- positivi)	Non rilevabili**			Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.				
Bacillus cereus presunto	ISO 7932	≤ 100 ufc/g <sup>1*</sup>			Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria				
Clostridium perfringens	ISO 7937	≤ 100 ufc/g			Pasta farcita contenente carne. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta da una singola unità				
Salmonella spp.	ISO 6579	Assente in 25 g			Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.				
Listeria monocytogenes	ISO 11290-2	≤1000 ufc/g			Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.				

<sup>\*</sup>Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza, negli alimenti prelevati alla distribuzione, nel caso:

 $<sup>^{1}</sup>$ di cariche ≥  $10^{5}$  ufc/g e presenza di tossine nell'alimento \*\* Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza

17. FRUTTA E ORTAGGI PRE PRONTI AL CONSUMO	.7. FRUTTA E ORTAGGI PRETAGLIATI PRONTI AL CONSUMO (IV gamma) SEMI GERMOGLIATI PRONTI AL CONSUMO								
PARAMETRO	Metodi	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE				
Escherichia coli	ISO 16649-2		m = 100 ufc/g; M = 1.000 ufc/g (n=5: c=2)		Frutta e ortaggi pretagliati (pronti al consumo).				
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888	≤ 100 ufc/ g <sup>1*</sup>			Prelievo alla produzione da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria				
Salmonella spp.	ISO 6579			Assente in 25 g (n=5, c=0)	Frutta e ortaggi pretagliati (pronti al consumo). Semi germogliati pronti al consumo (prova preliminare effettuata sulla partita di semi prima dell'inizio del processo di germinazione o campionamento da eseguire nella fase in cui è considerata più elevata la probabilità di rilevare la presenza di Salmonella spp.)				
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)	Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/05 e s.m.i. (v. note 4, 5,6, 7 e 8).				
E. coli produttori di tossina Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 e O104:H4	ISO TS 13136			Assente in 25 g (n=5, c=0)	Semi germogliati				
Virus dell'epatite A e Norovirus GI e GII	ISO 15126	Assente in 25 g**			Frutti di bosco e vegetali a foglia. Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.				

<sup>\*</sup>Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso:

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> di cariche ≥105 ufc/g e presenza di tossine nell'alimento

<sup>\*\*</sup>Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza.

18. SUCCHI E NETTARI DI FF	8. SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA O DI ORTAGGI NON PASTORIZZATI (PRONTI AL CONSUMO)								
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE				
Escherichia coli	ISO 16649-2		m=100, M=1.000 ufc/g o ml (n=5, c=2)						
Salmonella spp.	ISO 6579			Assente in 25 g o ml (n=5, c=0)					
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Assente in 25 g o ml (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g o ml (n=5, c=0)	Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE2073/2005 e s.m.i. (v. note 4, 5,6, 7 e 8)				
Muffe	ISO 21527-1	≤ 1.000 ufc/g o ml			Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.				
Escherichia coli produttori di tossina Shiga (STEC) 0157, 026, 0111, 0103, 0145 e 0104:H4	ISO TS 13136	Assente in 25 g o ml**			Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.				

<sup>\*\*</sup>Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza.

	19. Preparazioni alimentari/gastronomiche pronte per il consumo non cotte  o con alcuni Ingredienti crudi (es. pesto, insalate miste, tramezzini)									
PARAMETRO	METODO	Valori guida		Criteri sicurezza alimentare RegCE/2073/05 e s.m.i	NOTE					
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2	≤1.000 ufc/g			Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.					
		≤50 ufc/g			Preparazioni alimentari contenenti carni macinate. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.					
Escherichia coli	ISO 16649-2	≤500 ufc/g			Preparazioni alimentari contenenti preparazioni a base di carne. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.					

		≤10.000 ufc/g		Preparazioni alimentari contenenti formaggio prodotto con latte crudo. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
	ISO 6888	≤100 ufc/g <sup>1*</sup>		Prelievo alla produzione da eseguire in quattro aliquote composte di una singola unità campionaria.
Stafilococchi coagulasi positivi		≤10.000 ufc/g <sup>1*</sup>		Preparazioni alimentari contenenti formaggio prodotto con latte crudo. Prelievo alla produzione da eseguire in quattro aliquote composte di una singola unità campionaria.
Bacillus cereus presunto	ISO 7932	≤1.000 ufc/g <sup>1*</sup>		Preparazioni alimentari ricche in amido (riso, pasta, patate) e verdure cotte. Prelievo alla produzione da eseguire in quattro aliquote composte di una singola unità campionaria.
Clostridium perfringens	ISO 7937	≤1000 ufc/g <sup>2*</sup>		Preparazioni alimentari contenenti prodotti a base di carne e prodotti della pesca. Prelievo alla produzione da eseguire in quattro aliquote composte di una singola unità campionaria.
Salmonella spp.	ISO 6579		Assente in 25 g (n=5, c=0)	Preparazioni alimentari contenenti carne macinata e preparazioni a base di carne destinati ad essere consumati crudi e alimenti pronti contenenti uova crude. Esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>Salmonella</i> spp.
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1 ISO 11290-2		Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)	Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/073/2005 e s.m.i. (v. note 4, 5,6, 7 e 8 del Regolamento CE 2073/2005s.m.i.).

<sup>\*</sup>Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso:

<sup>1</sup> di cariche ≥105 ufc/g o ml e presenza di tossine nell'alimento

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup>di cariche ≥104 ufc/g o ml e presenza di tossine nell'alimento

### 20. PREPARAZIONI ALIMENTARI/GASTRONOMICHE COTTE PRONTE PER IL CONSUMO (es. primi piatti cotti, secondi piatti cotti, verdure cotte, vitello tonnato, galantina, insalata di riso, insalata di pollo...) Criteri igiene processo Criteri sicurezza alimentare METODO Reg CE/2073/05 e s.m.i Reg CE/2073/05 e s.m.i NOTE PARAMETRO Valori guida Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una Enterobacteriaceae ISO 21528-2 ≤ 100 ufc/g singola unità campionaria. ISO 16649-2 Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una Escherichia coli ≤ 10 ufc/g singola unità campionaria. Prelievo alla produzione da eseguire in un quattro aliquote composte di una Stafilococchi coagulasi ISO 6888 $\leq 100 \text{ ufc/g}^{1*}$ singola unità campionaria. positivi Assente in 25 g\*\* Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da Salmonella spp. ISO 6579 una singola unità campionaria. Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE2073/2005 e s.m.i. (v. note Listeria monocytogenes ISO 11290-1 Assente in 25 g (n=5, c=0) ISO 11290-2 $e/o \le 100 \text{ ufc/g (n=5, c=0)}$ 4, 5,6, 7 e 8 del Regolamento CE 2073/2005s.m.i.). Bacillus cereus ≤100 ufc/g<sup>1\*</sup> Preparazioni alimentari ricche in amido (riso, pasta, patate) e verdure cotte. ISO 7932 presunto Prelievo alla produzione da eseguire in un quattro aliquote composte di una singola unità campionaria. Clostridium perfringens ≤10 ufc/g<sup>2\*</sup> Preparazioni alimentari contenenti carne e prodotti della pesca. Prelievo alla ISO 7937 produzione da eseguire in un quattro aliquote composte di una singola unità campionaria. Reg. CE 2073/2005 Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da Non rilevabili in 25 Enterotossine e smi una singola unità campionaria. stafilococciche (Metodo europeo di screening del LCR per gli stafilococchi

<sup>\*</sup>Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso:

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup>di cariche ≥10<sup>5</sup> ufc/g e presenza di tossine nell'alimento

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup>di cariche ≥10<sup>4</sup> ufc/g e presenza di tossine nell'alimento

<sup>\*\*</sup>Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza

### ALLEGATO 7 - Criteri microbiologici CRITERI MICROBILOGICI ESTRATTO DALL'ALLEGATO 7 - CRITERI MICROBIOLOGICI DELL'INTESA 212/CSR DEL 10 NOVEMBRE 2016

5. PRODOTTI A BASE DI UO	5. PRODOTTI A BASE DI UOVA E ALIMENTI PRONTI CONTENENTI UOVA CRUDE (DIVERSI DAI PRODOTTI DELLE TABELLE 4 E 6)								
PARAMETRO	METODO	Valori guida	J 1	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE				
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		m= 10 ufc/g o ml; M= 100 ufc/g o ml (n=5, c= 2)		Prodotti a base di uova				
Salmonella spp.				Assente in 25 g o ml (n=5, c=0)	Prodotti a base di uova, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di salmonella				
	ISO 6579			(n=5, c=0)	Alimenti pronti contenenti uova crude, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di salmonella				
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1 ISO 11290-2				Alimenti pronti a base di uova Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/05 e s.m.i. (v. note 4, 5,6, 7 e 8				

6. PASTE ALIMENTARI ALL'UOVO (PASTA ALL'UOVO SECCA, PASTA ALL'UOVO FRESCA , PASTA FARCITA FRESCA E PRECOTTA SURGELATA)							
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE		
Stafilococchi coagulasi positivi		≤ 1.000 ufc/g <sup>1*</sup>			Pasta all'uovo farcita non confezionata. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria		
		≤ 1.000 ufc/g <sup>1*</sup>			Pasta all'uovo fresca non confezionata. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria		
	ISO 6888	≤ 500 ufc/g <sup>1*</sup>			Pasta all'uovo farcita confezionata. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria		
		≤ 100 ufc/g <sup>1*</sup>			Pasta all'uovo secca. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria		
		≤ 100 ufc/g <sup>1*</sup>			Pasta all'uovo farcita precotta surgelata. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria		

		≤ 500 ufc/g <sup>1*</sup>	Pasta all'uovo fresca confezionata. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria
Enterotossine	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i. (Metodo europeo di screening del LCR per gli stafilococchi oagulasi- positivi)		Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.
Bacillus cereus presunto	ISO 7932	≤ 100 ufc/g <sup>1*</sup>	Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria
Clostridium perfringens	ISO 7937	≤ 100 ufc/g	Pasta farcita contenente carne. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta da una singola unità
Salmonella spp.	ISO 6579	Assente in 25 g	Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
Listeria monocytogenes	ISO 11290-2	≤1000 ufc/g	Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.

<sup>\*</sup>Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza, negli alimenti prelevati alla distribuzione, nel caso:

7. CARNI FRESCHE E SEPARA	7. CARNI FRESCHE E SEPARATE MECCANICAMENTE							
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e smi	NOTE			
Salmonella spp.	ISO 6579	Assente in 25 g*						
Salmonella spp.	ISO 6579			Assente in 25 g	Per le carni separate meccanicamente			
Salmonella Enteritidis, Salmonella Typhimurium e variante monofasica 1,4,[5],12:i:-	ISO 6579 e schema White- Kaufmann-Le Minor			Assente in 25 g (n=5, c=0)	Solo carne fresca di pollame			
Listeria monocytogenes	ISO 11290-2	≤1000 ufc/g			Carni da consumarsi previa cottura. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità			

<sup>\*</sup>Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza solo nel caso di alimenti RTE.



<sup>&</sup>lt;sup>1</sup>di cariche ≥ 10<sup>5</sup> ufc/g e presenza di tossine nell'alimento \*\* Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza

8. CARNI MACINATE e PREPA	ARAZIONI DI CARNE				
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833		m= 500.000 ufc/g, M= 5.000.000 ufc/g		Carni macinate: questo criterio non si applica alla carne macinata prodotta al dettaglio quando la conservabilità del prodotto è inferiore a 24 ore
Escherichia coli	150 45540 2		m=50 ufc/g, M=500 ufc/g (n=5, c=2)		Carni macinate
	ISO 16649-2		m=500 ufc/g, M=5.000 ufc/g (n=5, c=2)		Preparazioni di carne da consumarsi cotte
Salmonella spp.				Assente in 25 g	Carni macinate e preparazioni d di carne destinate ad essere consumate crude.
	ISO 6579			Assente in 10 g (n=5, c=0)	Carni macinate e preparazioni di carne di animali diversi dal pollame destinate ad essere consumate cotte
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1 ISO 11290-2				Carni macinate e preparazioni di carne da consumarsi crude (RTE). Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg. CE/2073/05 e s.m.i. (v. note 4, 5,6, 7 e 8)
Listeria monocytogenes	ISO 11290-2	≤1000 ufc/g			Carni da consumarsi previa cottura. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
Escherichia coli produttori di tossina Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 e O104:H4	ISO TS 13136	Assente in 25 g*			Carni da consumarsi crude. Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.

<sup>\*</sup>Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza.

PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
Escherichia coli		≤ 1.000 ufc/g			Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
	ISO 16649-2	≤100 ufc/g			Prodotti a base di carne pronti al consumo. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888	≤ 100 ufc/g <sup>1*</sup>			Prelievo alla produzione da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria
Clostridium perfringens	UNI EN ISO 7937	≤ 100 ufc/g <sup>2*</sup>			Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria
Salmonella spp.	ISO 6579			Assente in 25 g (n=5, c=0)	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi, esclusi prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizion del prodotto eliminano il rischio di <i>Salmonella</i> spp.  Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)	Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/05 e s.m.i. per i prodotti pronti per il consumo (v. note 4, 5,6, 7 e 8).
Listeria monocytogenes	ISO 11290-2	≤1000 ufc/g			Carni da consumarsi previa cottura. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
Versinia enterocolitica presunta patogena	ISO 10273	Assente in 25 g**			Prodotti a base di carne suina destinati ad essere consumati crudi/ta quali. La patogenicità deve essere confermata con la determinazione dei geni di patogenicità (v. Allegato ) Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinqualiquote composte da una singola unità campionaria.
Escherichia coli produttori di cossina Shiga (STEC) 0157, D26, 0111, 0103, 0145 e D104:H4		Assente in 25 g**			Prodotti a base di carne da consumarsi crudi o poco cotti. Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.

<sup>\*</sup>Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso:



 $<sup>^{1}</sup>$ di cariche  $\geq 10^{5}$  ufc/g e presenza di tossine nell'alimento

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup>di cariche ≥ 10<sup>4</sup> ufc/g e presenza di tossine nell'alimento \*\*Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza

ECHINODERMI, TUNICATI GA				REPARATI MOLLUSCHI BIVALVI	
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
				≤230 MPN/100 g (n=1, c=0)	Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi. Campione aggregato costituito da almeno 10 animali
Escherichia coli	ISO 16649-3		m=1 MPN/g, M=10 MPN/g (n=5. c=2)		Prodotti sgusciati di crostacei e molluschi cotti
		≤100 ufc/g			Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
Stafilococchi coagulasi			m=100 ufc/g, M=1.000 ufc/g (n=5, c=2) <sup>1</sup>	7	Prodotti sgusciati di crostacei e molluschi cotti
positivi ISO 6888	≤100 ufc/g <sup>1*</sup>			Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati. Prelievo alla produzione da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria.	
Vibrio cholerae 01 e 0139	ISO/TS 21872-1	Assente in 25 g**			Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.
Vibrio cholerae non-O1 e non- O139 potenzialmente enteropatopatogeni	ISO/TS 21872-1	Assente in 25 g**			La patogenicità deve essere confermata con la determinazione dei geni di patogenicità STO/STN. Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.
Vibrio parahaemolyticus potenzialmente enteropatopatogeno	ISO/TS 21872-1	Assente in 25 g**			La patogenicità deve essere confermata con la determinazione dei geni di patogenicità TDH e/o TRH (vedi allegato 7). Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.
Virus Epatite A	ISO/TS 15126-2	Assente nella frazione analizzata**			Campione aggregato di 1 kg e non meno di 10 soggetti da cui si prelevano 2 g di epatopancreas. Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.
Norovirus GI e GII	ISO/TS 15126-2	Assente nella frazione Assente nella frazione analizzata*			Campione aggregato di 1 kg e non meno di 10 soggetti da Campione aggregato di 1 kg e non meno di 10 soggetti da cui si prelevano 2 g di epatopancreas. Solo per i molluschi bivalvi vivi, alla produzione, che non riportano in etichetta la dicitura "da consumarsi previa cottura" (nota MdS del 16/06/2015) Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria

10. PRODOTTI DELLA PESCA ECHINODERMI, TUNICATI G	·	•	'i della pesca preparati Molluschi bivalvi	ED
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1 ISO 11290-2		Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)	Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/0: e s.m.i. Prove regolari relative a questo criterio non sono richieste per i molluschi bivalvi vivi secondo la nota 4 de suddetto regolamento. Per gli altri alimenti appartenenti questa categoria vedere altre note relative a Listeria monocytogenes presenti nel suddetto regolamento
Listeria monocytogenes	ISO 11290-2	≤1000 ufc/g		Prodotti della pesca da consumarsi previa cottura. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta da una singola unità campionaria.
			Assente in 25 g (n=5, c=0)	Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi. Crostacei e molluschi cotti.
Salmonella spp.	ISO 6579	Assente in 25 g**		Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati. Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.
Istamina H			m=100mg/kg; M=200 mg/kg (n=9; c=2)	Prodotti della pesca trasformati, immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità, ottenuti da specie ittiche associate con tenore elevato di istidina (vedi nota 17 Reg CE/2073/05 e s.m.i.)
	HPLC		m=200mg/kg; M=400 mg/kg (n=9; c=2)	Prodotti della pesca trasformati che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, tranne salsa di pesce prodotta mediante fermentazione, immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità, ottenuti da specie ittiche associate con un tenore
			400 mg/kg (n= 1)	Salsa di pesce prodotta mediante fermentazione di prodotti della pesca, immessa sul mercato durante il periodo di conservabilità

<sup>\*</sup>Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso: <sup>1</sup>di cariche ≥ 10<sup>5</sup> ufc/g e presenza di tossine nell'alimento \*\*Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza

11. LATTE CRUDO DESTINATO	11. LATTE CRUDO DESTINATO AL CONSUMO UMANO DIRETTO <sup>1</sup> (previa bollitura) <sup>2</sup>							
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE			
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888	≤ 500 ufc/ml <sup>1</sup>			Al momento dell'erogazione. Campionamento in accordo con Intesa Stato-Regioni del 25/01/2007 (GU 13/02/2007)			
Salmonella spp.	ISO 6579	Assenza in 25 ml			Al momento dell'erogazione. Campionamento in accordo con Intesa Stato-Regioni del 25/01/2007 (GU 13/02/2007)			
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1	Assenza in 25 ml			Al momento dell'erogazione. Campionamento in accordo con Intesa Stato-Regioni del 25/01/2007 (GU 13/02/2007)			
Escherichia coli produttori di tossina Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 e O104:H4	ISO TS 13136	Assenza in 25 ml			Al momento dell'erogazione. Campionamento in accordo con Intesa Stato-Regioni del 25/01/2007 (GU 13/02/2007)			
Campylobacter termotolleranti	ISO 10272-1	Assenza in 25 ml			Al momento dell'erogazione. Campionamento in accordo con Intesa Stato-Regioni del 25/01/2007 (GU 13/02/2007)			

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup>Latte vaccino e latte di altre specie

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup>Per parametri aggiuntivi vedi specifici decreti regionali

			Criteri igiene processo	Criteri sicurezza	
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Reg CE/2073/05 e s.m.i	alimentare	NOTE
Stabilità microbiologica <sup>1</sup>	Conferenza Stato Regioni del 10 maggio 2007 <sup>1</sup>	Stabile all'esame ispettivo previa incubazione			Latte UHT. Incubazione della confezione integra per 15 gg a 30°C o per 7 gg a 55°C. I prodotto deve mantenersi stabile e privo di alterazioni evidenti, da riferirs a crescita microbica <sup>2</sup> , ai sensi del Reg CE 2074/2005 e s.m.i. Prelievo alla distribuzione effettuato in almeno due unità campionarie e cinque aliquote. Prelievo alla produzione/importazione effettuato in almeno 14 unità campionarie e tre/quattro aliquote.
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		≤10 ufc/ml (n=5; c=0)		Latte pastorizzato e altri prodotti lattiero-caseari liquidi pastorizzati. Il criterio non si applica ai prodotti destinati ad essere ulteriormente trasformati nell'industria alimentare.
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Assente in 25 ml (n=5, c=0) e/o	Latte pastorizzato. Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/05 e s.m.i. (v. note 4, 5, 6, 7, 8)

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> prova non ancora accreditata in attesa di validazione attraverso prove interlaboratorio <sup>2</sup>Nel caso in cui l'alterazione non sia attribuibile a crescita microbica, (esempi: rigonfiamenti della confezione odore atipico, presenza di coaguli.) procedere ad idoneo accertamento microbiologico al fine di verificare la sterilità, mediante CBT seguendo il metodo ISO 4833-1.



13. LATTE <sup>1</sup> IN POLVER	13. LATTE <sup>1</sup> IN POLVERE E SIERO DI LATTE <sup>1</sup> IN POLVERE							
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE			
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		≤ 10 ufc/g (n=5, c=0)		Il criterio non si applica ai prodotti destinati ad essere ulteriormente trasformati nell'industria alimentare			
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888		m = 10 ufc/g M = 100 ufc/g (n=5; c =2) <sup>1</sup>		ll criterio non si applica ai prodotti destinati ad essere ulteriormente trasformati nell'industria alimentare			
Salmonella spp.	ISO 6579			Assente in 25 g (n=5, c=0)				
Enterotossine stafilococciche	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.(Metodo europeo di screening del LCR per gli stafilococchi coagulasi-positivi)			Non rilevabili in 25 g (n=5, c=0)	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità			

14. LATTE COAGULATO, CREME DI LATTE COAGULATO, PRODOTTI A BASE DI LATTE LIQUIDI O GELIFICATI (MASCARPONE, BUDINO, PANNA COTTA, ...) YOGURT E LATTI FERMENTATI - GELATI E DESSERT A BASE DI LATTE CONGELATI

TOGORT E EXTTITERIMENT	OSCILLE BUTTLEMINENTALL GEBATTE BESSERI A BAGE BI BUTTE CONGEBATI							
PARAMETRO	METODO		Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE			
			≤10 ufc/ml (n=5, c=0)		Prodotti lattiero-caseari liquidi pastorizzati.			
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		m=10 ufc/g, M=100 ufc/g (n=5, c=2)		Gelati e dessert a base di latte congelati (solo gelati contenenti ingredienti a base di latte)			
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888	≤100 ufc/ g <sup>1*</sup>			Prelievo alla produzione da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria.			
Muffe	ISO 21527-1	≤100 ufc/g			Yogurt e latti fermentati (se il prodotto è a base di frutta) Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.			
Salmonella spp.	ISO 6579			Assente in 25 g (n=5, c=0)	Gelati e dessert a base di latte congelati (solo gelati contenenti ingredienti a base di latte). Esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>Salmonella</i> spp.			
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)	Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/05 e s.m.i. (v. note 4, 5,6, 7 e 8)			
Enterotossine stafilococciche	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.(Metodo europeo di screening del LCR per gli stafilococchi coagulasi-positivi)	Non rilevabili in 25 g <sup>1</sup> **			Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.			

<sup>\*</sup>Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza, nel caso:

 $<sup>^{1}</sup>$ di cariche ≥10 $^{5}$  ufc/g o ml e presenza di tossine nell'alimento

15. BURRO E PANNA	5. BURRO E PANNA								
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE				
Escherichia coli	ISO 16649-2		m=10 ufc/g, M=100 ufc/g (n=5, c=2)		Burro e panna a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione.				
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888	≤100 ufc/g <sup>1*</sup>			Burro e panna a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione. In caso di valori > 10 <sup>5</sup> ufc/g non è possibile ufc/g o ml effettuare la ricerca delle enterotossine stafilococciche sulla matrice burro. Prelievo alla produzione da eseguire in quattro aliquote composte da una unità campionaria				
Salmonella spp.	ISO 6579			Assente in 25 g (n=5, c=0)	Burro e panna ottenuti da latte crudo o da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione. Esclusi i prodotti per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che grazie al tempo di maturazione e all'aw del prodotto, non vi è rischio di <i>Salmonella</i> spp.				
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)	Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE 2073/2005 e s.m.i. (v. note 4, 5,6, 7 e 8).				

<sup>\*</sup>Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso:

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup>di cariche ≥10<sup>5</sup> ufc/g o ml e presenza di tossine nell'alimento

16. PRODOTTI A BASE DI LATTE (DIVERSI DAGLI ALIMENTI PRESENTI NELLE TABELLE . 12, 13, 14, 15)					
PARAMETRO	METODO	Valori guida		Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
			m=100 ufc/g o ml M=1.000 ufc/g o ml		Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposto a trattamento termico.
Escherichia coli	ISO 16649-2	≤10.000 ufc/g			Formaggio a base di latte crudo. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta da una singola unità campionaria.

16. PRODOTTI A BASE DI L	16. PRODOTTI A BASE DI LATTE (DIVERSI DAGLI ALIMENTI PRESENTI NELLE TABELLE . 12, 13, 14, 15)						
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE		
			m=10.000 ufc/g, M=100.000 ufc/g (n=5, c=2) <sup>1</sup>		Formaggio a base di latte crudo. Fase del processo di lavorazione in cui si prevede che il numero degli stafilococchi sia il più alto.		
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888		m=100 ufc/g, M=1.000 ufc/g (n=5, c=2) <sup>1</sup>		Formaggi ottenuti da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione. Formaggi stagionati a base di latte o siero di latte sottoposto a pastorizzazione o a trattamento termico a temperatura più elevata. Fase del processo di lavorazione in cui si prevede che il numero degli stafilococchi sia il più alto. Esclusi i formaggi per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione delle autorità competenti, che il prodotto non presenta un rischio per quanto concerne l'enterotossina stafilococcica.		
			m=10 ufc/g, M=100 ufc/g (n=5, c=2) <sup>1</sup>		Formaggi a pasta molle non stagionati (formaggi freschi) a base di latte o siero di latte sottoposto a pastorizzazione o a trattamento termico a temperatura più elevata. Esclusi i formaggi per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione delle autorità competenti, che il prodotto non presenta un rischio per quanto concerne l'enterotossina stafilococcica.		
Muffe	ISO 21527-1 ISO 21527-2	≤100 ufc/g			Formaggio grattugiato. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta da una singola unità campionaria.		
Salmonella spp.	ISO 6579			Assente in 25 g (n=5, c=0)	Formaggi ottenuti da ottenuti da latte crudo o da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura più bassa della pastorizzazione. Esclusi i prodotti per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che grazie al tempo di maturazione e all'Aw del prodotto, non vi è rischio di <i>Salmonella</i> spp.		
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o	Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/05 e s.m.i. (v. note 4, 5,6, 7 e 8).		

Enterotossine	Reg. CE 2073/2005 e smi (Metodo europeo di screening del LCR per gli stafilococchi coagulasi-positivi)			Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità Applicabile ai prodotti del capitolo 2 punti 2.2.3, 2.2.4 e 2.2.5 dell'Allegato 1 del Regolamento CE 2073/2005 e s.m.i. relativamente al parametro stafilococco coagulasi positivo.
Escherichia coli produttori di tossina Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 e O104:H4	ISO TS 13136	Assente in 25 g**		Campionare preferibilmente formaggi a base di latte crudo o ottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione. Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.

<sup>\*\*</sup>Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza

### Piano Della Prevenzione 2018-2020

### Programma 2 "A scuola...di salute"

azione 4 "Sana alimentazione per una scuola in salute"

Applicare le linee guida regionali per la ristorazione scolastica, approvate con determina n° DPF011/234 del 31/12/2016, negli Istituti scolastici con il raggiungimento del 100% degli Istituti coinvolti.

### - Proggramma 3 "Guadagnare salute...negli ambienti di vita e di lavoro"

Azione 6 "Ridurre il consumo eccessivo di sale"

E' necessario dare seguito al protocollo di intesa deliberato con provvedimento regionale. Per tali finalità sarà necessario attivare il monitoraggio previsto dall'accordo stesso (almeno 2 controlli per ogni ASL) che prevede dei controlli analitici, una formazione degli operatori (sia panificatori che pizzaioli, sia per quelli che fanno prodotti particolari), ecc.

### Azione 7: "aumentare il consumo di frutta e verdura"

Sviluppo ed adozione di linee guida per la promozione delle corrette abitudini alimentari dei lavoratori attraverso interventi formativi-divulgativi rivolti al personale aziendale cercando di far aderire al programma il 100% delle aziende.

### - Programma 9 "Ambiente e salute"

azione 1: Elaborazione ed implementazione di di una procedura di vigilanza integrata dell'impiego corretto e sostenibile dei prodotti fitosanitari, sia in ambito agricolo, che in aree ad uso non agruicolo ed aree protette"

Applicazione delle linee di Indirizzo Regionali che prevedono l'uso corretto e sostenibile dei diserbanti in aree ad uso agricolo e in aree protette mediante i controlli previsti dal piano stesso sia sul commercio che sull'impiego dei fitosanitari.

### - Programma 10 "Promozione della sicurezza alimentare e nutrizionale"

azione 6: "Ridurre i disordini da carenza iodica"

Raccolta e trasmissione dei dati dei controlli ufficiali per la rilevazione della presenza di sale iodato presso i punti vendita e la ristorazione collettiva. I dati raccolti attraverso l'utilizzo di verbali di controlli ufficiali adeguati del 100% dei casi, dovranno essere inviati all'Istituto Superiore di Sanità.

L'ISTITUTO Zooprofilattico dell'Abruzzo e del Molise G. Capoeale, secondo quanto disposto dal Ministero, chiede che dal 1 gennaio 2017 per inserire i dati nel sistema VIG si utilizzi il verbale aggiunto di seguito esmplificato

### **VIGILANZA E CONTROLLO ALIMENTI E BEVANDE (FLUSSO VIG)**

	1. TIPO VIGILANZA
VIG0	Analisi chimiche, microbiologiche e fisiche su prodotti alimentari diverse da: CMS, 3MCPD, Diossine e Micotossine.
VIG0	CMS (Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari - Reg.(CE) n. 2073/2005)
VIG0	3MCPD
VIG0	Diossine
VIG0	Micotossine
VIG0	Analisi su Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti
VIG0	Analisi su Additivi, aromi ed enzimi alimentari
VIG0	Controllo ufficiale per i criteri di processo



### STRATEGIA DI CAMPIONAMENTO S Campione prelevato su sospetto S Campione prelevato sulla base della pianificazione ordinaria (non su sospetto) Non specificato

### IDENTIFICATIVO DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE 3.

Numero di riconoscimento o di registrazione o Partita Iva o Codice Fiscale

### PAESE DI PRODUZIONE DEL CAMPIONE

Nazione dello stabilimento di produzione

5. TIPOLOGIA DI LAVORAZIONE/TRATTAMENTO					
T100A	alimento trasformato		T134A	Zangolatura (prodotti lattiero-caseari)	
T101A	Pelatura (buccia non edibile)		T135A	Affumicatura	
T102A	Pelatura (buccia edibile)		T136A	Concentrazione	
T103A	Spremitura		T137A	Decorticazione	
T104A	produzione di olio		T138A	Estrusione	
T110A	macinazione (farine, grano, riso etc.)		T140A	Riscaldamento	
T114A	Pulitura di cereali		T141A	Idrogenazione	
T116A	Produzione di zucchero		T142A	Idrolisi	
T119A	Infusione / estratti (di caffè, cacao, tè etc.)		T143A	Pelleting	
T120A	Alimento inscatolato		T145A	Raffinazione (zuccheri, olii, grassi)	
T121A	Alimento preservato (produzione di marmellate, salse e		T148A	Molitura ad umido	
T122A	Produzione di bevande alcoliche		T149A	Alimento pressato (rimozione di grasso o succo)	
T123A	Produzione di vino		T150A	Pastorizzazione del latte	
T127A	Cottura		T151A	Pastorizzazione (alimenti diversi da latte e prodotti lattiero	
T131A	Disidratazione		T899A	Sconosciuto	
T132A	Fermentazione		T998A	Congelamento	
T133A	Alimento in salamoia		T999A	Alimento non trasformato	

#### PUNTO DELLA FILIERA DI PRODUZIONE IN CUI IL CAMPIONE È STATO PRELEVATO **STABILIMENTI REGISTRATI** MS.000.100 Caccia attività registrate 852 MS.020.500 Produzione di cibi pronti in genere Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di MS.030.100 MS.000.200 Pesca attività registrate 852 (imbarcazioni) altre acque in bottiglia - Registrati 852 Raccolta Molluschi attività registrate 852 MS.000.300 MS.030.200 Sale (imbarcazioni) Produzione di alimenti in allevamento per la Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso MS.000.400 MS.040.100 vendita diretta al consumatore aziende di acquacoltura MS.000.500 Raccolta vegetali spontanei MS.040.200 Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di Coltivazioni permanenti ad uso alimentare MS.000.600 MS.040.300 carne e preparazioni di carne in impianti non riconosciuti Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare MS.000.700 MS.040.400 impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio umano Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi (raccolta)\* e lavorazione di prodotti dell'apiario \*inteso come MS.010.100 MS.040.500 di frutta e di ortaggi) centro di conferimento e non come produzione primaria Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non MS.010.200 Produzione di bevande di frutta /ortaggi MS.040.600 riconosciuti) MS.010.300 Produzione di olii e grassi vegetali MS.050.100 Ristorazione collettiva (comunità ed eventi) MS.010.400 Produzione di bevande alcoliche e aceti MS.050.200 Ristorazione pubblica MS.010.500 Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi MS.060.100 Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry



Part	MS.010.600		Produzione di zucchero		MS.060.200	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande				
MS.010.800   Lavorazione dei de datifi vegetali per infusion   MS.000.400   Distributori   Deposition control registration   Deposition function   Deposition   Deposition control registration   Deposition function   Deposition   Depositio	MS.010.700		Lavorazione del caffè		MS.060.300	Commercio ambulante				
MS.020.100   Produzione di pata secce 4 of feesca   MS.070.100   Deposito conto terri di alimentati non soggetto a riconoscimento   MS.020.200   Piattaforma di distribusione alimentati on soggetto a riconoscimento   MS.020.300   Produzione di producita di gelatera (in implanta   MS.020.300   MS.020.300   Produzione di producita di gelatera (in implanta   MS.020.300   MS.020.200   MS.0200   MS.020.200   MS.0200   MS.020.200   MS.0200   MS.020.200   MS.020.200   MS.020.200   MS.0200   MS.020.20	MS.010.800		Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi		MS.060.400	Distributori				
MS.020.00	MS.020.100		Produzione di pasta secca e/o fresca		MS.070.100	Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento				
MS 203.00 MS 203	MS.020.200				MS.070.200	Piattaforma di distribuzione alimenti				
Produzione del produzione del cinccoton,   Produzione del produzione del cinccoton,   Produzione del permogli per l'alimentazione umana e di semi per la produzione di germogli per l'alimentazione umana e di semi per la produzione di germogli per l'alimentazione umana e di semi per la produzione di germogli per l'alimentazione umana e di semi per la produzione di germogli per l'alimentazione umana e di semi per la produzione di germogli per l'alimentazione umana e di semi per la produzione di germogli per l'alimentazione umana e di semi per la produzione di germogli per l'alimentazione delle bible analocitiche, delle acque minerali e di altra acque in bottiglia - Riconosciuti 852	MS.020.300				MS.080.100	i i				
STABILMENTIRICONOSCIUT    MS.A20	MS.020.400				MS.090.100					
MS.A20 Produzione del biblic analcoliche, delle acque minerale di altre acque in bottglia Riconosciuti 852  MS.A30.100 Industrie di Produz /Confezionamento di Integratori alimentari Diz. 2002/46/CEE (D.L. 111/92 - Categoria I)  MS.A30.200 Industrie di Produz /Confezionamento di Integratori alimentari Diz. 2002/46/CEE (D.L. 111/92 - Categoria I)  MS.A30.300 Industrie di Produz /Confezionamento di Alimenti destinati alla prima infanzia - Dir. 2009/39/CEE, Dir. 2006/141/CEE, Dir. 125/2006/CEE, Reg. 609/2013/CEE (D.L. 111/92 - Categoria II)  MS.A30.300 Industrie di Produz /Confezionamento di Alimenti destinati al mi medici speciali compresi quelli per la prima infanzia - Dir. 2009/39/CEE, Dir. 141/2006/CEE, Reg. 609/2013/CEE (D.L. 111/92 - Categoria III)  Industrie di Produz /Confezionamento di Alimenti destinati al un'inamentazione particolare ad esclusione delle Categorie II e III (fino al 20/07/2016) / Alimenti per gruppi specifici. Alimenti sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso (Dir. 2006/39/CEE, Dir. 56/MCEE, Reg. 609/2013/CEE (D.L. 111/92 - Categoria IV)  MS.A40.100 Produzione/Confezionamento/Deposito all'ingrosso di aromi alimentari - Reg. 1333/2008/CEE (D.L. 111/92 - Categoria V)  MS.A40.200 Produzione/Confezionamento/Deposito all'ingrosso di aromi alimentari - Reg. 1333/2008/CEE (D.L. 111/92 - Categoria V)  MS.B40.200 Produzione/Confezionamento/Deposito all'ingrosso di aromi alimentari - Reg. 1333/2008/CEE (D.L. 111/92 - Categoria V)  MS.B40.200 Produzione/Confezionamento/Deposito all'ingrosso di enzimi alimentari - Reg. 1333/2008/CEE  MS.B80.200 Produzione/Confezionamento/Deposito all'ingrosso di enzimi alimentari - Reg. 1333/2008/CEE  MS.B80.200 Produzione/Confezionamento-RW  MS.B80.200 Produzione/Confezionamento/Deposito all'ingrosso di enzimi alimentari - Reg. 1333/2008/CEE  MS.B80.200 Produzione/Confezionamento/Deposito all'ingrosso di enzimi - Reg. 1338/CONFEE (D.L. 111/92 - Categoria V)  MS.B80.200 Produzione/Confezionamento/Deposito all'ingrosso di enzimi -			STABILIMEN	ITIRICO	ONOSCIUTI					
MSA30.200 Industrie di Produz/Confezionamento di Integratori alimentari Dir. 2002/46/CEE (D. 1.11/92 - Categoria I)  MSA30.200 Industrie di Produz/Confezionamento di Alimenti destinati ali prima infanzia - Dir. 2009/39/CEE; Dir. 2006/141/CEE, Dir. 125/2006/CEE, Reg. 609/2013/CEE (D. 1.11/92 - Categoria II)  MSA30.200 Industrie di Produz/Confezionamento di Alimenti destinati ali prima infanzia - Dir. 2009/39/CEE; Dir. 2006/141/CEE, Dir. 125/2006/CEE, Reg. 609/2013/CEE (D. 1.11/92 - Categoria III)  Industrie di Produz/Confezionamento di Alimenti destinati ali mi alimentia destinati ali prima infanzia - Dir. 2009/39/CEE, Dir. 141/2006/CEE, Reg. 609/2013/CEE (D. 1.11/92 - Categoria III)  MSA30.400 Industrie di Produz/Confezionamento Alimenti destinati ali un'alimentia-dance particolare ad esclusione delle Categorie III el III (fino ali 20/07/2016/) Alimenti per gruppi specificia Alimenti destinati ali un'alimenta-dance particolare ad esclusione delle Categorie III el III (fino ali 20/07/2016/) Alimenti per gruppi specificia Alimenti destinati alimentari reg. 1925/2006/CEE (D. 1.11/92 - Categoria V)  MSA40.100 Industrie di Produz/Confezionamento/Deposito all'ingrosso di ardditivi alimentari - Reg. 1333/2008/CEE  MSA40.200 Produzione/Confezionamento/Deposito all'ingrosso di ardditivi alimentari - Reg. 1333/2008/CEE, Reg. 2065/2003/CEE  MSA80.100 Deposito frigorifero autonomo - CS  MSA80.200 Impianto autonomo di riconfezionamento - RW  MSA80.200 Impianto autonomo di riconfezionamento - RW  MSA80.200 Carrii di ungulati domestici - Laboratorio di sezionamento - CP  MSA80.200 Pollame e di lagorii - Macello - SH  MSA80.200 Selvaggina allevata - Macello - SH  MSA80.200 Selvaggina allevata - Laboratorio di sezionamento - CP  MSA80.200 Selvaggina allevata - Laboratorio di sezionamento - CP  MSA80.300 Carriisep. Meccanicamente-MSM  MSA80.300 Molluschi bivalvi vivi Centro di depurazione-PP  MSA80.300 Molluschi bivalvi vivi Centro di depurazione-PP  MSA80.300 Molluschi bivalvi vivi Centro di spedizione-PC  MSA80.300 Nave offici	MS.A10	Produz	zione di germogli per l'alimentazione umana e di se	mi per	la produzione d	di germogli				
MS.430.00 industrie di Produz/Confezionamento di Alimenti destinati alla prima infanzia - Dir. 2009/39/CEE, Dir. 2050/313/CEE (DL. 111/92 - Categoria II)  MS.430.300 industrie di Produz/Confezionamento di Alimenti destinati alla prima infanzia - Dir. 2009/39/CEE, Dir. 2017/2006/CEE, Reg. 609/2013/CEE (DL. 111/92 - Categoria III)  MS.430.300 industrie di Produz/Confezionamento di Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare ad esclusione delle Categorie II e III (fino al 20/07/2016) / Alimenti per gruppi specifici. 31menti destinati ad un'alimentazione particolare ad esclusione delle Categorie II e III (fino al 20/07/2016) / Alimenti per gruppi specifici. 31menti ostituti dell'Intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso (Dir. 2009/39/CEE, Dir. 98/R/CEE, Reg. 609/2013/CEE (DL. 111/92 - Categoria IV)  MS.40.100 industrie di Produz/Confezionamento/Alimenti addizionati di vitamine e minerali - Reg. 1333/2008/CEE  MS.40.100 Produzione/Confezionamento/Deposito all'ingrosso di additivi alimentari- Reg. 1333/2008/CEE  MS.40.200 Produzione/Confezionamento/Deposito all'ingrosso di aromi alimentari- Reg. 1333/2008/CEE Reg. 2065/2003/CEE  MS.800.200 Impianto autonomo di riconfezionamento-RW  MS.800.300 Mercato all'ingrosso riconosciuto 853 -WM  MS.800.300 Mercato all'ingrosso riconosciuto 853 -WM  MS.800.100 Carni di ungulati domestici - Macelli -5H  MS.800.200 Carni di ungulati domestici - Macelli -5H  MS.800.200 Selvaggina allevata - Macello -5H  MS.800.300 Selvaggina allevata - Macello -5H  MS.800.300 Selvaggina allevata - Macello -5H  MS.800.300 Selvaggina acciata - Laboratorio di sezionamento -CP  MS.800.300 Carniseo, Mecanicamente-MSM  MS.800.300 Carniseo, Mecanicamente-MSM  MS.800.300 Molluschi bivalvi vivi Centro di depurazione-PP  MS.800.300 Molluschi bivalvi vivi Centro di depurazione-PC  MS.800.300 Molluschi bivalvi vivi Centro di depurazione-PC  MS.800.300 Nave officina-FV	MS.A20	Produz	zione delle bibite analcoliche, delle acque minerali	e di altı	re acque in bott	iglia - Riconosciuti 852				
Reg. 609/2013/CEC (D.L. 111/92 - Categoria II)  MS.A30.300  Industrie di Produz / Confezionamento di Alimenti destinati a fini medici speciali compresi quelli per la prima infanzia - Dir. 2009/39/CEE, Dir. 141/2006/CEE, Reg. 609/2013/CEE (D.L. 111/92 - Categoria III)  Industrie di Produz / Confezionamento di Alimenti destinati a din alimentazione particolare ad esclusione delle Categorie II e III (fino al 20/07/2016) / Alimenti per gruppi specifici. Milmenti sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso (Dir. 2009/39/CEE, Dir. 96/8/CEE, Reg. 609/2013/CEE (D.L. 111/92 - Categoria IV)  MS.A30.500  Industrie di Produz / Confezionamento Alimenti addizionati di vitamine e minerali - Reg. 1925/2006/CEE (D.L. 111/92 - Categoria V)  MS.A40.100  Produzione/Confezionamento/Deposito all'ingrosso di additivi alimentari- Reg. 1333/2008/CEE  MS.A40.200  Produzione/Confezionamento/Deposito all'ingrosso di aromi alimentari- Reg. 1333/2008/CEE  MS.A800.100  Deposito frigorifero autonomo - CS  MS.B00.200  Impianto autonomo di riconfezionamento - RW  MS.B00.100  MS.B00.200  Mercato all'ingrosso riconosciuto 853 - WM  MS.B10.100  Carni di ungulati domestici - Macelli - SH  MS.B00.200  Pollame e di lagorfi - Macelli - SH  MS.B00.200  MS.B00.200  Selvaggina allevata - Laboratorio di sezionamento - CP  MS.B00.200  MS.B00.200  Selvaggina accciata - Centro di lavorazione selvaggina-GHE  MS.B00.200  MS.B	MS.A30.100	Industr	rie di Produz./Confezionamento di Integratori alim	entari I	Dir. 2002/46/CE	EE (D.L. 111/92 - Categoria I)				
MS.A30.300  Dir. 1999/21/CE, Dir. 141/2006/CEE, Reg. 609/2013/CEE (D.L. 111/92-Categoria III)  Industrie di Produz /Confezionamento di Alimenti destinati ad un alimentazione parliamentazione ale sclusione delle Categorie III III (fino al 20/07/2016) / Alimenti per gruppi specifici. Alimenti sostituti dell'intera razione alimentare giornalilera per il controllo del peso (Dir. 2009/39/CEE, Dir. 96/8/CEE, Reg. 609/2013/CEE (D.L. 111/92- Categoria IV)  MS.A30.500  Industrie di Produz /Confezionamento Alimenti addizionati di vitamine e minerali - Reg. 1925/2006/CEE (D.L. 111/92 - Categoria IV)  MS.A40.100  Produzione/Confezionamento/Deposito all'ingrosso di additivi alimentari- Reg. 1333/2008/CEE  MS.A40.300  Produzione/Confezionamento/Deposito all'ingrosso di aromi alimentari- Reg. 1334/2008/CEE (D.L. 111/92 - Categoria IV)  MS.B00.100  Deposito frigorifero autonomo - CS  MS.B00.200  Impianto autonomo di riconfezionamento - RW  MS.B00.200  MS.B00.200  MS.B00.200  MS.B00.200  Pollame e di lagorfi - Macello - SH  MS.B00.200  Pollame e di lagorfi - Laboratorio di sezionamento - CP  MS.B00.200  MS.B00.200  Selvaggina allevata - Laboratorio di sezionamento - CP  MS.B00.200  MS.B00.200  Selvaggina allevata - Laboratorio di sezionamento - CP  MS.B00.200  MS.B00.200  MS.B00.200  Proparazioni di carni-MP  MS.B00.200	MS.A30.200			ati alla <sub>l</sub>	prima infanzia -	Dir. 2009/39/CEE; Dir. 2006/141/CEE, Dir. 125/2006/CEE,				
□         MS.A30.400         20/07/20.16) / Alimenti per gruppi specific: Alimenti sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso (Dir. 2009/39/CEE, Dir. 96/8/CEE, Reg. 609/2013/CEE (D.L. 111/92 - Categoria IV)           □         MS.A30.500         Industrie di Produz./Confezionamento Alimenti addizionati di vitamine e minerali - Reg. 1925/2006/CEE (D.L. 111/92 - Categoria V)           □         MS.A40.100         Produzione/Confezionamento/Deposito all'ingrosso di additivi alimentari- Reg. 1333/2008/CEE           □         MS.A40.200         Produzione/Confezionamento/Deposito all'ingrosso di armi alimentari- Reg. 1332/2008/CEE           □         MS.B00.100         Deposito frigorifero autonomo -CS           □         MS.B00.200         Impianto autonomo di riconfezionamento -RW           □         MS.B00.300         Mercato all'ingrosso riconosciuto 853 -WM           □         MS.B10.100         Carni di ungulati domestici - Hacelli - SH           □         MS.B20.100         Pollame e di lagorfi - Macello - SH           □         MS.B20.200         Pollame e di lagorfi - Laboratorio di sezionamento -CP           □         MS.B30.100         Selvaggina allevata - Bacello - SH           □         MS.B30.200         Selvaggina acciata - Centro di lavorazione selvaggina-GHE           □         MS.B40.100         Selvaggina cacciata - Centro di lavorazione selvaggina-GHE           □	MS.A30.300				•					
MS.A90.300   Produzione/Confezionamento/Deposito all'ingrosso di additivi alimentari- Reg. 1333/2008/CEE (D.E. 11792-Categoria v)	Industrie di Produz./Confezionamento di Alimenti destinati ad un'alimentazione 20/07/2016) / Alimenti per gruppi specifici: Alimenti sostituti dell'intera razione a					,				
MSA40.200 Produzione/Confezionamento/Deposito all'ingrosso di aromi alimentari- Reg. 1333/2008/CEE  MSA40.300 Produzione/Confezionamento/Deposito all'ingrosso di enzimi alimentari- Reg. 1332/2008/CEE  MSA60.300 Deposito frigorifero autonomo - CS  MS.800.200 Impianto autonomo di riconfezionamento - RW  MS.800.300 Mercato all'ingrosso riconosciuto 853 - WM  MS.810.100 Carni di ungulati domestici - Macelli - SH  MS.820.200 Pollame e di lagorfi - Macello - SH  MS.820.200 Pollame e di lagorfi - Laboratorio di sezionamento - CP  MS.830.100 Selvaggina allevata - Macello - SH  MS.830.200 Selvaggina allevata - Laboratorio di sezionamento - CP  MS.840.200 Selvaggina cacciata - Laboratorio di sezionamento - CP  MS.840.200 Selvaggina cacciata - Laboratorio di sezionamento - CP  MS.850.200 Preparazioni di carni- MP  MS.850.300 Carni macinate - MM  MS.850.300 Carni sep. Meccanicamente - MSM  MS.850.300 Molluschi bivalvi vivi Centro di depurazione - PP  MS.870.200 Molluschi bivalvi vivi Centro di spedizione - DC  MS.870.200 Molluschi bivalvi vivi Centro di spedizione - DC  MS.870.200 Molluschi bivalvi vivi Centro di spedizione - DC  MS.870.200 Molluschi bivalvi vivi Centro di spedizione - DC  MS.880.100 Nave officina - FV	MS.A30.500	Industr	rie di Produz./Confezionamento Alimenti addizion	ati di vi	tamine e minera	ali - Reg.1925/2006/CEE (D.L. 111/92 - Categoria V)				
MSA40.300 Produzione/Confezionamento/Deposito all'ingrosso di enzimi alimentari-Reg. 1332/2008/CEE  MS.800.100 Deposito frigorifero autonomo -CS  MS.800.200 Impianto autonomo di riconfezionamento -RW  MS.800.300 Mercato all'ingrosso riconosciuto 853 -WM  MS.810.100 Carni di ungulati domestici - Macelli -SH  MS.820.100 Pollame e di lagorfi - Macello -SH  MS.820.200 Pollame e di lagorfi - Laboratorio di sezionamento -CP  MS.830.100 Selvaggina allevata - Macello-SH  MS.830.200 Selvaggina allevata - Laboratorio di sezionamento -CP  MS.830.200 Selvaggina allevata - Laboratorio di sezionamento -CP  MS.840.100 Selvaggina cacciata - Laboratorio di sezionamento -CP  MS.850.200 Popolita di Carni macinate -MM  MS.850.300 Carni macinate -MM  MS.850.300 Carni sep. Meccanicamente-MSM  MS.850.300 Carnisep. Meccanicamente-MSM  MS.850.100 Molluschi bivalvi vivi Centro di depurazione-PC  MS.870.200 Molluschi bivalvi vivi Centro di spedizione_DC  MS.880.100 Nave officina-FV	MS.A40.100 Produzione/Confezionamento/Deposito all'ingrosso di additivi alimentari- Reg. 1333/2008/CEE									
MS.B00.100 Deposito frigorifero autonomo -CS  MS.B00.200 Impianto autonomo di riconfezionamento -RW  MS.B00.300 Mercato all'ingrosso riconosciuto 853 -WM  MS.B10.100 Carni di ungulati domestici - Macelli -SH  MS.B10.200 Carni di ungulati domestici - Laboratorio di sezionamento -CP  MS.B20.100 Pollame e di lagorfi - Macello -SH  MS.B20.200 Pollame e di lagorfi - Laboratorio di sezionamento -CP  MS.B30.100 Selvaggina allevata - Macello-SH  MS.B30.200 Selvaggina allevata - Laboratorio di sezionamento -CP  MS.B30.200 Selvaggina allevata - Laboratorio di sezionamento -CP  MS.B30.200 Selvaggina cacciata - Laboratorio di sezionamento -CP  MS.B40.100 Selvaggina cacciata - Laboratorio di sezionamento -CP  MS.B50.200 Preparazioni di carni-MM  MS.B50.300 Carni macinate -MM  MS.B50.300 Carni sep. Meccanicamente-MSM  MS.B50.300 Prodotti a base di carne Impianto di lavorazione-PP  MS.B70.100 Molluschi bivalvi vivi Centro di spedizione_DC  MS.B70.200 Nave officina-FV	MS.A40.200	MS.A40.200 Produzione/Confezionamento/Deposito all'ingrosso di arc				34/2008/CEE, Reg. 2065/2003/CEE				
□       MS.800.200       Impianto autonomo di riconfezionamento -RW         □       MS.800.300       Mercato all'ingrosso riconosciuto 853 -WM         □       MS.810.100       Carni di ungulati domestici - Macelli -SH         □       MS.810.200       Carni di ungulati domestici - Laboratorio di sezionamento -CP         □       MS.820.100       Pollame e di lagorfi - Macello -SH         □       MS.820.200       Pollame e di lagorfi - Laboratorio di sezionamento -CP         □       MS.830.100       Selvaggina allevata - Macello-SH         □       MS.830.200       Selvaggina allevata - Laboratorio di sezionamento -CP         □       MS.840.100       Selvaggina cacciata - Laboratorio di sezionamento -CP         □       MS.840.200       Selvaggina cacciata - Centro di lavorazione selvaggina-GHE         □       MS.850.100       Carni macinate -MM         □       MS.850.200       Preparazioni di carni-MP         □       MS.850.300       Carni sep. Meccanicamente-MSM         □       MS.870.100       Molluschi bivalvi vivi Centro di depurazione-PC         □       MS.870.200       Molluschi bivalvi vivi Centro di spedizione_DC         □       MS.880.100       Nave officina-FV	MS.A40.300	Produz	zione/Confezionamento/Deposito all'ingrosso di en	nzimi alimentari- Reg. 1332/2008/CEE						
□       MS.800.200       Mercato all'ingrosso riconosciuto 853 -WM         □       MS.810.100       Carni di ungulati domestici - Macelli -SH         □       MS.820.100       Pollame e di lagorfi - Macello -SH         □       MS.820.200       Pollame e di lagorfi - Laboratorio di sezionamento -CP         □       MS.830.100       Selvaggina allevata - Macello-SH         □       MS.830.200       Selvaggina allevata - Laboratorio di sezionamento -CP         □       MS.840.100       Selvaggina cacciata - Laboratorio di sezionamento -CP         □       MS.840.200       Selvaggina cacciata - Centro di lavorazione selvaggina-GHE         □       MS.850.100       Carni macinate -MM         □       MS.850.200       Preparazioni di carni-MP         □       MS.850.300       Carni sep. Meccanicamente-MSM         □       MS.870.100       Molluschi bivalvi vivi Centro di depurazione-PC         □       MS.870.200       Molluschi bivalvi vivi Centro di spedizione_DC         □       NS.880.100       Nave officina-FV	MS.B00.100	Deposi	ito frigorifero autonomo -CS							
MS.810.100 Carni di ungulati domestici - Macelli - SH  MS.810.200 Carni di ungulati domestici - Laboratorio di sezionamento - CP  MS.820.100 Pollame e di lagorfi - Macello - SH  MS.820.200 Pollame e di lagorfi - Laboratorio di sezionamento - CP  MS.830.100 Selvaggina allevata - Macello - SH  MS.830.200 Selvaggina allevata - Laboratorio di sezionamento - CP  MS.840.100 Selvaggina cacciata - Laboratorio di sezionamento - CP  MS.840.200 Selvaggina cacciata - Laboratorio di sezionamento - CP  MS.850.100 Selvaggina cacciata - Centro di lavorazione selvaggina - GHE  MS.850.100 Carni macinate - MM  MS.850.200 Preparazioni di carni - MP  MS.850.300 Carni sep. Meccanicamente - MSM  MS.850.300 Prodotti a base di carne Impianto di lavorazione - PP  MS.870.100 Molluschi bivalvi vivi Centro di spedizione - PC  MS.870.200 Molluschi bivalvi vivi Centro di spedizione _ DC  MS.880.100 Nave officina - FV	MS.B00.200	Impian	ito autonomo di riconfezionamento -RW							
MS.B10.200 Carni di ungulati domestici - Laboratorio di sezionamento -CP  MS.B20.100 Pollame e di lagorfi - Macello -SH  MS.B20.200 Pollame e di lagorfi - Laboratorio di sezionamento -CP  MS.B30.100 Selvaggina allevata - Macello-SH  MS.B30.200 Selvaggina allevata - Laboratorio di sezionamento -CP  MS.B40.100 Selvaggina cacciata - Laboratorio di sezionamento -CP  MS.B40.200 Selvaggina cacciata - Centro di lavorazione selvaggina-GHE  MS.B50.100 Carni macinate -MM  MS.B50.200 Preparazioni di carni-MP  MS.B50.300 Carni sep. Meccanicamente-MSM  MS.B50.300 Prodotti a base di carne Impianto di lavorazione-PP  MS.B70.100 Molluschi bivalvi vivi Centro di spedizione_PC  MS.B70.200 Molluschi bivalvi vivi Centro di spedizione_DC  MS.B80.100 Nave officina-FV	MS.B00.300	Mercat	to all'ingrosso riconosciuto 853 -WM							
MS.B20.100 Pollame e di lagorfi - Macello - SH  MS.B20.200 Pollame e di lagorfi - Laboratorio di sezionamento - CP  MS.B30.100 Selvaggina allevata - Macello-SH  MS.B30.200 Selvaggina allevata - Laboratorio di sezionamento - CP  MS.B40.100 Selvaggina cacciata - Laboratorio di sezionamento - CP  MS.B40.200 Selvaggina cacciata - Centro di lavorazione selvaggina-GHE  MS.B50.100 Carni macinate - MM  MS.B50.200 Preparazioni di carni-MP  MS.B50.300 Carni sep. Meccanicamente-MSM  MS.B50.300 Prodotti a base di carne Impianto di lavorazione-PP  MS.B70.100 Molluschi bivalvi vivi Centro di spedizione - PC  MS.B70.200 Molluschi bivalvi vivi Centro di spedizione - DC  MS.B70.200 Nave officina-FV	MS.B10.100	Carni d	li ungulati domestici - Macelli -SH							
MS.B20.200 Pollame e di lagorfi - Laboratorio di sezionamento -CP  MS.B30.100 Selvaggina allevata - Macello-SH  MS.B30.200 Selvaggina allevata - Laboratorio di sezionamento -CP  MS.B40.100 Selvaggina cacciata - Laboratorio di sezionamento -CP  MS.B40.200 Selvaggina cacciata - Centro di lavorazione selvaggina-GHE  MS.B50.100 Carni macinate -MM  MS.B50.200 Preparazioni di carni-MP  MS.B50.300 Carni sep. Meccanicamente-MSM  MS.B60.100 Prodotti a base di carne Impianto di lavorazione-PP  MS.B70.100 Molluschi bivalvi vivi Centro di spedizione_PC  MS.B70.200 Molluschi bivalvi vivi Centro di spedizione_DC  MS.B80.100 Nave officina-FV	MS.B10.200	Carni d	li ungulati domestici - Laboratorio di sezionamento	-CP						
MS.B30.100 Selvaggina allevata - Macello-SH  MS.B30.200 Selvaggina allevata - Laboratorio di sezionamento -CP  MS.B40.100 Selvaggina cacciata - Laboratorio di sezionamento -CP  MS.B40.200 Selvaggina cacciata - Centro di lavorazione selvaggina-GHE  MS.B50.100 Carni macinate -MM  MS.B50.200 Preparazioni di carni-MP  MS.B50.300 Carni sep. Meccanicamente-MSM  MS.B50.300 Prodotti a base di carne Impianto di lavorazione-PP  MS.B70.100 Molluschi bivalvi vivi Centro di spedizione-PC  MS.B70.200 Molluschi bivalvi vivi Centro di spedizione_DC  MS.B80.100 Nave officina-FV	MS.B20.100	Pollam	e e di lagorfi - Macello -SH							
MS.B30.200 Selvaggina allevata - Laboratorio di sezionamento -CP  MS.B40.100 Selvaggina cacciata - Laboratorio di sezionamento -CP  MS.B40.200 Selvaggina cacciata - Centro di lavorazione selvaggina-GHE  MS.B50.100 Carni macinate -MM  MS.B50.200 Preparazioni di carni-MP  MS.B50.300 Carni sep. Meccanicamente-MSM  MS.B60.100 Prodotti a base di carne Impianto di lavorazione-PP  MS.B70.100 Molluschi bivalvi vivi Centro di depurazione-PC  MS.B70.200 Molluschi bivalvi vivi Centro di spedizione_DC  MS.B80.100 Nave officina-FV	MS.B20.200	Pollam	e e di lagorfi - Laboratorio di sezionamento -CP							
MS.B40.100 Selvaggina cacciata - Laboratorio di sezionamento - CP  MS.B40.200 Selvaggina cacciata - Centro di lavorazione selvaggina-GHE  MS.B50.100 Carni macinate - MM  MS.B50.200 Preparazioni di carni-MP  MS.B50.300 Carni sep. Meccanicamente-MSM  MS.B60.100 Prodotti a base di carne Impianto di lavorazione-PP  MS.B70.100 Molluschi bivalvi vivi Centro di depurazione-PC  MS.B70.200 Molluschi bivalvi vivi Centro di spedizione_DC  MS.B80.100 Nave officina-FV	MS.B30.100	Selvage	gina allevata - Macello-SH							
MS.B40.200 Selvaggina cacciata - Centro di lavorazione selvaggina-GHE  MS.B50.100 Carni macinate -MM  MS.B50.200 Preparazioni di carni-MP  MS.B50.300 Carni sep. Meccanicamente-MSM  MS.B60.100 Prodotti a base di carne Impianto di lavorazione-PP  MS.B70.100 Molluschi bivalvi vivi Centro di depurazione-PC  MS.B70.200 Molluschi bivalvi vivi Centro di spedizione_DC  MS.B80.100 Nave officina-FV	MS.B30.200	Selvage	gina allevata - Laboratorio di sezionamento -CP							
MS.850.100 Carni macinate -MM  MS.850.200 Preparazioni di carni-MP  MS.850.300 Carni sep. Meccanicamente-MSM  MS.860.100 Prodotti a base di carne Impianto di lavorazione-PP  MS.870.100 Molluschi bivalvi vivi Centro di depurazione-PC  MS.870.200 Molluschi bivalvi vivi Centro di spedizione_DC  MS.880.100 Nave officina-FV	MS.B40.100	Selvage	gina cacciata - Laboratorio di sezionamento -CP							
MS.850.200   Preparazioni di carni-MP     MS.850.300   Carni sep. Meccanicamente-MSM     MS.860.100   Prodotti a base di carne Impianto di lavorazione-PP     MS.870.100   Molluschi bivalvi vivi Centro di depurazione-PC     MS.870.200   Molluschi bivalvi vivi Centro di spedizione_DC     MS.880.100   Nave officina-FV	MS.B40.200	Selvage	gina cacciata - Centro di lavorazione selvaggina-GH	E						
□ MS.850.300       Carni sep. Meccanicamente-MSM         □ MS.860.100       Prodotti a base di carne Impianto di lavorazione-PP         □ MS.870.100       Molluschi bivalvi vivi Centro di depurazione-PC         □ MS.870.200       Molluschi bivalvi vivi Centro di spedizione_DC         □ MS.880.100       Nave officina-FV	MS.B50.100	Carni n	nacinate -MM							
□       MS.850.300       Carinsep. Meccanicamente-MSM         □       MS.860.100       Prodotti a base di carne Impianto di lavorazione-PP         □       MS.870.100       Molluschi bivalvi vivi Centro di depurazione-PC         □       MS.870.200       Molluschi bivalvi vivi Centro di spedizione_DC         □       MS.880.100       Nave officina-FV	MS.B50.200	Prepar	azioni di carni-MP							
MS.870.100 Prodotti a base di carrie impianto di lavorazione-PP  MS.870.100 Molluschi bivalvi vivi Centro di depurazione-PC  MS.870.200 Molluschi bivalvi vivi Centro di spedizione_DC  MS.880.100 Nave officina-FV	MS.B50.300	Carnise	ep. Meccanicamente-MSM							
MS.B70.200 Molluschi bivalvi vivi Centro di spedizione_DC  MS.B80.100 Nave officina-FV	MS.B60.100	Prodot	ti a base di carne Impianto di lavorazione-PP							
MS.880.100 Nave officina-FV	MS.B70.100	Mollus	chi bivalvi vivi Centro di depurazione-PC							
WS.B80.100 Nave Official-rv	MS.B70.200	Mollus	chi bivalvi vivi Centro di spedizione_DC							
□ MS.B80.200 Nave deposito frigorifero-ZV	MS.B80.100	Nave o	fficina-FV							
	MS.B80.200	Nave d	leposito frigorifero-ZV							



I	
MS.B80.300	Impianti prodotti della pesca freschi _FFPP
MS.B80.400	impianto per carni di pesce sep. meccanicamente -MSM
MS.B80.500	Prodotti della pesca Impianto di trasformazione-PP
MS.B80.600	Mercato ittico-WM
MS.B80.700	Impianto collettivo delle aste
MS.B90.100	Latte e prodotti a base di latte Centro di raccolta-CC
MS.B90.200	Latte e prodotti a base di latte centro di standardizzazione-PP
MS.B90.300	Latte e prodotti a base di latte trattamento termico-PP
MS.B90.400	Latte e prodotti a base di latte Stabilimento di trasformazione -PP
MS.B90.500	Latte e prodotti a base di latte Stagionatura-PP
MS.BA0.100	Uova e ovoprodotti Centro di imballaggio-EPC
MS.BA0.200	Stabilimento produzione uova liquide-LEP
MS.BA0.300	Uova e ovoprodotti Stabilimento di trasformazione -PP
MS.BB0.100	Cosce di rana e di lumache Macello-SH
MS.BB0.200	Cosce di rana e di lumache Stabilimento di trasformazione -PP
MS.BC0.100	Grassi animali fusi Centro di raccolta-CC
MS.BC0.200	Grassi animali fusi Stabilimento di trasformazione-PP
MS.BD0	XIII Stomaci, vesciche e intestini trattati
MS.BD0.100	Stomaci, vesciche e intestini trattati Stabilimento di trasformazione -PP
MS.BE0.100	Gelatine Centro di raccolta (ossa e pelli)-CC
MS.BE0.200	Gelatine Stabilimento di trasformazione-PP
MS.BF0.100	Collagene Centro di raccolta (ossa e pelli)-CC
MS.BF0.200	Collagene Stabilimento di trasformazione-PP
	STABILIMENTI MOCA
MS.M00	Filiera dei materiali a contatto



# Programmazione Regionale Dei Controlli Ufficiali Delle Micotossine negli Alimenti - 2019

Al fine di organizzare un sistema di controllo efficace e garantire la sicurezza dei prodotti alimentari è stato definito il piano per il controllo ufficialedelle Micotossine negli alimenti che sostituisce il PNI di cui all'iart. 41 del Regolamento CE 882/2004. Obiettivo del presente piano è programmare e coordinare le attività volte sia alla verifica della conformità alla normativa, sia alla valutazione dell'esposizione del consumatore. Esso si focalizza sull'attività di campionamento destinata alle fasi di prodiuzione/trasformazione/distribuzione di specifici prodotti alimentari.

Tabella 2 Ripartizione dei campioni di Monitoraggio per Regione

Regione	Aflatossina B1 e totali A) nelle materie prime/ingredienti dei gelati a base di frutta secca e a guscio; B) nelle spezie (paprika, peperoncino, pepe nero)	Zearalemnone nell'olio raffinato di mais	Ocratossina A nelle spezie (paprika, peperoncino, pepe nero	Depssinivalenol o nei biscotti per l'infanzia	N° totale di campioni
Abruzzo	4	3	2	1	10
Avezzano-Sulmona-L'Aquila	1		1		2
Lanciano-Vasto.Chieti	1	1	1		3
Pescara	1	1			2
Teramo	1	1		1	3

Tabella 3 Ripartizione dei campioni di Sorveglianza per Regione

Regione	N° di Campioni	Numero di campioni per coppia "Micotossian/Matrice"				
Abruzzo	22	12 – Deossinivalenolo in prodotti trasformati a base di grano				
		tenero duro;				
		5 – OTA nel caffè;				
		5 – Citrinina nell'integratore alimentare a base di riso rosso				
		fermentato				
Avezzano-Sulmona-L'Aquila	7	3 – Deossinivalenolo in prodotti trasformati a base di grano tenero				
		duro;				
		2 – OTA nel caffè;				
		2 – Citrinina nell'integratore alimentare a base di riso rosso				
		fermentato				
Lanciano-Vasto.Chieti	5	3 – Deossinivalenolo in prodotti trasformati a base di grano tenero				
		duro;				
		1 – OTA nel caffè;				
		1 – Citrinina nell'integratore alimentare a base di riso rosso				
		fermentato				
Pescara	5	3 – Deossinivalenolo in prodotti trasformati a base di grano tenero				
		duro;				
		1 – OTA nel caffè;				
		1 – Citrinina nell'integratore alimentare a base di riso rosso				
		fermentato				
Teramo	5	3 – Deossinivalenolo in prodotti trasformati a base di grano tenero				
		duro;				
		1 – OTA nel caffè;				
		1 – Citrinina nell'integratore alimentare a base di riso rosso				
		fermentato				

### Piano Dei Monitoraggi Conoscitivi Di Sostanze Indesiderabili negli Alimenti - Contaminanti Agricoli e Tossine Vegetali Naturali - 2019

Per questo piano si faccia riferimento a quanto contenuto alla stessa voce nella sezione dei Servizi Veterinari di Igiene degli Alimenti di O.A.

### Numerosità Campionaria

Alimonto	Sostanze	SVIAOA				SIAN				TOTALI
Alimento	Indesiderabili	AZ-S-AQ	L-V-CH	PE	TE	AZ-S-AQ	L-V-CH	PE	TE	
Cereali (prodotti	Aflatosina B1 e						1	1	1	3
trasformati a base	Aflatossine Totali;									
di cereali e cereali	Ocratossina A;									
destinati al	Zearalenone;									
consumo diretto)	Deossinivalenolo;									
Cereali (prodotti	Ocratossina A					1	1	1		3
trasformati a base										
di cereali e cerali										
destinati al										
consumo diretto)										
Alimenti per	Aflatosina B1 e					1	1		1	3
l'infanzia a base	Aflatossine Totali;									
di cereali (creme,	Ocratossina A;									
biscotti, pastina	Zearalenone;									
	Deossinivalenolo;									
Tè (*)	Alcaloidi					1	1		1	3
	pirrolizidinici									
Erbe per infusi	Alcaloidi					1		1	1	3
Vegetali(*)	pirrolizidinici									
Semi di papavero	Alcaloidi						1	1	1	3
e alimenti	dell'Oppio									
derivati(*)										
Biscotti con Oli	Acido Erucico					1	1		1	3
grassi vegetali										
aggiunti (*)										
Mandorle Amare	Acido					1	1	1		3
e derivati (*)	Cianidrico/Cianur									
	0									

<sup>(\*)</sup> Analisi da effettuare nel 2° semestre del 2019

### Piano Regionale di Controllo Ufficiale degli Additivi Alimentari Tal Quali e nei Prodotti Alimentari - 2019

### Definizioni e acronimi

Di seguito vengono riportate le definizioni di cui alla normativa specifica vigente in materia di additivi alimentari.

#### 1.1 Definizioni

1.2

Additivo alimentare: 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 nel magazzinaggio degli stessi, abbia o possa presumibilmente avere per effetto che la sostanza o i suoi sottoprodotti diventino, direttamente o indirettamente, componenti di tali alimenti.



**Alimento a ridotto contenuto calorico:** un alimento con contenuto calorico ridotto di almeno il 30% rispetto all'alimento originario o a un prodotto analogo.

Alimento non trasformato: un alimento che non ha subito un trattamento che abbia determinato un mutamento sostanziale del suo stato iniziale; a questo riguardo, le seguenti operazioni non sono considerate come determinanti un mutamento sostanziale: divisione, separazione, scissione, disossamento, tritatura, scuoiatura, sbucciatura, pelatura, frantumazione, taglio, pulitura, sfilettatura, surgelazione, congelazione, refrigerazione, macinatura, sgusciatura, imballaggio o disimballaggio.

### Alimento senza zuccheri aggiunti un alimento che:

- senza aggiunta di monosaccaridi o disaccaridi;
- senza aggiunta di prodotti contenenti monosaccaridi o disaccaridi utilizzati per le loro proprietà dolcificanti.

**Categoria di alimenti:** una delle categorie individuate nell'allegato, Parte D del regolamento UE n.1129/2011 i cui AA consentiti sono elencati nello stesso allegato, Parte E.

**Categoria funzionale:** una delle categorie definite nell'allegato I (del regolamento quadro) in base alla funzione tecnologica che l'additivo alimentare esercita nel prodotto alimentare.

Coadiuvante tecnologico ogni sostanza che:

- non è consumata come un alimento in sé;
- è intenzionalmente utilizzata nella trasformazione di materie prime, alimenti o loro ingredienti, per esercitare una determinata funzione tecnologica nella lavorazione o nella trasformazione; e
- può dar luogo alla presenza, non intenzionale ma tecnicamente inevitabile, di residui di tale sostanza o di suoi derivati nel prodotto finito, a condizione che questi residui non costituiscano un rischio per la salute e non abbiano effetti tecnologici sul prodotto finito.

Dose giornaliera accettabile (DGA) è la quantità di una sostanza che le persone possono consumare quotidianamente nell'arco della vita senza rischi apprezzabili per la salute ed è in genere espressa in mg per kg di peso corporeo al giorno (mg/kg di peso corporeo/die). La DGA può essere valida per un additivo specifico o per un gruppo di additivi aventi proprietà simili.

**Edulcoranti da tavola:** le preparazioni di edulcoranti autorizzati, che possono contenere altri additivi e/o ingredienti alimentari e che sono destinati a essere venduti ai consumatori finali come sostituto degli zuccheri.

**Quantum satis:** non è specificato una quantità numerica massima e le sostanze sono utilizzate conformemente alle buone pratiche di fabbricazione, in quantità non superiori a quella necessaria per ottenere l'effetto desiderato e a condizione che i consumatori non siano indotti in errore.

### 1.2 Acronimi

**AA:** Additivi alimentari **AC:** Autorità Competenti

ACCREDIA: Ente italiano di accreditamento

ARPA: Agenzia Regionale per la Protezione dell'ambiente (ARTA in Abruzzo)

**ASL**: Aziende Sanitarie Locali **CE**: Comunità europea

**DGA:** dose giornaliera accettabile

DG SANCO: Direzione Generale della salute e della tutela del consumatore della Commissione Europea

**DGISAN**: Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione

**EFSA:** European Food Security Agency

FVO: Ufficio Veterinario e degli Alimenti della DG SANCO

ISS: Istituto Superiore di Sanità

**IIZZSS**: Istituti Zooprofilattici Sperimentali

IZS PB: Istituto Zooprofilattico Sperimentarle della Puglia e della Basilicata



IZS VE: Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

Ministero: Ministero della Salute

NAS: Nuclei Antisofistificazioni del Comando dei Carabinieri per la Tutela della Salute

PIF: Posti di Ispezione frontaliera

PR: Piano Regionale

PNI: Piano nazionale integrato

SIAN: Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

SVIAOA: Servizio Veterinario Igiene degli Alimenti di Origine Animale

**UE:** Unione europea

**USMAF**: Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera **UVAC**: Uffici veterinari per gli adempimenti comunitari

### 1. Introduzione

Come è noto, in base all'articolo 3 del Reg. (CE) n. 882/2004, i controlli ufficiali devono essere eseguiti periodicamente, in base ad una valutazione dei rischi e con frequenza appropriata. Gli stessi controlli devono essere eseguiti in qualsiasi fase della filiera di produzione e trasformazione degli alimenti, nonché sulle esportazioni dall'Unione, sulle importazioni nell'Unione e sui prodotti alimentari ivi compresi gli additivi alimentari immessi sul mercato UE.

A tal fine è stato predisposto il Piano nazionale di controllo ufficiale degli "additivi alimentari", frutto della collaborazione fra il Ministero, l'ISS e le Autorità regionali e provinciali e parte integrante del PNI.

Tale Piano nazionale riguarda il controllo degli additivi alimentari come tali ed il loro impiego negli alimenti ed ha lo scopo di programmare e coordinare le attività volte sia alla verifica della conformità alla normativa, sia alla valutazione dell'esposizione del consumatore agli stessi additivi.

In considerazione del fatto che gli AA finora autorizzati sono, attualmente, circa 400 si è ritenuto necessario procedere alla definizione di criteri per l'individuazione degli AA da includere nel Piano nazionale stesso.

Tali criteri tengono conto delle attività di studio e valutazione effettuate in ambito comunitario ed in particolare la "Relazione della commissione Sui livelli di assunzione degli additivi alimentari nell'Unione Europea (2001)" e la Relazione della Commissione al Parlamento europeo e al Consiglio riguardante i progressi nella la rivalutazione degli additivi alimentari" (2007).

Il Piano nazionale ha anche l'obiettivo di migliorare il flusso di informazioni dalle Regioni/PA all'Autorità centrale consentendo, per il prossimo quadriennio, un riesame dei dati ottenuti ed un eventuale adattamento delle attività di controllo. In particolare, il Piano nazionale è indirizzato alle Autorità Sanitarie territorialmente competenti con la finalità di indicare loro criteri uniformi per la programmazione delle attività dei controlli sia presso i produttori/confezionatori/depositi di AA che presso gli utilizzatori degli stessi.

Infatti, per l'applicazione dei Regg. CE) n. 882/2004 e n. 852/2004 in materia di sicurezza alimentare, le autorità competenti sono il Ministero, le Regioni/PA e le ASL così come indicato dal DLgs 193/2007.

### 2. Normativa

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

- 1. Reg. CE n.1333/2008 o regolamento quadro
- 2. Reg. UE n.1129/2011
- 3. Reg. UE n.1130/2011
- 4. Reg. UE n.231/2012

Il primo provvedimento che ha riunito tutte le precedenti disposizioni specifiche (direttiva 94/35/CE sugli edulcoranti, direttiva 94/36 sui coloranti e direttiva 95/2/CE sugli additivi vari), stabilisce il principio degli elenchi comunitari degli additivi alimentari consentiti, le relative condizioni d'uso negli alimenti e le norme riguardanti l'etichettatura degli stessi additivi quando sono commercializzati come tali.

Infatti il Reg. (CE) n.1333/2008 prescrive che soltanto gli AA inclusi nell'elenco comunitario possono essere immessi sul mercato in quanto tali e utilizzati negli alimenti alle condizioni d'impiego ivi stabilite.

Prima di essere inclusi nell'elenco comunitario gli AA, secondo una procedura comunitaria di autorizzazione



applicabile anche agli enzimi ed aromi, devono essere sottoposti alla valutazione del rischio da parte dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare. Questa procedura è descritta nel Reg. (CE) n. 1331/2008 e successivamente dettagliata con le disposizioni di cui al Reg. (UE) n. 234/2011 ove sono stati precisati i dati specifici necessari per la valutazione del rischio degli AA.

Un AA può essere autorizzato soltanto se non pone problemi di sicurezza per la salute dei consumatori, se esiste una necessità tecnica che non può essere soddisfatta con altri mezzi economicamente e tecnologicamente praticabili e se il suo impiego non induce in errore i consumatori.

Tali additivi, una volta valutati, vengono inclusi nella lista comunitaria e devono rispettare le condizioni d'uso ivi fissate: livelli massimi d'uso, espressi in mg/kg o litro, le categorie di alimenti ove sono consentiti e le eventuali restrizioni riportate nella lista stessa.

Gli AA devono essere conformi alle specifiche fissate da provvedimenti comunitari adottati ad hoc [Reg. (UE) n.231/2012 e successive modifiche] che consentono di identificare gli stessi additivi, e ne precisano i criteri accettabili di purezza per quanto riguarda eventuali sostanze indesiderabili legate al processo produttivo.

Il Reg. (CE) n. 1333/2008 oltre agli obblighi generali di etichettatura degli AA previsti dalla direttiva 2000/13/CE che consentano la loro identificazione (denominazione, numero E, lotto, produttore, ecc.), fissa disposizioni particolari per quanto riguarda l'etichettatura degli AA non destinati alla vendita ai consumatori finali (artt 21 e 22) e l'etichettatura degli AA destinati alla vendita ai consumatori finali (art.23).

Lo stesso regolamento quadro prescrive solo per alcuni additivi, qualora utilizzati nella produzione di alimenti, ulteriori indicazioni da riportare sull'etichetta del prodotto alimentare destinato al consumatore finale (art.24 e allegato V).

Il secondo regolamento dell'UE, ovvero il Reg. n. 1129/2011, istituisce l'elenco unico degli AA autorizzati ad essere impiegati per uno scopo tecnologico nella fabbricazione, nella trasformazione, nella preparazione, nel trattamento, nell'imballaggio, nel trasporto o nel magazzinaggio degli alimenti. Tale elenco è strutturato sulla base delle categorie alimentari ove l'impiego degli additivi è consentito ed in pratica costituisce l'allegato II del regolamento quadro.

Il provvedimento di cui al precedente punto 3, ovvero il Reg.(UE) n. 1130/2011, costituisce viceversa l'allegato III del regolamento quadro e, di fatto, istituisce l'elenco degli additivi alimentari consentiti negli stessi additivi, negli enzimi e negli aromi alimentari, nonché nei nutrienti

Infine il quarto provvedimento, ovvero il Reg. (UE) n. 231/2012, ha riunito in un unico atto legislativo le cosiddette specifiche ovvero i requisiti di purezza che gli AA devono possedere per poter essere impiegati nel settore alimentare.

In considerazione dei continui aggiornamenti degli allegati II e III del Reg. (CE) n.1333/2008, a seguito dell'evoluzione tecnologica e delle nuove valutazioni dell'EFSA, sono disponibili sul sito web del Ministero al seguente indirizzo:

http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2\_6.jsp?lingua=italiano&id=1170&area=sicurezzaAlimentare&menu=chimica\_sia l'elenco delle disposizioni vigenti sia un collegamento con la BANCA DATI della DGSANCO.

Tale BANCA che può costituire un utile e rapido strumento di informazione sugli AA autorizzati e sulle loro condizioni di impiego è disponibile, al momento solo nella versione inglese, all'indirizzo sotto riportato:

https://webgate.ec.europa.eu/sanco foods/main/?sector=FAD&auth=SANCAS

Una menzione a parte deve essere fatta per le disposizioni nazionali riguardanti l'autorizzazione alla produzione, al deposito e alla commercializzazione degli AA tal quali e/o delle loro miscele.

Allo stato attuale, in base all'Accordo tra il Governo, le Regioni/PA del 29 aprile 2010, le attività di produzione (inclusa la miscelazione ed il confezionamento/riconfezionamento), commercializzazione e deposito ai fini della commercializzazione di AA che erano soggette al procedimento di autorizzazione di cui al DPR 19 novembre 1997, n. 514, sono soggette a riconoscimento.

Più sotto sono riportati i riferimenti normativi relativi alla legislazione vigente in materia di AA, distinta in quattro parti riguardanti la valutazione e l'autorizzazione comunitaria degli AA, l'autorizzazione nazionale degli stabilimenti di produzione di additivi, le disposizioni riguardanti l'impiego degli stessi nelle diverse categorie di prodotti alimentari ed infine i requisiti di purezza che devono rispettare gli additivi per poter essere impiegati negli alimenti.



### 3. Attuazione del Piano

L'attuazione del Piano nazionale per le parti e negli ambiti territoriali di rispettiva competenza è affidata in base alle norme vigenti:

- alle <u>Regioni/PA</u> per la programmazione e il coordinamento delle attività di vigilanza e controllo sul territorio regionale di competenza;
- alle ASL per l'espletamento delle attività di vigilanza e controllo;
- agli <u>USMAF</u> per le attività di controllo sugli additivi alimentari e sui prodotti alimentari di origine non animale presentati all'importazione;
- ai <u>PIF</u> per le attività di controllo sugli additivi alimentari e sui prodotti alimentari di origine animale di origine animale presentati all'importazione.
- agli <u>UVAC</u> per le attività di controllo sugli additivi alimentari e sui prodotti alimentari di origine animale provenienti dall'Unione europea.
- agli <u>IIZZSS</u>, alle <u>ARPA</u>, alle <u>ASL</u> e agli altri laboratori designati dalle Autorità competenti per il controllo ufficiale per l'effettuazione delle analisi di laboratorio;
- all'<u>ISS</u> per la valutazione dell'esposizione agli additivi alimentari della popolazione italiana e per le revisioni di analisi sui campioni di alimenti non conformi.

Nell'ambito del Piano nazionale non è stato attribuito un numero specifico di campioni ai NAS in quanto gli stessi, nella duplice funzione di polizia giudiziaria e ispettori sanitari, operano nelle macroaree "Alimenti e bevande" e "Sanità Pubblica", svolgendo i compiti loro affidati d'iniziativa, su richiesta del Ministro o dei reparti dell'Arma territoriale, oppure su delega dell'Autorità Giudiziaria, nonché su denunce o segnalazioni da parte dei cittadini.

### 4. Articolazione del Piano

### 5.1 Programmazione regionale

Ogni Regione/PA deve elaborare un PR di controllo ufficiale sugli AA tal quali e sui prodotti alimentari ove questi sono utilizzati. Il PR in materia della Regione Abruzzo tiene in considerazione le indicazioni riportate nel Piano nazionale.

In linea con quanto previsto dal Piano nazionale la Regione Abruzzo individua nel Direttore della Sezione Veterinaria e Sicurezza Alimentare il referente del PR. Tale nominativo viene trasmesso al Ministero – DGISAN ex Ufficio VI DGSAN.

La Regione Abruzzo, in conformità a quanto previsto nel Piano nazionale designa l'Istituto Zooprofilattico di Teramo come laboratorio per l'esecuzione delle analisi dei campioni prelevati durante i controlli ufficiali di cui al presente PR, nel rispetto di quanto stabilito dall'articolo 12 del Reg. (CE) n. 882/2004.

Il presente Piano Regionale contiene le seguenti informazioni minime:

- indicazione ed organizzazione delle attività di controllo;
- indicazione del laboratorio (IZS TE) deputato al controllo ufficiale e relative referente;
- indicazione del numero di campioni di additivi alimentari tal quali;
- indicazione del numero di campioni di prodotti alimentari per la ricerca di AA.

Predisposto, il PR viene inviato, per opportuna conoscenza, al Ministero – DGISAN - ex Ufficio VI DGSAN e all'ISS - Dipartimento sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare.

### 5.2 Criteri per l'individuazione degli AA e degli alimenti contenenti AA da includere nel Piano Regionale

I criteri di seguito riportati sono stati considerati nell'elaborazione del Piano Regionale che coinvolge sia i controlli degli AA tal quali nella fase della produzione/confezionamento/deposito e presso l'OSA, sia i controlli degli AA nei prodotti alimentari, così come classificati nel Reg. (UE) n.1129/2011. In quest'ultimo caso la verifica dovrà coinvolgere prodotti alimentari che contengano AA appartenenti ai tre macrogruppi: coloranti, edulcoranti ed additivi vari.

A livello regionale si è poi tenuto conto delle osservazioni pervenute dai laboratori designati in merito agli



esiti analitici dei controlli svolti negli anni precedenti e delle eventuali notifiche di allerta che hanno coinvolto gli AA.

### 5.2.1 AA tal quali

Il controllo degli AA prima dell'impiego nella produzione dei prodotti alimentari tiene conto dei seguenti aspetti:

- additivi prodotti/confezionati nella Regione/PA;
- 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.

### 5.2.2 Prodotti alimentari nei quali sono utilizzati AA.

Il controllo dei prodotti alimentari finalizzato alla verifica delle condizioni d'impiego degli additivi alimentari tiene conto dei 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 (es. pesto, speck).
- 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.

Al fine di individuare gli AA per i quali potrebbe essere superata la DGA si può fare riferimento alla relazione della Commissione europea sui livelli di assunzione degli additivi alimentari nell'Unione europea (2001) ed ai pareri dell'EFSA

### 5.3 Controllo analitico

Il controllo analitico degli AA tal quali è finalizzato alla verifica della conformità a quanto prescritto nel Reg. UE n. 231/2012 sui requisiti di purezza specifici sia nella fase della produzione/deposito/confezionamento sia nella fase di utilizzo presso l'OSA.

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.

### 5.3.1 Controllo degli AA Tal Quali

Il controllo analitico da effettuarsi prevalentemente nella fase di produzione/confezionamento delgli AA tal quali riguarda la determinazione di uno o più dei seguenti parametri:

- allergeni eventualmente presenti anche nei supporti
- metalli pesanti
- parametri specifici dell'AA (es. ammonio, floruro, alluminio, carica batterica, solventi residui).

Di seguito si riportano alcuni AA che per il loro diffuso impiego nell'industria alimentare, tenendo conto dell'attuale disponibilità di metodiche analitiche, sono di particolare interesse anche come possibile veicolo di contaminanti per cui devono essere inclusi nel piano regionale, come indicato nella tabella sotto riportata.

TABELLA n. 1

N. di riferimento	Denominazione	Categoria funzionale	Parametro /Limite			
E 330	Acido citrico	Acidificante	Arsenico/non più di 1 mg/kg Piombo/non più dello 0,5 mg/kg Mercurio/non più di 1 mg/kg			
E 300	Acido ascorbico	Acidificante	Arsenico/non più di 3 mg/kg Piombo/non più di 2 mg/kg Mercurio/non più di 1 mg/kg			



N. di riferimento	Denominazione	Categoria funzionale	Parametro /Limite
E 420	Sorbitolo	Polialcoli	Nichel/non più di 2 mg/kg (su base anidra)
			Arsenico/non più di 3 mg/kg (su base anidra)
			Piombo/non più di 1 mg/kg (su base anidra)
E 100	Curcumina	Colorante	Arsenico/non più di 3 mg/kg Piombo/non più di 10 mg/kg
			Mercurio/non più di 1 mg/kg Cadmio/non più di 1 mg/kg
E 440	Pectina	Gelificante	Arsenico/non più di 3 mg/kg Piombo/non più di 2 mg/kg
			Mercurio/non più di 1 mg/kg Cadmio/non più di 1 mg/kg
E 414	Gomma d'acacia	Gelificante	Arsenico/non più di 3 mg/kg Piombo/non più di 2 mg/kg
			<b>Mercurio</b> /non più di 1 mg/kg <b>Cadmio</b> /non più di 1 mg/kg
E 422	Glicerolo	Stabilizzante	Arsenico/non più di 3 mg/kg Piombo/non più di 2 mg/kg
			Mercurio/non più di 1 mg/kg Cadmio/non più di 1 mg/kg

La numerosità campionaria per l'annualità 2016 del PR della Regione Abruzzo è riportata in TABELLA n. 3

### 5.3.2 Controllo dei prodotti alimentari che contengono AA

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.

Di seguito si riportano alcuni AA ed alcune categorie di prodotti alimentari che per il loro significato sanitario e la loro rilevanza da punto di vista tecnologico, tenendo conto dell'attuale disponibilità di metodiche analitiche, sono da includere prioritariamente nel piano regionale.

Una descrizione più dettagliata delle categorie di alimenti ove possono essere aggiunti gli additivi alimentari è riportata nella linea guida, "Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 on Food Additive" disponibile sul sito web della DGSANCO e del Ministero della salute e la consultazione della banca dati della DGSANCO può costituire un utile strumento.

Tabella N. 2

N. di riferimento	Denominazione	Categoria alimentare
E 104	Giallo di chinolina	05: Prodotti di confetteria 14.1: Bevande analcoliche 17: Integratori alimentari, quali definiti nella direttiva 2002/46/CE, tranne gli integratori alimentari destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia
E110	Giallo tramonto FCF, giallo arancio S	05: Prodotti di confetteria 14.1: Bevande analcoliche 17: Integratori alimentari, quali definiti nella direttiva 2002/46/CE, tranne gli integratori alimentari destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia
E120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	08.2: Preparazioni di carni, quali definite dal regolamento (CE) n.853/2004
E124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	05: Prodotti di confetteria 14.1: Bevande analcoliche 17: Integratori alimentari, quali definiti nella direttiva 2002/46/CE, tranne gli integratori alimentari destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia
E200/E202/E203	Acido sorbico e suoi sali	04: Ortofrutticoli
E210-E213	Acido benzoico e suoi sali	14.1: Bevande analcoliche
E220-E228	Anidride solforosa e suoi sali	04: Ortofrutticoli 8.2 : preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004 8.3 : prodotti a base di carne 09: Pesce e prodotti della pesca 14.2.2: Vino e altri prodotti, quali definiti dal regolamento (CE) n.1234/2007, e bevande analoghe analcoliche
E249-E252	Nitriti Nitrati	08: Carne

N. di riferimento	Denominazione	Categoria alimentare
E 338-452	Polifosfati	1.7: Formaggi e prodotti caseari 8.3: prodotti a base di carne 9.1 e 9.2 pesce e prodotti della pesca non trasformati e
E950	Acesulfame K	05: Prodotti di confetteria 14.1: Bevande analcoliche
E951	Aspartame	05: Prodotti di confetteria 11.4: Edulcoranti da tavola 14.1: Bevande analcoliche
E952	Ciclammati	05: Prodotti di confetteria 14.1: Bevande analcoliche

La numerosità campionaria per l'annualità 2016 del PR della Regione Abruzzo è riportata in TABELLA n. 4

L'ISS, qualora necessario, fornirà supporto nell'ambito delle attività di campionamento, di cui al DPR 327/1980, e dei metodi di analisi, di cui all'art.11 del Reg. CE 882/2004.

### 5.4. Attività di controllo ufficiale (vigilanza)

Allo stato attuale occorre sottolineare come i controlli finora svolti sugli AA rientrino nell'ambito delle verifiche riguardanti l'igiene generale degli alimenti per cui, in linea di massima, non sono oggetto in ogni Regione di un PR specifico e quindi mirato all'accertamento della rispondenza alla legislazione relativa agli AA. Un PR specifico verifica l'adempimento delle prescrizioni della normativa vigente in materia di AA, compreso l'accertamento del rispetto dei requisiti di purezza e dell'etichettatura, che deve essere realizzato mediante controlli ripartiti in modo omogeneo sul territorio.

I controlli dovranno essere effettuati attraverso campionamenti, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione, della distribuzione degli AA tal quali e nei prodotti alimentari ivi compresa l'importazione. In particolare dovrebbero essere privilegiati i controlli degli AA sia sul luogo di produzione che di impiego. La distribuzione dei campioni da esaminare per ogni Regione/PA è riportata nella tabella più sotto. Il numero di campioni ivi indicato deve essere inteso come il numero minimo di campioni da effettuarsi per ogni anno, salvo modifiche o integrazioni del Piano nazionale. Ancorché sia auspicabile un'attuazione immediata del PR l'attività di controllo sui campioni di AA alimentari tal quali sarà obbligatoria a partire dal secondo anno del Piano stesso. (anno 2016).

La ripartizione del numero di campioni nella tabella allegata è stata effettuata in base al numero di abitanti di ogni singola Regione/PA.

Nell'ambito del PR di controllo, ogni Regione/PA deve ripartire, nel corso dell'anno, il numero di campioni sul territorio sia per gli AA tal quali che per categoria alimentare in modo da garantire la rappresentatività degli alimenti maggiormente diffusi a livello nazionale.

Fermo restando che il numero minimo di campioni deve essere comunque garantito, le Regioni/PA, qualora necessario, possono variare, in funzione della propria realtà industriale, le matrici e il numero di campioni.

### 5.4.1 Controlli degli AA all' importazione

Il controllo degli AA tal quali e dei prodotti alimenti finalizzato alla verifica dell'impiego degli AA stessi all'importazione comprende controlli documentali, controlli d'identità e controlli materiali, ove rientrano i campionamenti.

- a) I <u>controlli documentali</u> consistono nella verifica della conformità alla normativa vigente della documentazione relativa agli AA tal quali ed agli alimenti ove gli AA sono utilizzati, nonché alle disposizioni riguardanti l'etichettatura ed in particolare agli articoli 22-24 del Reg. (CE) n.1333/2008 e del Reg. (UE) n.380/2012.
- b) I <u>controlli d'identità</u> consistono nella verifica, mediante ispezione visiva, della concordanza tra i certificati e altri documenti di accompagnamento della partita e la partita stessa, nonché alla verifica dei caratteri organolettici di cui al Reg. (UE) n.231/2012.
- c) I <u>controlli materiali</u> devono comprendere anche la verifica della normativa vigente in materia di requisiti di purezza degli AA.

Le attività di controllo degli alimenti presentati all'importazione sono effettuate dai PIF, USMAF ed UVAC secondo le disposizioni vigenti ed i compiti assegnati dalle rispettive competenti Direzioni generali. Per quanto riguarda i criteri da adottare per l'individuazione degli AA e degli alimenti contenenti AA da controllare vale quanto riportato al punto 5.2.



### 5.4.2 Risultati analitici ed interpretazione degli esiti

Le analisi sui campioni di AA tal quali e di prodotti alimentari sono effettuate dai laboratori dell'IZS di Teramo, designato dalla Regione Abruzzo per il controllo ufficiale e, come già indicato nel punto 5.3.2, l'ISS fornirà il proprio supporto tecnico a detti laboratori.

In considerazione del fatto che su uno stesso campione di alimento possono essere effettuate più determinazioni analitiche di additivi alimentari, come nel caso ad esempio della verifica contemporanea di coloranti ed edulcoranti, l'ISS provvederà a distribuire, qualora necessario, i metodi multielementari normati oppure, se non disponibili, quelli validati.

Per l'aggiornamento di disponibilità di laboratori con metodi accreditati si suggerisce la consultazione del sito web di Accredia "www.accredia.it" .

### 5.5. Trasmissione risultati dei controlli

Al fine di assicurare il corretto coordinamento delle attività di ispezione e controllo da parte dell'Autorità centrale e la successiva programmazione degli interventi per gli anni successivi, la Regione Abruzzo – Servizio sanità veterinaria, igiene e Sicurezza degli alimenti - predisporrà una relazione annuale riguardante le attività svolte in attuazione del presente Piano, precisando le categorie alimentari secondo la classificazione di cui al Reg. (UE) n.1129/2011. Nell'ambito della suddetta relazione potranno venire indicati i provvedimenti adottati in caso di non conformità durante le verifiche o a seguito del controllo analitico.

Tale relazione sarà inviata al Ministero – DGISAN - ex Uff. VI DGSAN e all'ISS.

A regime i dati relativi alle attività di controllo del presente PR devono essere trasmessi, entro il 31 gennaio dell'anno successivo, utilizzando il Nuovo Sistema Informativo Sanitario NSIS.

In via transitoria nel primo anno di attuazione del piano i dati del controllo analitico saranno inviati, attraverso la compilazione delle schede più sotto (Scheda n. 1 e Scheda n. 2), da parte del laboratorio dell'IZS di Teramo, al Servizio sanità veterinaria, igiene e Sicurezza degli alimenti dell Regione Abruzzo per consentire la validazione del dato, al Ministero ed all'ISS, entro il mese di febbraio dell'anno successivo.

L'ISS provvederà ad analizzare ed inviare l'elaborazione dei dati al Ministero entro il 30 marzo al fine di consentire alla DGISAN di redigere il rapporto finale da pubblicare e inserire nel PNI, entro il mese di giugno.

Di seguito si elencano i recapiti dei referenti per l'attuazione del presente PR, presso l'ISS e presso il Ministero.

### Ministero della Salute:

- Dr.ssa Elvira Cecere e.cecere@sanita.it Tel. 0659946566
- Dr.ssa Marinella Collauto m.collauto@sanita.it Tel. 0659946617

### Istituto Superiore di Sanità

- Dott. Paolo Stacchini paolo.stacchini@iss.it
- Dr.ssa Ilaria Altieri ilaria.altieri@iss.it

### **Regione Abruzzo**

- Dott. Paolo Torlontano – Dipartimento per la Salute e il Welfare - Servizio sanità veterinaria, igiene e Sicurezza degli alimenti - paolo.torlontano@regione.abruzzo.it - 085/7672692

### **NORMATIVA ADDITIVI ALIMENTARI**

### Disposizioni riguardanti la valutazione e l'autorizzazione comunitaria

**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 31.12.2008)

**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'11.03.2011)



**Disposizioni riguardanti l'autorizzazione alla produzione, al deposito e alla commercializzazione** 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 26.05.2010)

**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 17.04.1999)

**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 13.03.1998)

### Disposizioni relative all'impiego

**Regolamento (UE) n. 1093/2014** della Commissione del 16 ottobre 2014 che modifica e corregge l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di determinati coloranti in formaggi stagionati aromatizzati (G.U.U.E. L 299 del 17.10.2014)

Regolamento (UE) n. 1092/2014 della Commissione del 16 ottobre 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego degli edulcoranti in alcune creme da spalmare a base di frutta e ortaggi (G.U.U.E. L 299 del 17.10.2014) Regolamento (UE) n. 1084/2014 della Commissione del 15 ottobre 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego dei difosfati (E450) come agenti lievitanti r regolatori di acidità negli impasti lievitanti pronti (G.U.U.E. L 298 del 16.10.2014)

Regolamento (UE) n. 969/2014 della Commissione del 12 settembre 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di ascorbato di calcio (E 302) e alginato di sodio (E 401) in taluni ortofrutticoli non trasformati (G.U.U.E. L 272 del 13.09.2014)

Regolamento (UE) n. 966/2014 della Commissione del 12 settembre 2014 che modifica l'allegato del 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 per quanto riguarda le specifiche relative al propionato di calcio (G.U.U.E. L 272 del 13.09.2014)

Regolamento (UE) n. 957/2014 della Commissione del 10 settembre 2014 che modifica l'allegato II 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 la cancellazione degli esteri dell'acido montanico (E 912) (G.U.U.E. L 270 dell'11.09.2014).

**Regolamento (UE) n. 923/2014** della Commissione del 25 agosto 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di pigmenti coloranti di alluminio di riboflavine (E101) e cocciniglia, acido carminio, vari tipi di carminio (E120) in determinate categorie di alimenti e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 in merito alle specifiche per le riboflavine (E101) (G.U.U.E. L 252 del 26.08.2014

**Regolamento (UE) n. 685/2014** della Commissione del 20 giugno 2014 che modifica l'allegato II 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 il copolimero a innesto di alcole polivinilico-polietilenglicole nei complementi alimentari solidi (G.U.U.E. L 182 del 21.06.2014)

Regolamento (UE) n. 601/2014 della Commissione del 4 giugno 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le categorie di prodotti alimentari della carne e l'uso di determinati additivi alimentari nelle preparazioni di carni (G.U.U.E. L 166 del 05.06.2014)

Regolamento (UE) n. 506/2014 della Commissione del 15 maggio 2014 che modifica l'allegato II 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'etil lauroil arginato come conservante in alcuni prodotti a base di carne trattati termicamente (G.U.U.E. L 145 del 16.05.2014)

Regolamento (UE) n. 505/2014 della Commissione del 15 maggio 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego dei coloranti caramello (E 150a-d) nella birra e nelle bevande a base di malto (G.U.U.E. L 145 del 16.05.2014)



Regolamento (UE) N. 497/2014 della Commissione del 14 maggio 2014 che modifica l'allegato II 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'uso dell'advantame come edulcorante (G.U.U.E. L 143 del 15.05.2014)

**Regolamento (UE) n. 298/2014** della Commissione del 21 marzo 2014 che modifica l'allegato II 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 il di- idrogenodifosfato di magnesio da utilizzare come agente lievitante e regolatore di acidità (G.U.U.E. L 89 del 25.03.2014)

Regolamento (UE) n. 264/2014 della Commissione del 14 marzo 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso del copolimero di polivinilpirrolidone vinilacetato negli integratori alimentari solidi e del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda le relative specifiche (G.U.U.E. L 76 del 15.03. 2014) Regolamento (UE) n. 59/2014 della Commissione del 23 gennaio 2014 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) in prodotti aromatizzanti a base di vino (G.U.U.E. L 21 del 24.01.2014).

Regolamento (UE) n. 1274/2013 della Commissione del 6 dicembre 2013 che modifica e rettifica 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 alcuni additivi alimentari (G.U.U.E. L 328 del 07.12.2013).

**Regolamento (UE) n. 1069/2013** della Commissione del 30 ottobre 2013 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego di fosfati di sodio (E 339) negli involucri naturali per salsicce (G.U.U.E. L 289 del 31.10.2013).

**Regolamento (UE) n. 1068/2013** della Commissione del 30 ottobre 2013 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego di difosfati (E 450), trifosfati (E 451) e polifosfati (E 452) nel pesce salato (G.U.U.E. L 289 del 31.10.2013).

Regolamento (UE) n. 913/2013 della Commissione del 23 settembre 2013 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego degli edulcoranti in alcune creme da spalmare a base di frutta e ortaggi (G.U.U.E. L 252 del 24.09. 2013).

**Regolamento (UE) n. 818/2013** della Commissione del 28 agosto 2013 che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso degli esteri di saccarosio degli acidi grassi (E 473) negli aromi per bevande limpide aromatizzate a base d'acqua (G.U.U.E. L 230 del 29.08.2013).

Regolamento (UE) n. 817/2013 della Commissione del 28 agosto 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 la gomma arabica modificata con acido ottenilsuccinico (G.U.U.E. L 230 del 29.08, 2013).

**Regolamento (UE) n. 739/2013** della Commissione del 30 luglio 2013 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego di fitosteroli ricchi di stigmasterolo come stabilizzante nei cocktail alcolici pronti da congelare e l'allegato del regolamento (UE) n.231/2012 della Commissione per quanto riguarda le specifiche dell'additivo alimentare "fitosteroli ricchi di stigma sterolo" (GUUE L 204 del 31.07.2013).

**Regolamento (UE) n. 738/2013** della Commissione del 30 luglio 2013 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n.1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di taluni additivi nei surrogati di uova di pesce a base di alghe (GUUE L 204 del 31.07.2013).

Regolamento (UE) n. 723/2013 della Commissione del 26 luglio 2013 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 (E392) in determinati prodotti a base di carne e pesce a basso contenuto di materia grassa (GUUE L 202 del 26.07.2013).

**Regolamento (UE) n. 510/2013** della Commissione del 3 giugno 2013 che modifica gli allegati I, II e III al regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, per quanto riguarda l'utilizzo degli ossidi e idrossidi di ferro (E172), dell'idrossi-propilmetilcellulosa (E464) e dei polisorbati (E432-436) per la marcatura di alcuni tipi di frutta (G.U.U.E. L 150 del 04.06.2013).



**Regolamento (UE) n. 509/2013** della Commissione del 3 giugno 2013 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di diversi additivi in alcune bevande alcoliche (G.U.U.E. L 150 del 04.06.2013).

**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 14.05.2013)

**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 17.01.2013)

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'08.12.2012) 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 (G.U.U.E. L 333 del 05.12. 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 alginato di propan-1,2-diolo (E 405) in bevande a base di mosto di uve fermentate (G.U.U.E. L 333 del 05.12.2012)

**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 (G.U.U.E. L 333 del 05.12.2012)

**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 (G.U.U.E. L 310 del 09.11.2012)

**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 (G.U.U.E. L 196 del 24.07.2012)

**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 (G.U.U.E. L 173 del 03.07.2012)

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 (G.U.U.E. L 169 del 29.06.2012)

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 (G.U.U.E. L 144 del 05.06.2012)

**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 (G.U.U.E. L 144 del 05.06.2012)

**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 (G.U.U.E. L 144 del 05.06.2012)

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 (G.U.U.E. L 119 del 04.05.2012) 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 chinolina (E 104), giallo tramonto FCF/giallo arancio S (E 110) e ponceau

4R, rosso cocciniglia A (E 124) (G.U.U.E. L 78 del 17.03.2012)

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 (G.U.U.E. 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 (G.U.U.E. L 295 del 12.11.2011). Rettifica G.U.U.E L 162 del 14.06.2013.

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 (G.U.U.E. 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 31.12.2008).

### Disposizioni riguardanti i requisiti di purezza

**Regolamento (UE) n. 966/2014** della Commissione del 12 settembre 2014 che modifica l'allegato del 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 per quanto riguarda le specifiche relative al propionato di calcio (G.U.U.E. L 272 del 13.09.2014).

Regolamento (UE) n. 957/2014 della Commissione del 10 settembre 2014 che modifica l'allegato II 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 la cancellazione degli esteri dell'acido montanico (E 912) (G.U.U.E. L 270 dell'11.09.2014).

**Regolamento (UE) n. 923/2014** della Commissione del 25 agosto 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di pigmenti coloranti di alluminio di riboflavine (E101) e cocciniglia, acido carminio, vari tipi di carminio (E120) in determinate categorie di alimenti e l'allegato del **regolamento (UE) n. 231/2012** in merito alle specifiche per le riboflavine (E101) (G.U.U.E. L 252 del 26.08.2014).

**Regolamento (UE) n. 685/2014** della Commissione del 20 giugno 2014 che modifica l'allegato II 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 il copolimero a innesto di alcole polivinilico-polietilenglicole nei complementi alimentari solidi (G.U.U.E. L 182 del 21.06.2014).

Regolamento (UE) n. 497/2014 della Commissione del 14 maggio 2014 che modifica l'allegato II 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'uso dell'advantame come edulcorante (G.U.U.E. L 143 del 15.05.2014).

**Regolamento (UE) n. 298/2014** della Commissione del 21 marzo 2014 che modifica l'allegato II 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 il di- idrogenodifosfato di magnesio da utilizzare come agente lievitante e regolatore di acidità (G.U.U.E. L 89 del 25.03.2014).

Regolamento (UE) n. 264/2014 della Commissione del 14 marzo 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso del copolimero di polivinilpirrolidone vinilacetato negli integratori alimentari solidi e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda le relative specifiche (G.U.U.E. L 76 del 15.03.2014). Regolamento (UE) n. 1274/2013 della Commissione del 6 dicembre 2013 che modifica e rettifica 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 alcuni additivi alimentari (G.U.U.E. L 328 del 07.12.2013).

Regolamento (UE) n. 817/2013 della Commissione del 28 agosto 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 la gomma arabica modificata con acido ottenilsuccinico



(G.U.U.E. L 230 del 29.08.2013).

Regolamento (UE) n. 739/2013 della Commissione del 30 luglio 2013 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego di fitosteroli ricchi di stigmasterolo come stabilizzante nei cocktail alcolici pronti da congelare e l'allegato del regolamento (UE) n.231/2012 della Commissione per quanto riguarda le specifiche dell'additivo alimentare "fitosteroli ricchi di stigma sterolo" (GUUE L 204 del 31.07.2013).

**Regolamento (UE) n. 724/2013** della Commissione del 26 luglio 2013 che modifica il regolamento (UE) n.231/2012 per quanto riguarda le specifiche relative ad una serie di polioli (GUUE L 202 del 27.07.2013).

Regolamento (UE) n. 497/2013 della Commissione del 29 maggio 2013 che modifica e rettifica 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 (G.U.U.E. L. 143 del 30.5.2013).

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 17.01.2013).

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 (G.U.U.E. L 310 del 09.11.2012).

**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 (G.U.U.E. L 83 del 22.03.2012).

**TABELLA N. 3** Ripartizione Campionamenti Regionali su Additivo Alimentare Tal Quale e su Prodotto Alimentare per ASL SIAN

n. riferimento	denominazione	Categoria funzionale	N. Campioni SIAN AV/SU/AQ	SIAN SIAN		N. Campioni SIAN TERAMO	TOTALE
E 330	ACIDO CITRICO, ACIDO ASCORBICO	acidificanti			1		1
E 420	SORBITOLO	edulcoranti		1			1
E 440	PECTINA	Gelificanti				1	1
E 100	CURCUMINA	Coloranti	1				1
TOTALE			1	1	1	1	4

Le analisi da effettuare sugli additivi alimentari tal quali sono per la ricerca nell'additivo alimentare campionato dei parametri indicati nel piano nazionale di controllo ufficiale in materia (cfr. TABELLA N. 1).

Nei prodotti alimentari vanno ricercati gli additivi alimentari per verificare l'eventuale presenza impropria degli stessi in tale prodotto alimentare e/o il rispetto delle quantità di additivo alimentare previste dalle norme vigenti in materia.

Denominazione	Alimenti nel quale	SVIAOA				SIAN				
Additivo Aimentare e n. di riferimento	ne è previsto l'impiego	A/S/AQ	L/V/CH	PE	TE	A/S/AQ	L/V/CH	PE	TE	TOTALE REGIONE
E220 – E228 Anidride solforosa e suoi sali	04:ortofrutticoli 08.2:praparazioni di carni quali de- finite dal REG(CE) n. 853/2004 08.3:prodotti a base di carne 09:prodotti della pesca 14.2.2: vino e altri prodotti, quali de- finiti dal REG(CE) n.1234/2007, e bevande analoghe		1	1	1	1	1	1	1	7
E249-E252 nitriti nitrati	08:carne 08.3:prodotti a base di carne	1	1	1	1					4
E338-452 polifosfati-	1.7:formaggi e prodotti caseari 08.3:prodotti a base di carne 09.1 e 09.2:pesce e pro- dotti della pesca non trasformati e trasformati			1	1					2
Anidride solforosa	vino					1	1	1	1	4
Conservanti (acido sorbico, acido benzoico)	bevande analcoliche ortofrutticoli (conserve, gelatine, marmellate)					1				1
Edulcoranti (K- acesulfame, aspartame, saccarina)	bevande analcoliche, caramelle, succhi di frutta, marmellate					1				1
Ciclammato	bevande analcoliche, caramelle, succhi di frutta, marmellate								1	1
TOTALI		1	2	3	3	4	2	2	3	20

## RIPARTIZIONE DEI CAMPIONI PER ASL (SIAN e SVIAOA) PER RICERCA IN PRODOTTI ALIMENTARI CHE CONTENGONO ADDITIVI ALIMENTARI (TABELLA N. 4)

### SCHEDA RACCOLTA DATI ADDITIVI ALIMENTARI NEI PRODOTTI ALIMENTARI (Scheda n. 1)

Ente	Categoria	Prodotto	Additivo	Concentra	Metod	LOQ	Incertezz	Metodo di	Conforme			
prelev	alimentar	alimentare	alimentare	zio ne	o di	(mg/kg o	a di	prova	/ Non			
atore	e/		(Denominazi	(mg/kg o	prova	mg/L) del	misura	Accredita	conforme			
	Sottocate		o ne/e	mg/L)		metodo di	(mg/kg o	to (SI/NO)				
	goria		numero E)			prova	mg/L)					

### etichettatura



### SCHEDA RACCOLTA DATI ADDITIVI ALIMENTARI TAL QUALI ANNO (Scheda N. 2)

Ente prelevatore	Additivo alimentare (Denominazione / numero E)	Parametro	Concentr azione (mg/kg o mg/L)	Metod o di prova	LOQ (mg/kg e mg/L) del metodo di prova	Incertezz a di misura (mg/kg o mg/L)	Metodo di prova accredit ato (SI/NO)	Conform e/Non confor me

### Piano Alimentazione Senza Glutine (Celiachia)

Sono previsti per la Regione Abruzzo dei controlli di monitoraggio sulla presenza di glutine in alimenti destinati a soggetti celiaci. Di preferenza, i controlli di cui alla tabella successiva devono essere mirati sulle imprese riconosciute e sugli OSA registrati che somministrano alimenti particolari. In caso di insufficienza le imprese riconosciute/OSA registratiLe i controlli devonoessere effettuati su alimenti commercializzati al dettaglio. Le analisi sono effettuate presso la sezione territoriale dell'ARTA di pertinenza, che provvederà all'invio del campione al laboratorio incaricato.

	Avezzano-Sulmona- L'Aquila		Lanciano-Vasto-Cheti		Pescara		Teramo	
Imprese Riconosciute	1		4		2		4	
OSA Registrati		0		2		2		0
Controlli Minimi		6	6			6		6

# Programmazione dei Controlli Piano Regionale Radioattività su Matrici Alimentari - 2019

Il Piano in oggetto, approvato dal Coordinamento interregionale per il quadriennio 2015-2018 e in scadenza il 31/12/2018, è prorogato di 12 mesi per allinearsi alla scadenza del Pinao Nazionale Integrato protratto anch'eeso di un anno dalla Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome, con scadenza quindi al 31/12/2019.

Per questo anno di proroga si chiede che nella fase di campionamento vi sia unamaggiore adesione alla tipologia di matrici alimentari indicate nell'attuale Piano e il rispetto, per i metodi di analisi, delle indicazioni contenute nel Piano stesso.

Per la stesura del Nuovo piano alimenti irradiati si terà conto dei risultati dei controlli effettuati negli anni passati i cui dati saranno inseriti nella nuova piattaforma del Sistema Informativo Nazionale Alimenti Irradiati (SINAI) che sarà avviata con il nuovo anno. In alternativa i datipotranno essere trasmessi per pec alll'indirizzo dgsan@postacert.sanita.it entro il 31/3/2019 e per conoscenza agli indirizzi l.verticchio@sanita.it; p.filati.esterno@sanita.it; gi.desantis-esterno@sanita.it.

La fase sperimentale del nuovo sistema SINAI viene effettuata nel periodo transitorio che si dovrebbe concludere ad aprile quando il programma aggiornato sarà proposto su base web agli interessati che lo utilizzeranno per la raccolta dati 2019.

## TIPOLOGIA DEGLI ALIMENTI E QUANTITA' DI ESAMI DA EFFETTUARSI A CURA DELL'A.R.T.A.DI PESCARA E DELL'I.Z.S. DI TERAMO



- matrici alimentari e numero di esami da effettuarsi a cura dell'Agenzia Regionale Tutela Ambiente, che esaminerà i campioni inviati dalle AA.UU.SS.LL. della provincia di Chieti e Pescara;
- matrici alimentari e numero di esami da effettuarsi a cura dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise di Teramo, che esaminerà i campioni inviati dalle AA.UU.SS.LL. della provincia di L'Aquila e di Teramo.

	A.R.T.A.	1.Z.S.
ALIMENTI	Numero esami	Numero esami
Lattuga	1	1
Patate	-	1
Frutta fresca	4	12
Grano duro	4	4
Grano tenero	4	4
Farina grano tenero	2	2
Omogeneizzati	2	-
Pasta alimentare	2+2	2+2
Pane locale	2	2
Pastina neonati	-	1
Funghi Selvatici	4	6
Funghi secchi	2	2
Vino	2	2
Dieta mista	2	2

### TIPOLOGIA DEGLI ALIMENTI E QUANTITA' DI PRELIEVI EFFETTUATI DALLE AZIENDE UU.SS.LL.

	<b>Numero prelievi</b> A.U.S.L. di:					
ALIMENTI	Pescara	Chieti	L'Aquila	Teramo		
Lattuga	1	1	1	1		
Pane locale	1	1	1	1		
Patate	-	-	1	-		
Frutta fresca	4	4	4	4		
Grano duro	3	2		3		
Grano tenero	2	2	4	2		
Farina grano tenero	2	4	-	-		
Pasta alimentare	-	4+4	-	-		
Omogeneizzati	1	-	-	1		
Pastina neonati	-	-	-	1		
Funghi Selvatici	2	3	3	2		
Funghi secchi	1	1	1	1		
Vino locale	-	2	1	-		
Dieta mista	1	1	1	1		

### Piano dei Controlli per la Ricerca di OGM negli Alimenti - 2019

Le attività svolte in virtù di questo piano vengono svolte in attuazione sia della Normativa quadro dei settori OGM, i regolamenti comunitari nn. 1829 e 1830 del 2003 sia delregolamento CE 882/2004 modificato da ultimo dal regolamento UE 625/2017. Con l'accordo 155/CSR del 6/9/2018 il PNI è stato prorogato di un anno per procedere all'adeguamento dello stesso alle nuove disposizioni del Reg. UE 625/2017.



Di pari passo restano invariate anche le indicazioni del piano nazionale OGM 2015-2018 per cui il numero di campioni fissato per la Regione Abruzzo è di 16, di cui 10 prodotti intermedi e materie prime e 6 prodotti finiti (come da tabella posta a fine del paragrafo). Per quanto riguarda questi ultimi è preferibile che il campionamento avvenga presso le aziende di produzione in modo da avere un campionamento più rappresentativo. Per "materie prime" siintendono tutti quei materiali alla base della produzione di altri prodotti tramite l'utilizzo di opportune lavorazioni e processi industriali che permettono di ottenere il prodotto finito venduto al dettaglio.

Per l'anno 2019 è stato aggiornato il verbale di prelievo da adottarsi per i campionamenti secondo il modello che segue, disposto dal Ministero.

### Modello di verbale di prelievo

## ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI NEGLI ALIMENTI VERBALE DI PRELEVAMENTO n°\_\_\_\_\_

SEZIONE 1 – DATI RELATIVI ALL'ENTE PRELEVATOR	E REGIONE			_
A.U.S.L. n° Dipartimento di Prevenzione–Se				
Via/piazzaTelTel.	n°		C.A.P	
CittàTel		Fax		
SEZIONE 2 – DATI RELATIVI AL DETENTORE DELLA I	MERCE			
Ragione sociale o Ditta				
Responsabile	nato a		il	
ResponsabileResidente a	nato a in via/niazza		'' n°	
Ovalifica			'' -	I
Presente all'ispezione: Sig			il	_
Residente ain via/p	nate a		'' n°	
Qualifica			— '' ———	<del></del>
Qualifica				
L'anno addìdel mese di si è presentato presso: mezzo di trasporto di ingresso o primo deposito				
🛚 stabilimento di produzione 🗈 magazzino di ma	·		· ·	
② altra sede di prelievo (specificare	•	) 🛭 me:	zzo di traspo	rto
sito in via		, n°	CAP	città
				<del></del>
e, dopo essersi qualificato e dopo aver fatto con	oscere lo scopo della v	visita, ha pro	ceduto al pr	elievo di un
campione di:	,	,		
SEZIONE 3 –DATI RELATIVI AL CAMPIONE				
Specie vegetale presente: 2 soia; 2 mais; 2 riso; 2 a	ltro: specificare			
<b>Tipo di matrice prelevata</b> : 2 Granelle, creme e farine d	-	Pasta, noodle	es: 🛭 Prodotti (	della pasticceria,
della panetteria e della biscotteria; 🛭 Ortaggi e prodo				•
Latte vegetale e prodotti a base di latte vegeta				
Preparazioni gastronomiche; 🛭 Snack, dessert e altri a	-		, _	
	J.E. 🛽 extra U.E.			
Prelievo avvenuto nel circuito: 2 convenzionale	biologico			
Il campione è stato prelevato da: 🛭 confezione integr	a; 🛚 confezione non inte	egra; 🛭 sfuso;	🛚 altro:	
Nome commerciale				, lotto/partita
n, quantità totali kg/lt	, totale confezio	oni n		
Ditta produttrice	Sede			
Stabilimento di produzione				

Data di produzione/Data di scadenza/						
Si allega il cartellino o la sua fotocopia o il documento commerciale						
Campionamento effettuato ai sensi di: Reg. 401/2006/CE ☐ Raccomandazione 787/2004/CE ☐ UNI CEN/TS 15568 ☐						
Con le modalità atte a garantirne la rappresentatività e l'assenza di contaminazioni, utilizzando attrezzature e contenitori puliti, asciutti e di materiale inerte sono stati prelevati a caso da n punti oppure nimballaggi (sacchi, cartoni, confezioni, ecc.), n campioni elementari ciascuno del peso/volume dikg/lt. Dall'unione dei campioni elementari è stato formato il campione ottenendo un campione finale (campione di laboratorio) in n aliquote, suggellate con sigillo di ufficio e munite di cartellino, ognuna delle quali del peso/volume di g/ml (non inferiore a 500g/500ml).  In caso di campionamento al dettaglio di matrici con distribuzione omogenea di OGM: sono stati prelevati da n confezioni totali n confezioni che costituiscono le aliquote di legge.  Dichiarazioni del proprietario o detentore:						
naliquote (indicare dettaglio aliquote) unitamente a ncopie del presente verbale						
vengono inviate al in data Conservazione del campione						
ncopia/e del presente verbale con naliquota/e viene/vengono consegnate al Sig.						
La partita/lotto relativa al campione prelevato <b>viene/non viene</b> posta in sequestro fino all'esito dell'esame.						
Fatto, letto e sottoscritto.  FIRMA DEL PROPRIETARIO / DETENTORE  IL VERBALIZZANTE						

### 2019 – Controlli annuali per la ricerca degli OGM negli Alimenti diviso per ASL

Az . ASL	Matrice soia			Matrice		Matrice mais	
				riso			
	bevande alla soia, gelati e biscotti di soia, Yogurt di soia	salse alla soia	Farina di soia	riso	mais in scatola e biscotti al mais	farina mais, granella di mais	pasta alimentare al mais
TE			1	1		1	1
PE			1	1	1	1	1
LA/VA/CH	1			1	1	1	
AV/SU/AQ		1		1		1	

## Monitoraggio Presenza Acrilammide, Carbammato di Etile e Tossine T-2 e Ht-2

2019 – Campionamenti annuali per Ricerca acrilammide negli alimenti (ripartiti per ASL) SERVIZI SIAN

2013 — Campionamenti annuan per kicerca acmanimide negli anmenti (ripartiti per ASL) SEKVIZI SIAN									
		Matrice							
Az .ASL	Patatine fritte a		Biscotti, cracker,	Caffè	Alimenti a base	Biscotti destinati ai			
712 17102	bastoncino pronte	Patatine	pane croccante	torrefatto	di cereali per	lattanti			
	per il consumo	per il consumo		torrelatio	lattanti	ומנומוונו			
TE	1		1						
PE				1	1				
LA/VA/CH			1		1	1			
AV/SU/AQ	1	1							



2019 - Campionamenti annuali per Ricerca carbammato negli alimenti (ripartiti per ASL) SERVIZI SIAN

Az . ASL	Matrice
AZ . AGE	acquaviti di frutta con nocciolo o acquaviti di residui di frutta con nocciolo
TE	1
PE	1
LA/VA/CH	1
AV/SU/AQ	1

2019 - Campionamenti annuali per Ricerca T-2 e HT-2 (ripartiti per ASL) SERVIZI SIAN

ASL di	Avezzano- Sulmona-L'Aquila	Lanciano- Vasto-Chieti	Pescara	Teramo
n° campioni per ricerca tossine del gen.	1	1	1	1
Fusarium (DON; Zearalenone, Fumonisine e				
tossine T-2 e HT-2) in cereali e prodotti derivati				

### MONITORAGGIO PRESENZA PERCLORATI IN ORTAGGI

Seguendo le indicazioni delle note del Ministero della Salute DGISAN 38940-P-23-09/2013 e DGISAN 37306-P-06/09/2013, sono assegnati i seguenti campioni per la ricerca di perclorati in frutta e verdura. I campioni sono conferiti all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise. Al fine di garantire la rappresentatività dei campioni, si raccomanda di attenersi alle procedure del campionamento di cui al Reg. CE n.1882/2006 per gli ortaggi a foglia, e al Decreto del Ministero della Salute del 23-7-2003 per gli alimenti.

ASL	Avezzano-Sulmona- L'Aquila	Lanciano-Vasto- Chieti	Pescara	Teramo
patate	1			
ortaggi a foglia				1
Uva da tavola		1		
Meloni			1	

### Piano Alimenti Trattati con Radiazioni Ionizzanti Alimenti di Origine Vegetale – 2019

### Campionamenti

Il dettato normativo è il D.Lgs 30 gennaio 2001, n. 94 di attuazione delle direttive 1999/2/CE e 1999/3/CE concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti. Le modalità sono quelle descritte nel Piano nazionale 2015-2018 trasmesso con nota del Ministero della Salute 4167 del 10/2/2015. Il campionamento viene effettuato dai SIAN della Regione Abruzzo nelle fasi di produzione, commercializzazione e importazione degli alimenti e dei loro ingredienti.

Per la Regione Abruzzo, la programmazione prevede 6 campioni, 3 di origine animale e 3 di origine vegetale Le analisi verranno effettuate dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale "G. Caporale" dell'Abruzzo e del Molise.

TAB. A SIAN Regione Abruzzo Piano Prelievi annuali - Ricerca alimenti trattati con radiazioni ionizzanti					
Matrice					
	Spezie	erbe aromatiche	Funghi essiccati		
Numero prelievi	1	1	1		
Totale numero prelievi 3					

N.B. I prelievi, come da programma, anche per gli alimenti in cui è ammesso il trattamento radiante deve includere esclusivamente gli alimenti che non recano in etichetta la dicitura "irradiato". Tutti gli alimenti da prelevare devono essere allo stato secco.



Piano dei controlli -2019 – Campionamenti annuali per Ricerca alimenti trattati con radiazioni ionizzanti (ripartiti per ASL) SERVIZI SIAN

Az . ASL	Matrice						
	Spezie	erbe aromatiche	Funghi essiccati				
TE	1						
PE		1					
LA/VA/CH			1				
AV/SU/AQ							
	<u> </u>		3				

# Programma Per i Controlli dei Residui di Prodotti Fitosanitari in Alimenti 2019

### Controlli dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti - Piano nazionale e piano comunitario di controllo

Il decreto del 23 dicembre 1992 da indicazioni sulle attività di controllo ufficiale per la ricerca dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti in particolare per il numero dei campioni e la tipologia delle matrici. Si intendono recepite le indicazioni presenti con flessibilità per quanto riguarda la scelta dell'origine dei campioni regionali o extraregionali. In vista di una futura revisione del numero e tipologie delle matrici riportate nelle tabelle 1 e 2 è possibile, al fine del rispetto del numero dei cereali previsti, conteggiare anche i prodotti trasformati (vedi punto c.1). E' opportuno, inoltre, che le regioni e gli uffici periferici del Ministero della Salute competenti per i controlli all'importazione degli alimenti di origine vegetale, per il 2019 tengano conto delle ulteriori indicazioni di seguito riportate per gli aspetti relativi ai luoghi del controllo, alla scelta degli analiti e dei campioni, alla trasmissione dei risultati dei controlli.

I controlli avverranno congiunti o coordinati ove più servizi sono individuati per le attività.

### 1 Luoghi del controllo

I controlli saranno eseguiti preferibilmente presso:

- a) i centri di raccolta aziendale e cooperativi;
- b) i mercati generali specializzati e non specializzati;
- c) i depositi all'ingrosso;
- d) gli ipermercati e supermercati,
- e) all'importazione

### e riguarderanno

- 1. la produzione primaria;
- 2. la trasformazione:
- 3. i prodotti da esportare ed importati;

### 2 Frequenza e indirizzi dei controlli previsti dal Piano Nazionale (PN)

Si riportano di seguito indicazioni in merito alla scelta dei campioni e degli accertamenti analitici che rientrano numericamente in quanto previsto dal decreto del 23 dicembre 1992

### 2.1 Criteri di scelta dei Campionamenti

a) Campioni risultati non conformi nei controlli del 2017

I campioni nazionali risultati non conformi nel 2017 sono riportati nella Tabella 1 parte a<sup>16</sup>

<sup>16</sup> TABELLA 1 parte a: Campioni risultati irregolari nel 2016 da campionamento nazionale

management	p.o						
labSampCode	Aliment 0	Processo	Residuo	Luogo del campionamento	Regione/Provincia Autonoma campionante	Nazione d'origine	Regione/Provincia Autonoma

Si invitano le Regioni/Province autonome, che hanno riscontrato le non conformità nel 2017, citate nella colonna "Regione/Provincia autonoma campionante" della Tabella 1 parte a, a ripetere un campionamento presso il rivenditore dove è stata riscontrata l'irregolarità dello stesso tipo di prodotto; mentre le altre Regioni/Province presso la quale è stato prodotto l'alimento dovranno verificare l'azienda produttrice e le altre aziende clienti di tale produttore, per il riscontro di eventuali altre non conformità e per un ulteriore campionamento.

Le rimanenti Regioni/Province autonome effettueranno, un campione dei seguenti alimenti freschi e secchi pomodori freschi e secchi, melograni, pere riscontrati come prodotti non conformi da campionamenti nazionali, ma aventi origine nell'Unione Europea o origine da paesi terzi e ovenpossibile anche un campione degli altri tipi di alimenti presenti nella Tabella 1 parte a. Tali campioni devono essere campionati con ragione "piano nazionale".

In relazione al fattore di trasformazione dei prodotti disidratati si specifica che i laboratori dovranno utilizzare il modello di calcolo che ha predisposto e divulgato l'Istituto Superiore di Sanità.

Si chiede inoltre di prestare attenzione ai campioni che hanno più residui e situazioni di superamenti del limite massimo di residuo risalendo alle cause che possono aver generato tale situazione.

### b) Campioni risultati non conformi nei controlli del 2016 in ambito europeo

Si chiede di effettuare un campione dei seguenti alimenti risultati non conformi ai controlli dell'Unione Europea da parte di altri stati membri: mele, fragole, lattuga, pesche, cavoli cappucci, pomodori, miele, uva da vino, spinaci, bietole, ribes, te.

### c) tipologie di alimenti da sottoporrre a controllo

Il decreto del 23 dicembre 1992 riporta, per i prodotti alimentari, delle voci di gruppo. Di seguito si forniscono delle indicazioni attuali utilizzate nell'Unione Europea per individuare i campioni e raccogliere i risultati dei controlli.

### c.1 Cereali

Possono essere campionati con ragione "cereale" tutti gli alimenti citati nel regolamento UE 2018/62 (allegato I al regolamento CE 396/2005) alle voci il cui codice inizia per 05 e sono presenti sia nell'allegato I parte A (prodotti di origine vegetale e animale ai quali si applicano gli LMR), che nell'allegato I parte B (altri prodotti ai quali si applicano gli stessi LMR) di tale regolamento, in grani interi. Campioni di frumento in grani intero sono considerati depurati delle scorie naturalmente presenti si fa tuttavia presente che gli LMR sono applicati ai grani interi compresa la crusca e solo per avena, orzo, spelta, grano saraceno e alcuni pseudocereali ai quali non è possibile eliminare i tegumenti mediante battitura. Gli LMR si applicano a tali cereali con i tegumenti rimanenti (in tracce) mentre per i campioni di riso in grani potrà essere scelto, in aggiunta al riso bruno (decorticato), anche il riso bianco e in quest'ultimo caso va applicato un fattore di trasformazione pari allo 0,5. Al posto dei cereali in grani potranno essere campionate anche le farine integrali. Si precisa che i cereali in grani interi (frumento, riso, etc) dovranno essere prelevati dalle regioni maggiormente produttrici, almeno in misura del 40% del campionamento previsto dal decreto 23 dicembre 1992, presso le aziende produttrici o presso i depositi delle stesse compresi gli impianti di molitura. Il restante campionamento di cereali per tali regioni potrà essere di riso bianco o farine.

### c.2 Ortaggi

Possono essere campionati con ragione "ortaggi" gli alimenti sia freschi sia congelati, ma non trasformati, citati nel regolamento UE 2018/62 alle voci <u>il cui codice inizia per 02 e 03</u> (legumi da granella) e presenti sia nell'allegato I parte A, che nell'allegato I parte B di tale regolamento.

### c.3 Frutta

I0700000_17TE021911   Mele   Non processato   Chlorpyrifos   Dettagliante   A	ABRUZZO	Italia	Macerata

Possono essere campionati con ragione "frutta" gli alimenti sia freschi sia congelati, ma non trasformati, citati nel regolamento UE 2018/62 alle voci <u>il cui codice inizia per 01</u> e presenti sia nell'allegato I parte A, che nell'allegato I parte B di tale regolamento.

### c.4 Olio

Possono essere campionati con ragione "olio" gli alimenti citati nel regolamento UE 2018/62 alle voci il cui codice inizia per 04 ad eccezione dell'olio di mais il cui codice inizia per 05 che sono presenti sia nell'allegato I parte A, che nell'allegato I parte B di tale regolamento e sono soggetti alla trasformazione che dal seme porta all'olio.

### c.5 Vino

Possono essere campionati con ragione "vino", le uva da vino che hanno il <u>codice 0151020</u> e le altre tipologie di uva da vino citate nel regolamento UE 2018/62 allegato I parte B e sono soggette alla trasformazione che dall'acino porta al vino.

### c.6 Carne

Possono essere campionati con ragione "carne" gli alimenti sia freschi, sia congelati, ma non trasformati citati nel regolamento UE 2018/62 alle voci il <u>cui codice inizia per 101</u> e presenti sia nell'allegato I parte A, che nell'allegato I parte B di tale regolamento.

### c.7 Latte e derivati

Possono essere campionati con ragione "latte e derivati" gli alimenti citati nel regolamento UE 2018/62 alle voci il cui codice inizia per 102 e sono presenti sia nell'allegato I parte A, che nell'allegato I parte B di tale regolamento. Per i trasformati si rimanda al punto 7.

### c.8 Uova

Possono essere campionati con ragione "uova" gli alimenti citati nel regolamento UE 2018/62 alle voci il cui codice inizia per 103 e sono presenti sia nell'allegato I parte A, che nell'allegato I parte B di tale regolamento.

### c.9 Prodotti ittici

Con riguardo ai prodotti ittici si precisa che pur essendo inclusi nel decreto ministeriale del 23 dicembre 1992, possono non essere campionati in quanto, al momento non sono stabiliti valori di limiti massimi di residui dal Regolamento CE 396/2005 e non risulta possibile determinarne la conformità.

### c.10 Miele

In applicazione alla nota 7 del del Regolamento UE 2018/62 è possibile campionare, tra gli alimenti alle voci il cui codice inizia per 104, soltanto il miele per valutare la conformità dei residui riscontrati al regolamento CE 396/2005. Si invita ciascuna regione a prelevare almeno due campioni per gli analiti da ricercare si rimanda al punto 2.2 a.

### 2.2 Criteri di scelta degli Analiti

### a) Analiti per il piano nazionale

Il documento SANCO/12745/2013 - 26-27 November 2017 rev. 10(3) che è il << Working document on pesticides to be considered for inclusion in the national control programmes to ensure compliance with maximum residue levels of pesticides residues in and on food of plant and animal origin>> è stato prodotto per supportare gli Stati Membri circa la predisposizione dei piani di monitoraggio nazionali anche se non ha carattere di obbligatorietà.

Il documento, al capitolo 4, indica le molecole candidate all'inclusione dei prossimi Programmi Coordinati di Controllo dell'Unione Europea (PCCUE), in base ad una rivalutazione annuale. Negli allegati sono presenti elenchi di analiti da valutare in base a diverse esigenze e priorità da consierare.

Preso atto delle attuali capacità analitiche ddei laboratori ufficiali italiani, si invita a prevedere, laddove possibile, l'inclusione di tali molecole nelle ricerche per il Piano nazionale del 2019. Di seguito si riporta una descrizione del documento sopra citato con l'indicazione delle priorità.

• Capitolo 4: sostanze prioritarie in quanto candidate all'inclusione dei prossimi PCCUE, distinte nei seguenti sottogruppi: sostanze ritrovate con maggiore frequenza, con superamento di LMR o con notifiche RASFF; analiti di recente approvazione; sostanze sottoposte a revisione secondo l'art. 12 del Reg. CE n. 396/2005; composti ad elevata tossicità.



- Allegato II: sono riportati i composti per i quali è richiesto un supporto da parte dei Laboratori Europei di Riferimento per la messa a punto di un metodo analitico adeguato per l'intera definizione di residuo da poter proporre ai laboratori europei, pertanto tali molecole non sono prioritarie.
- Allegato III: sono elencati i composti d'interesse per una valutazione del rischio cumulativo da parte dell'EFSA. Tali molecole sono da ricercare dai laboratori che possiedono già metodi al riguardo o che hanno le potenzialità per implementarli.
- Allegato IV: sono riportati i composti che, in considerazione dei programmi di monitoraggio effettuati
  dagli SM negli anni precedenti, si ritiene abbiano una scarsa positività e che quindi sono stati eliminati
  sia dai programmi coordinati europei (PCCUE) che dal capitolo 4 del WD. Tali analiti potrebbero esser
  considerati meno rilevanti ma sono da ricercare dai laboratori che possiedono già metodi al riguardo.
- Allegato VII: l'elenco di analiti è prioritario in quanto è di corredo al PCCUE. Sono indicate le sostanze da ricercare nella matrice "miele", matrice esclusa dal PCCUE poiché gli analiti per i prodotti di origine animale del piano (analiti lipofili) non sarebbero adeguati da ricercare sul miele per il quale sono stati integrati anche ulteriori composti in elenco.
- Allegato VIII: è riportato un elenco di matrici di interesse per i piani di monitoraggio degli SM, da valutare
  in base alle colture ed importazioni/esportazioni nazionali. Per le matrici di interesse all'importazione si
  rimanda al punto 4.
- Allegato IX: l'elenco di analiti è prioritario in quanto sono composti non più presenti nel WD poiché trasferiti nel nel PCCUE, includendo gli analiti da ricercare già nel 2019 e quelli che verranno inseriti nel 2020.
- Allegato X: proposta di analisi di CS2 in prodotti biologici per un'indagine di monitoraggio conoscitiva dell'EFSA per stabilire i valori di background di taluni prodotti. Tali analisi possono essere effettuate, dai laboratori che possiedono già il metodo per la ricerca del CS2 e per le seguenti tipologie di alimenti di origine biologica: le rape, le cipolle, i broccoli, i cavoli cappucci, i cavoli a foglia, la rucola, i porri, i cavoli ricci al di fuori del presente piano nazionale. Per tali analisi sarà possibile comunque la rendicontazione dei risultati con le modalità di cui al punto 9.

Nel caso un laboratorio non effettui la prova analitica può inviare su accordo con la regione il campione al laboratorio che già esegue l'analisi.

Si fa presente che per ogni sostanza attiva riportata nel documento i residui dovranno essere analizzati secondo la definizione legale di residuo prevista dal regolamento 396/2005 e successive modifiche.

### b) Analiti risultati non conformi nei controlli del 2017

Tra i residui da analizzare per il piano nazionale ci saranno quelli risultati non conformi lo scorso anno riportati in allegato 1 alla Tabella 1 parte a.

## c) Analiti risultati non conformi o relativi a particolari problematiche nei controlli del 2016 nell'Unione Europea

Si riportano di seguito le sostanze da ricercare nelle varie matrici:

- Clorpirifos in lattuga, pesche e cavoli cappucci
- Dimetoato nei pomodori
- Carbendazim, difenilammina e propargite nelle mele
- Propargite, hexaconazole, dicofol, dichlorvos and carbendazim nelle fragole
- Linuron nella lattuga
- Propargite and carbendazim, procymidone, carbaryl, chlorfenapyr, dicofol, hexaconazole,
- Fenpropathrin nelle pesche
- Propargite nei pomodori
- Clormequat in uva da vino e nel vino
- Chlorpyrifos, thiacloprid, imidacloprid, iprodione, tebuconazole, acetamiprid, carbendazim,
- glyphosate negli alimenti di origine biologica riportati nel regolamento 555/2018 ove
- possibile
- Nicotina in spinaci, lattuga e bietole



- · Etefon in ribes
- Mepiquat in mele
- Antraquinone in te
- Aldicarb, EPN e paration metile, in tutti gli alimenti ove possibile

## Inoltre dovranno essere ricercati i clorati sia negli alimenti di origine vegetale che in quelli di origine animale (si stanno verificando i riferimenti normativi).

Si invita inoltre ad effettuare la ricerca di fosfonati, fosfina, fosfuri e fosetyl alluminio considerando che di recente i fosfonati sono stati utilizzati illegalmente come fertilizzante e quindi con uso improprio di prodotto fitosanitario e pertanto potrebbero essere riscontrati negli alimenti a livelli superiori a quelli previsti.

Si invita a ricercare tali sostanze anche per i prodotti d'importazione.

Dovranno inoltre essere incrementate le ricerche di glyphosate e dei suoi residui.

### 3 Frequenza e indirizzi Programma Coordinato di Controllo dell'Unione Europea (PCCUE)

Il programma coordinato comunitario per l'anno 2019 di cui al regolamento UE 555/2018 prevede:

• <u>per gli alimenti di origine vegetale</u> i campionamenti riportati nella **Tabella 2**<sup>18</sup> e le analisi per la ricerca dei residui di prodotti fitosanitari riportati nella **Tabella 4**<sup>19</sup>;

18 TABELLA 2: Ripartizione dei campioni di origine vegetale del Piano coordinato dell'Unione Europea tra le Regioni/Province Autonome

Matrice	Avezzano-Sulmona- L'Aquila	Lanciano-Vasto-Chieti	Pescara	Teramo	TOTALI
Mele	1				1
Fagole		1	1	1	3
Pesche incluse Nettarine e simili Ibridi		1	1		2
Vino biano o rosso da uva	1	1	1	1	4
Lattuga	1	1	1	1	4
Cavolo cappuccio	1	1		1	3
Pomodori	2	2	1	2	7
Spinaci	1	2	2	2	7
Chicchi di Orzo	2	2	1		5
Chicchi di Avena	1		1		2
Alimenti per bambini <b>DIVERSI</b> da Infant formula o follow on formulae a base di cereali	1	1	1	1	4
TOTALI	11	12	10	9	42

<sup>\*</sup>La ripartizione dei campioni tra le regioni è stata effettuata tenendo in considerazione i dati delle produzioni agricole Istat 2017 e tenendo in considerazione il minimale previsto per ogni tipologia di alimento dal regolamento UE 555/2018. Suddivisione prevalente tra le regioni produttrici

19 TABELLA 4: Ricerca di analiti prevista dal Piano coordinato dell'Unione Europea per gli alimenti di origine vegetale

	Osservazioni
2,4-D	Da analizzare nel 2019 solo in e su lattuga, spinaci, e pomodori.
2-Phenylphenol	
Abamectin	
Acephate	
Acetamiprid	
Acrinathrin	
Aldicarb	
Aldrin and dieldrin	
Ametoctradin	

Azinphos-methyl	
Azoxystrobin	
Bifenthrin	
Biphenyl	
Bitertanol	
Boscalid	
Bromide ion	Da analizzare nel 2019 solo in e su lattughe e pomodori.
Bromopropylate	
Bupirimate	
Buprofezin	
Captan	
Carbaryl	
Carbendazim and benomyl	
Carbofuran	
Chlorantraniliprole	
Chlorfenapyr	
Chlormequat	Da analizzare nel 2019 solo in e su pomodori e avena.
Chlorothalonil	
Chlorpropham	
Chlorpyrifos	
Chlorpyrifos-methyl	
Clofentezine	Da analizzare in tutti i prodotti elencati, eccetto i cereali
Clothianidin	
Cyazofamid	
Cyfluthrin	
Cymoxanil	
Cypermethrin	
Cyproconazole	
Cyprodinil	
Cyromazine	Da analizzare nel 2019 solo su lattuga e pomodori.
Deltamethrin	
Diazinon	
Dichlorvos	
Dicloran	
Dicofol	Da analizzare in tutti i prodotti elencati, eccetto i cereali
Diethofencarb	
Difenoconazole	
Diflubenzuron	
Dimethoate	
Dimethomorph	
Diniconazole	

Diphenylamine	
Dithianon	Da analizzare nel 2019 solo in e su mele e pesche.
Dithiocarbamates	Da analizzare in e su tutti i prodotti elencati, eccetto cavoli broccoli, cavolfiori, cavoli cappucci,
	olio d'oliva, vino e cipolle.
Dodine	
Emamectin benzoate B1a, espresso	
come emamectin	
Endosulfan	
EPN	
Epoxiconazole	
Ethephon	Da analizzare nel 2019 solo in e su mele, pesche, pomodori e vino.
Ethion	
Ethirimol	Da analizzare in e su tutti i prodotti elencati, eccetto i cereali.
Etofenprox	
Etoxazole	
Famoxadone	
Fenamidone	
Fenamiphos	
Fenarimol	Da analizzare in e su tutti i prodotti elencati, eccetto i cereali.
Fenazaquin	Da analizzare in e su tutti i prodotti elencati, eccetto i cereali.
Fenbuconazole	
Fenbutatin oxide	Da analizzare nel 2019 solo in e su mele. fragole, pesche, pomodori e vino.
Fenhexamid	
Fenitrothion	
Fenoxycarb	
Fenpropathrin	
Fenpropidin	
Fenpropimorph	
Fenpyroximate	
Fenthion	
Fenvalerate	
Fipronil	
Flonicamid	Da analizzare nel 2019 solo in e su mele, pesche, spinaci, lattuga, pomodori, avena e orzo.
Fluazifop-P	Da analizzare nel 2019 solo in e su fragole, cavoli, cappucci, lattuga, spinaci e pomodori.
Flubendiamide	
Fludioxonil	
Flufenoxuron	
Fluopicolide	
Fluopyram	
Fluquinconazole	
Flusilazole	
Flutriafol	

Г	
Fluxapyroxad	
Folpet	
Formetanate	
Fosthiazate	
Glyphosate	
Alossifop incluso alossifop-P	Da analizzare nel 2018 solo in e su cavoli cappucci e fragole.
Hexaconazole	
Hexythiazox	Da analizzare in tutti i prodotti elencati eccetto i cereali
Imazalil	
Imidacloprid	
Indoxacarb	
Iprodione	
Iprovalicarb	
Isocarbophos	
Isoprothiolane	Non è obbligatorio per il 2019, se si hanno metodo e risorse può essere eseguito
Kresoxim-methyl	
Lambda-cyhalothrin	
Linuron	
Lufenuron	
Malathion	
Mandipropamid	
Mepanipyrim	
Mepiquat	Da analizzare nel 2019 solo in e su orzo e avena.
Metalaxyl and metalaxyl-M	
Methamidophos	
Methidathion	
Methiocarb	
Methomyl	
Methoxyfenozide	
Metrafenone	
Monocrotophos	
Myclobutanil	
Oxadixyl	
Oxamyl	
Oxydemeton-methyl	
Paclobutrazole	
Parathion	
Parathion methyl	
Penconazole	
Pencycuron	
Pendimethalin	
<u>L</u>	1

Phosmet         Image: Common of the process of t	Down oth via	
Primicarb         Image: I	Permethrin	
Primiphos-methyl         Image: Commission of the co		
Procession         Professions           Propienors         De analizzare nel 2019 solo in e su fragole, cavoli cappucci, spinaci, lattuga, pomodori, orzo.           Propargite         Propienorsole           Propizamide         Propizamide           Prosificacrb         De analizzare nel 2019 solo in e su cavoli cappucci, lattuga, pomodori, avena e orzo.           Pimetrozina         De analizzare nel 2019 solo su cavoli cappucci, lattuga, fragole, spinaci e pomodori.           Pyridaben         Pyridaben           Pyridaben         Pyridaben           Pyriprosyfen         Pyrigenosyfen           Spinosad         Pyridaben           Spirodiclofen         Pyridaben           Spirodiclofen         Pyridaben           Spirodersiene         Pyridaben           Spirodersiene         Pyridaben           Spirodersiene         Pyridaben           Spirodersiene         Pyridaben           Spirodersiene         Pyridaben           Tebufenozide         Pyridaben           Tebufenozide         Pyridaben           Tebufenozide         Pyridaben           Teflubenzora         Pyridaben           Tetradifion         Da analizzare in e su tutti i prodotti elencati, eccetto i cereali           Tetradifion         Da analizzare in e su tutti		
Profesorios         Propamocarb         Da analizzare nel 2019 solo in e su fragole, cavoli cappucci, spinaci, lattuga, pomodori, orzo.           Propargite         Propiconazole           Propozizande         Propozizande           Prosulfocarb         Prosulfocarb           Protoconazolo         Da analizzare nel 2019 solo in e su cavoli cappucci, lattuga, pomodori, avena e orzo.           Pimetrozina         Da analizzare nel 2019 solo su cavoli cappucci, lattuga, fragole, spinaci e pomodori.           Pyridostrobin         Pyridostrobin           Pyridostrobin         Pyrimethanil           Pyrimethanil         Pyrimethanil           Pyrimethanil         Pyrimethanil           Pyrigoroxyfen         Purbadostrobin           Spirodiciofen         Spirodiciofen           Spirodiciofen         Purbadostrobin           Spirodiciofen         Purbadostrobin           Spirodiciofen         Purbadostrobin           Spirodiciofen         Purbadostrobin           Spirodiciofen         Purbadostrobin           Spirodicion         Purbadostrobin           Spirodicion         Purbadostrobin           Spirodicion         Purbadostrobin           Tebufenopard         Da analizzare in e su tutti i prodotti elencati, eccetto i cereali           Titadimenol <th< th=""><th></th><th></th></th<>		
Propamocarb         Da analizzare nel 2019 solo in e su fragole, cavoli cappucci, spinaci, lattuga, pomodori, orzo.           Propargite         Propionazole           Propionazole         Propionazole           Prosulfocarb         Image: Company and in a su cavoli cappucci, lattuga, pomodori, avena e orzo.           Protoconazolo         Da analizzare nel 2019 solo su cavoli cappucci, lattuga, pragole, spinaci e pomodori.           Pyradostrobin         Pyridostrobin           Pyridostrobin         Pyridostrobin           Pyrigorosyfen         Pyrigorosyfen           Quinoxyfen         Pyrigorosyfen           Spinosad         Pyrigorosyfen           Spirodeliofen         Pyrigorosyfen           Spirodesiden         Pyrigorosyfen	Procymidone	
Propargite         Propiconazole           Propiconazole         Propulation           Prosulfocarb         Prosulfocarb           Proticonazolo         Da analizzare nel 2019 solo in e su cavoli cappucci, lattuga, pomodori, avena e orzo.           Pimetrozina         Da analizzare nel 2019 solo su cavoli cappucci, lattuga, fragole, spinaci e pomodori.           Pyradostrobin         Pyridostrobin           Pyridaben         Pyridaben           Pyridaben         Pyridosyrien           Quinoxyfen         Pyriproxyfen           Spirosad         Pyridosyrien           Spirosadiofen         Pyridosyrien           Spirosamine         Pyridosyrien           Spirosamine         Pyridosyrien           Spirosamine         Pyridosyrien           Spirosamine         Pyridosyrien           Tebucansole         Propicariant           Tebucansole         Propicariant           Tebucansole         Propicariant           Teflubrin         Pyridosyrien           Teflubrin         Pyridosyrien           Terventrylazine         Pyridosyrien           Tetradifon         Da analizzare in e su tutti i prodotti elencati, eccetto i cereali           Titalentoxam         Pyridosyrien           Titalimenol         Py	Profenofos	
Propiconazole         Propyzamide           Prosulfocarb         Prosulfocarb           Prosulfocarb         Da analizzare nel 2019 solo in e su cavoli cappucci, lattuga, pomodori, avena e orzo.           Pimetrozina         Da analizzare nel 2019 solo su cavoli cappucci, lattuga, fragole, spinaci e pomodori.           Pyridaben         Pyridaben           Pyridaben         Pyrimetrianii           Pyrimethanii         Pyriproxyfen           Quinoxyfen         Spinosad           Spinosad         Spirosad           Spirosamine         Spirosamine           Spirosatine         Spirosatine           Spirosatine         Spirosatine           Spirosaterianat         Interplace in Explanation	Propamocarb	Da analizzare nel 2019 solo in e su fragole, cavoli cappucci, spinaci, lattuga, pomodori, orzo.
Propyzamide         Prosulfocarb           Prosulfocarb         Da analizzare nel 2019 solo in e su cavoli cappucci, lattuga, pomodori, avena e orzo.           Pirmetrozina         Da analizzare nel 2019 solo su cavoli cappucci, lattuga, fragole, spinaci e pomodori.           Pyraclostrobin         Pyridaben           Pyridaben         Pyrimetranil           Pyriprosyfen         Pyriprosyfen           Quinoxyfen         Spinosad           Spirosad         Spirodelidofen           Spiromesifen         Spirotestrania           Tau-Fluvalinate         Pyrila prosperation           Tebuconazole         Perbutoprodice           Tebufenozide         Da analizzare in e su tutti i prodotti elencati, eccetto i cereali.           Teffutbrin         Perbuttylazine           Terraconazole         Da analizzare in e su tutti i prodotti elencati, eccetto i cereali           Tialabendazole         Da analizzare in e su tutti i prodotti elencati, eccetto i cereali           Thiabendazole         Thiabendazole           Thiabendazole         Prodotti elencati, eccetto i cereali           Triadimenol <th< th=""><th>Propargite</th><th></th></th<>	Propargite	
Prosuffocarb         Proticonazolo         Da analizzare nel 2019 solo in e su cavoli cappucci, lattuga, pomodori, avena e orzo.           Pimetrozina         Da analizzare nel 2019 solo su cavoli cappucci, lattuga, fragole, spinaci e pomodori.           Pyraclastrobin         Pyridaben           Pyridaben         Pyrimethanil           Pyriproxyfen         Pyriproxyfen           Spinosad         Spinosad           Spirodiclofen         Spirodiclofen           Spirotesifen         Spirotesimane           Spirotestramat         Tau-fluvalinate           Tebuconazole         Tebuconazole           Tebufenopyrad         Da analizzare in e su tutti i prodotti elencati, eccetto i cereali.           Teffuthrin         Terraconazole           Tetraconazole         Tetraconazole           Tetraconazole         Da analizzare in e su tutti i prodotti elencati, eccetto i cereali           Triadifon         Da analizzare in e su tutti i prodotti elencati, eccetto i cereali           Thiacloprid         Thiacloprid           Thiaclamethoxam         Inidiate emethyl           Triadimenol         Inidiate emethyl           Triadimenol         Inidiate emethyl           Triadimenol         Inidiate emethyl           Triadimenol         Inidiate emethyl	Propiconazole	
Protoconazolo         Da analizzare nel 2019 solo in e su cavoli cappucci, lattuga, pomodori, avena e orzo.           Pimetrozina         Da analizzare nel 2019 solo su cavoli cappucci, lattuga, fragole, spinaci e pomodori.           Pyraclostrobin         Pyridaben           Pyridaben         Pyridaben           Pyridroxyfen         Company of the company	Propyzamide	
Pimetrozina         Da analizzare nel 2019 solo su cavoli cappucci, lattuga, fragole, spinaci e pomodori.           Pyraclostrobin         Pyridaben           Pyridaben         Pyrimethanil           Pyriproxyfen         Image: Company of the c	Prosulfocarb	
Pyridaben         Pyridaben           Pyrimethanil         Pyriproxyfen           Quinoxyfen         Pyriproxyfen           Spinosad         Pyriproxyfen           Spirodiclofen         Pyriproxyfen           Tau-fluvaline         Pyriproxyfen           Tebuconazole         Pyriproxyfen           Teflufenzide         Pyriproxyfenzide           Teflufenzide         Pyriproxyfenzide           Teflufenzide         Pyriproxyfenzi	Protioconazolo	Da analizzare nel 2019 solo in e su cavoli cappucci, lattuga, pomodori, avena e orzo.
Pyridaben         Pyrimethanil           Pyriproxyfen         Pyriproxyfen           Quinoxyfen         Pyriproxyfen           Spinosad         Pyriproxyfen           Spirodiclofen         Pyridaben           Spirodiclofen         Pyridaben           Spiromesifen         Pyridaben           Spiroxamine         Pyridaben           Spiroxamine         Pyridaben           Spiroxamine         Pyridaben           Tebuconazole         Pyridaben           Tebufenoxide         Pyridaben           Tefubenoxide         Pyridaben           Teflubenzuron         Pyridaben           Terfuthylazine         Pyridaben           Tertacionazole         Pyridaben           Tetradifion         Da analizzare in e su tutti i prodotti elencati, eccetto i cereali           Thiabendazole         Pyridaten           Thiadioprid         Pyridaten           Thiamethoxam         Pyridaten           Thiophanate-methyl         Pyridaten           Triadimenol         Pyridaten           Triadimenol         Pyridaten           Triadimenol         Pyridaten           Triadimenol         Pyridaten           Triadimenol         Pyridaten	Pimetrozina	Da analizzare nel 2019 solo su cavoli cappucci, lattuga, fragole, spinaci e pomodori.
Pyrimethanil         Pyriproxyfen           Quinoxyfen         Pyriproxyfen           Spinosad         Pyriproxyfen           Spinosad         Pyriproxyfen           Spirodictofen         Pyriproxyfen           Spiromesifen         Pyriproxyfen           Spirotetramat         Pyriproxyfen           Tau-Fluvalinate         Pyriproxyfen           Tebuconazole         Pyriproxyfen           Tebufenozide         Pyriproxyfen           Tefubenozide         Pyriproxyfen           Tefubenozide         Pyriproxyfen           Tefubriny         Pyriproxyfen           Tefubriny         Pyriproxyfen           Tefubriny         Pyriproxyfen           Tetraconazole         Pyriproxyfen           Tetraconazole         Pyriproxyfen           Tetraconazole         Pyriproxyfen           Thiadendazole         Pyriproxyfen           Thiadendazole         Pyriproxyfen           Thiadentoxam         Pyriproxyfen           Triadimenol         Pyriproxyfen           Triadimenol         Pyriproxyfen           Triadimenol         Pyriproxyfen           Triadimenol         Pyriproxyfen           Triadimenol         Pyriproxyfen	Pyraclostrobin	
Pyriproxyfen         Quinoxyfen           Spinosad         Spirodiclofen           Spiromeiffen         Spiromeiffen           Spiroxamine         Spiroxemine           Spirotetramat         Image: Spirote spir	Pyridaben	
Quinoxyfen         Spinosad           Spirodiclofen         Spirodiclofen           Spiromesifen         Spiromesifen           Spiroxamine         Spirotetramat           Tau-Fluvalinate         Tebuconazole           Tebuconazole         Tebufenozide           Tebufenozide         Da analizzare in e su tutti i prodotti elencati, eccetto i cereali.           Teflubenzuron         Teflubenzuron           Terracionazole         Tetracionazole           Tetradifon         Da analizzare in e su tutti i prodotti elencati, eccetto i cereali           Thiabendazole         Thiacloprid           Thianethoxam         Thianethoxam           Thiophanate-methyl         Toklofos-methyl           Triadimenol         Triadimenol           Triadimefon         Triadimefon           Thiodicarb         Triadimenol	Pyrimethanil	
Spinosad         Spirodiclofen           Spiromesifen         Spiromesifen           Spiroxamine         Spiroxemine           Spirotetramat         Tau-Fluvalinate           Tebuconazole         Tebuconazole           Tebufenozide         Tebufenozide           Teflubenzuron         Teflubenzuron           Tefflubrin         Teradifin           Tetraconazole         Tetraconazole           Tetradifon         Da analizzare in e su tutti i prodotti elencati, eccetto i cereali           Thiabendazole         Thiabendazole           Thiacloprid         Thiamethoxam           Thiophanate-methyl         Toklofos-methyl           Triadimenol         Triadimenol           Triadimefon         Triadimefon           Thiodicarb         Triadimenol	Pyriproxyfen	
Spirodiclofen  Spiromesifen  Spiroxamine  Spirotetramat  Tau-Fluvalinate  Tebuconazole  Tebufenozide  Tebufenozide  Teflubenzuron  Teflubenzuron  Tefluthrin  Terracionazole  Tetracionazole  Tiabendazole  Thiabendazole  Thiabendazole  Thiacloprid  Thianethoxam  Thiophanate-methyl  Tolclofos-methyl  Triadimenol  Triadimenol  Triadimefon  Thiodicarb	Quinoxyfen	
Spirowamine Spirotetramat Tau-Fluvalinate Tebuconazole Tebufenozide Tebufenozide Da analizzare in e su tutti i prodotti elencati, eccetto i cereali. Tefuthrin Terracinazole Tetracinazole Tetracinazole Tetradifon Da analizzare in e su tutti i prodotti elencati, eccetto i cereali. Tiniabendazole Thiabendazole Thiabendazole Thianethoxam Thiophanate-methyl Triadimenol Triadimenol Triadimefon Thiodicarb Thiodicarb	Spinosad	
Spiroxamine Spirotetramat Tau-Fluvalinate Tebuconazole Tebufenozide Tebufenozide Da analizzare in e su tutti i prodotti elencati, eccetto i cereali. Teffubenzuron Teffuthrin Terbuthylazine Tetraconazole Tetradifon Da analizzare in e su tutti i prodotti elencati, eccetto i cereali. Tiniabendazole Thiabendazole Thiabendazole Thianethoxam Thiophanate-methyl Triadimenol Triadimenol Triadimefon Thiodicarb	Spirodiclofen	
Spirotetramat Tau-Fluvalinate Tebuconazole Tebufenozide Tebufenpyrad Da analizzare in e su tutti i prodotti elencati, eccetto i cereali. Teflubenzuron Tefluthrin Terbuthylazine Tetracinazole Tetradifon Da analizzare in e su tutti i prodotti elencati, eccetto i cereali. Tetradifon Thiabendazole Thiacloprid Thiamethoxam Thiophanate-methyl Tolclofos-methyl Triadimenol Triadimenol Triadimefon Thiodicarb	Spiromesifen	
Tau-Fluvalinate Tebuconazole Tebufenozide Tebufenpyrad Da analizzare in e su tutti i prodotti elencati, eccetto i cereali. Teflubenzuron Tefluthrin Terbuthylazine Tetraconazole Tetradifon Da analizzare in e su tutti i prodotti elencati, eccetto i cereali.  Tetradifon Da analizzare in e su tutti i prodotti elencati, eccetto i cereali.  Tiabendazole Thiabendazole Thiabendazole Thianethoxam Thiophanate-methyl Tolclofos-methyl Triadimenol Triadimenol Triadimefon Thiodicarb	Spiroxamine	
Tebuconazole Tebufenozide Tebufenpyrad Da analizzare in e su tutti i prodotti elencati, eccetto i cereali. Teflubenzuron Tefluthrin Terbuthylazine Tetraconazole Tetradifon Da analizzare in e su tutti i prodotti elencati, eccetto i cereali. Thiabendazole Thiabendazole Thianethoxam Thiophanate-methyl Tolclofos-methyl Triadimenol Triadimefon Thiodicarb Thiodicarb	Spirotetramat	
Tebufenozide  Tebufenpyrad Da analizzare in e su tutti i prodotti elencati, eccetto i cereali.  Teflubenzuron  Tefluthrin Terbuthylazine Tetraconazole Tetradifon Da analizzare in e su tutti i prodotti elencati, eccetto i cereali  Thiabendazole Thiabendazole Thiacloprid Thiamethoxam Thiophanate-methyl Tolclofos-methyl Triadimenol Triadimefon Thiodicarb Thiodicarb	Tau-Fluvalinate	
Tebufenpyrad Da analizzare in e su tutti i prodotti elencati, eccetto i cereali.  Tefluthrin  Terbuthylazine  Tetraconazole  Tetradifon Da analizzare in e su tutti i prodotti elencati, eccetto i cereali  Thiabendazole  Thiacloprid  Thiamethoxam  Thiophanate-methyl  Tolclofos-methyl  Triadimenol  Triadimefon  Thiodicarb	Tebuconazole	
Teflubenzuron Tefluthrin Terbuthylazine Tetraconazole Tetradifon Da analizzare in e su tutti i prodotti elencati, eccetto i cereali Thiabendazole Thiacloprid Thiamethoxam Thiophanate-methyl Tolclofos-methyl Triadimenol Triadimefon Thiodicarb	Tebufenozide	
Tefluthrin  Terbuthylazine  Tetraconazole  Tetradifon Da analizzare in e su tutti i prodotti elencati, eccetto i cereali  Thiabendazole Thiacloprid Thiamethoxam Thiophanate-methyl Tolclofos-methyl Triadimenol Triadimefon Thiodicarb	Tebufenpyrad	Da analizzare in e su tutti i prodotti elencati, eccetto i cereali.
Tetraconazole Tetradifon Da analizzare in e su tutti i prodotti elencati, eccetto i cereali Thiabendazole Thiacloprid Thiamethoxam Thiophanate-methyl Tolclofos-methyl Triadimenol Triadimefon Thiodicarb	Teflubenzuron	
Tetraconazole  Tetradifon Da analizzare in e su tutti i prodotti elencati, eccetto i cereali  Thiabendazole Thiacloprid Thiamethoxam Thiophanate-methyl Tolclofos-methyl Triadimenol Triadimefon Thiodicarb	Tefluthrin	
Tetradifon Da analizzare in e su tutti i prodotti elencati, eccetto i cereali  Thiabendazole  Thiacloprid  Thiamethoxam  Thiophanate-methyl  Tolclofos-methyl  Triadimenol  Triadimefon  Thiodicarb	Terbuthylazine	
Thiabendazole Thiacloprid Thiamethoxam Thiophanate-methyl Tolclofos-methyl Triadimenol Triadimefon Thiodicarb	Tetraconazole	
Thiacloprid  Thiamethoxam  Thiophanate-methyl  Tolclofos-methyl  Triadimenol  Triadimefon  Thiodicarb	Tetradifon	Da analizzare in e su tutti i prodotti elencati, eccetto i cereali
Thiamethoxam Thiophanate-methyl Tolclofos-methyl Triadimenol Triadimefon Thiodicarb	Thiabendazole	
Thiophanate-methyl  Tolclofos-methyl  Triadimenol  Triadimefon  Thiodicarb	Thiacloprid	
Tolclofos-methyl Triadimenol Triadimefon Thiodicarb	Thiamethoxam	
Triadimenol Triadimefon Thiodicarb	Thiophanate-methyl	
Triadimefon Thiodicarb	Tolclofos-methyl	
Thiodicarb	Triadimenol	
	Triadimefon	
	Thiodicarb	
Triazophos	Triazophos	

### CONTROLLI, NUMEROSITA' CAMPIONARIA E MATRICI PER LA RICERCA DI FITOTERAPICI IN ALIMENTI DI

**ORIGINE VEGETALE** (Decreto Ministeriale del 23/12/1992 di recepimento della direttiva n. 90/642/CEE relativa ai limiti massimi di residui di sostanze attive dei presidi sanitari tollerate su ed in prodotti)

Riepilogo prelievi alimenti di origine vegetale per il controllo dei residui di prodotti fitosanitari

	Lanciano - '	Vasto Chieti	Avezzano –Sulm	ona - L'Aquila	Pesc	ara	Tera	mo	TOTALI
Prodotti	R	FR	R	FR	R	FR	R	FR	
Agr. – Kiwi	2	0	0	2	0	2	2	2	
Drupacee	8	3	6	4	6	2	14	2	
Pomacee	5	3	4	4	4	2	3	2	
Fragole	5	3	0	3	8	2	7	1	
Uva	11	6	1	2	3	1	2	0	
Ortaggi	23	9	34	7	3	2	8	2	
Cereali	5	5	11	2	9	6	7	4	
Olio	8	2	3	4	3	1	3	1	
Vino	18	3	4	1	6	2	12	2	
Pane	1		1		1		1		
Totali x ASL	86	34	65	28	43	20	59	16	
		120	93		63	3	75	;	351

**R** = Prodotto in ambito **R**egionale

FR = Prodotto Fuori l'ambito Regionale

Priorità nella ricerca di residui di sostanze attive ai sensi del e del Reg. CE n.149/08

- 1) CEREALI: Composti clorurati persistenti; insetticidi di conservazione (malthion, pirimifos metile, cloropirifos metile) compresi i piretro idi (delta metrina); fumiganti (fosfina, bromuro di metile)
- 2) ORTAGGI: Fungicidi (benomil, carbendazim, ditiocarbammati, clorotalonil, procimidone, iprodione, tiofanato metile vinclozolin, ftalimmicidi); insetticidi (clorurati, fosforati, carbammici);
- 3) FRUTTA: Insetticidi fosforati e carbammici; fungicidi (ftalimmicidi, benzimidazolici); tiabendazolo; difenilammina; etossichina; imazalil; metidathion;
- 4) OLII VERGINI DI OLIVA: Insetticidi fosforati; piretroidi
- 5) VINO: Fungicidi (Qualora vi siano zone a forte produzione di prodotti assimilabili a quelli sottoposti a campionamento, questi possono sostituire i campioni indicati nel programma, previo assenso dell'Assessorato Regionale alla Sanità).

Il controllo dei residui di pesticidi sui prodotti ortofrutticoli viene effettuato monitorando periodicamente circa 150 principi attivi.

Per i prodotti di origine vegetale provenienti dall'ambito regionale, il prelievo viene effettuato preferibilmente nei centri di raccolta aziendale e cooperativi, mentre per quelli non provenienti dall'ambito regionale, esso viene svolto presso i mercati generali, i depositi all'ingrosso, gli ipermercati e i supermercati.

L'attenzione dovrà essere rivolta ai mercati ortofrutticoli e alle aziende di deposito e commercializzazione all'ingrosso nonché alle piattaforme logistiche che forniscono la grande distribuzione. Per quanto riguarda il commercio all'ingrosso è indispensabile che una quota dei campioni sia prelevata sulle forniture destinate alla ristorazione collettiva per gruppi a rischio (ospedali, case protette e mense scolastiche). In questi casi i Servizi delle AA.SS.LL., in sede di verifica dell'autocontrollo dovranno incentivare e promuovere l'adozione, da parte delle aziende di commercializzazione, di procedure certe e definite che consentano la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti commercializzati.

Si rimarca inoltre l'opportunità di campionare principalmente gli ortofrutticoli di stagione nel loro primo

Trifloxystrobin	
Triflumuron	
Vinclozolin	

periodo di immissione nel circuito commerciale.

Per il raggiungimento del numero di campioni previsti per l'avena per il piano coordinato si potranno prelevare anche campioni di di orzo e viceversa per l'orzo. Inoltre si potrà prelevare oltre alla granella di avena o orzo anche la farina integrale. In mancanza di fattori di trasformazione specifici può essere applicato un fattore standard pari a 1 per la farina integrale.

### 4 Indicazioni sui controlli all'importazione

Si invitano gli Uffici Periferici di Sanità Marittima a tener conto nella programmazione dei controlli all'importazione dei campionamenti delle combinazioni matrici/sostanze individuabili nella **Tabella 2** e nella **Tabella 4**.

Si fa altresì presente che sono risultati essere non conformi nel 2017 i campioni riportati nell'allegato 1 alla **tabella 1 parte b** e pertanto è necessaria un attenzione nei controlli, ove già non previsto per le tipologie di alimenti e gli analiti riportati in tale tabella. Inoltre si chiede anche di verificare quanto riportato per i controlli all'importazione al punto 2.1.b e 2.2.c.

Si fa presente inoltre che le procedure di campionamento devono essere conformi a quanto riportato al punto 6. Con riguardo alla trasmissione dei risultati dei controlli i Laboratori del controllo Ufficiali devono trasmettere i risultati con le modalità stabilite al punto 9 anche per i campioni all'importazione.

### 5 Coordinamento delle attività di controllo

Le Regioni/Province si impegnano a fornire alle Aziende Sanitarie Locali territorialmente competenti specifiche indicazioni per l'effettuazione dei campionamenti sopra riportati e per la puntuale compilazione dei verbali, anche **secondo il modello in nota specificato<sup>23</sup>**, ed individuando, altresì, i Laboratori del controllo ufficiale accreditati cui devono essere conferiti i campioni per l'effettuazione degli accertamenti analitici.

```
<sup>23</sup> REGIONE----- ASL -----
USMAF di
FOGLIO INTEGRATIVO del VERBALE DI CAMPIONAMENTO 1.____
Campi necessari per l'invio dei dati alla sezione Gestione Accoglienza Flussi del Nuovo
Sistema Informativo Sanitario (NSIS) della Banca dati centrale del Ministero della Salute,
del flusso residui prodotti fitosanitari negli alimenti.
ORIGINE DEL PRODOTTO =_
Se l'origine è l'Italia riportare anche la regione di origine
PRODOTTO:
           Descrizione:_
Codice foodex 2: -----
                                                 (indicare esclusivamente il codice EFSA)
STRATEGIA DI CAMPIONAMENTO
                            ProgSampStrategy
ST10A=campionamento casuale
ST20A=Campionamento mirato es campioni di controllo
ST30A=Campionamento su sospetto o a seguito precedente controllo
TIPOLOGIA DI PROGRAMMA DI CAMPIONAMENTO progType
K005A = DM 23-12-1992
K009A = piano coordinato comunitario (regolamento UE 788/2012)
K018A = piano coordinato comunitario e nazionale
K019A = controlli accresciuti all'importazione reg 669/2009
METODO DI CAMPIONAMENTO sampMethod
N001A = individuale?
N008A = non conosciuto?
N009A = Secondo la Direttiva 2002/63/EC recepita in Italia con D.M. 23/07/2003)?
NO10A = per alimenti di origine animale prelevati ai sensi della direttiva 96/23/CE
```

Le Regionio si impoegnano a monitorare i tempi di analisdi dei laboratori in modo da ricevere i risultati in tempo utile per le misure da a dottare in caso di non conformità. Si ricorda che gli eventuali ritardi nelle refertazioni vanno a penalizzare la Regione nel tavolo LEA.

La **Tabella 6<sup>24</sup>**, messa a punto in collaborazione con il Laboratorio Nazionale di riferimento presso l'Istituto Superiore di Sanità, riporta l'elenco dei laboratori del controllo ufficiale accreditati, con la precisazione di quelli

PUNTO DI CAMPIONAMENTO sampPoint	
E100A = Produzione primaria E301A = Impianto di trasformazione E500A = Vendita all'ingrosso e al dettaglio E510A = distributore all'ingrosso E520A = dettagliante E530A = Attività d'importazione E700A = Magazzino di stoccaggio altro (visionare anagrafi per la corretta compilazione del codice nel caso il punto d prelievo non coincida con quelli citati sopra)	lel
IDENTIFICATORE OSA campo OSAid	
Partita I.V.A./Codice Fiscale:	
campo regSampSD	
NUMERO DI REGISTRAZIONE/RICONOSCIMENTO	
Se azienda agricola codice univoco Anagrafe Aziendale:	
Altra azienda Partita Iva o Codice Fiscale	
I verbalizzanti	
TIMBRO O FIRMA OSA	
DATA	

<sup>&</sup>lt;sup>24</sup> BOZZA: TABELLA 6: Elenco dei laboratori del ntrollo ufficiale per l'analisi di residui di prodotti fitosanitari

			Analiti e metodi di analisi adottati per la ricerca dei residui di prodotti fitosanitari (1)			
Laboratorio	Codice laboratorio	Categorie di matrici nello scopo del laboratorio (3)	Analiti analizzati con metodo multiresiduo accreditato	Analiti "SRM" (2) analizzati con metodi accreditati monoresiduo o multiresiduo	Analiti "SRM" (2) analizzati con metodi validati monoresiduo o multiresiduo	
IZS ABRUZZO E MOLISE	10700000	<ul> <li>Prodotti ortofrutticoli;</li> <li>Cereali;</li> <li>Prodotti di origine animale (AO);</li> <li>Alimenti ad alto contenuto di grasso (non AO);</li> <li>Miele;</li> <li>Baby Food;</li> <li>Spezie, tea e simili.</li> </ul>	Gli analiti non presenti nella colonna 5 o 6 nello scopo del laboratorio	2,4,5-T; 2,4-D; 2,4 DB; Bentazone; Bromoxynil; Dicamba; Diclorprop; Fluazifop; Flurossipir, Haloxyfop; Ioxynil; MCPA; MCPB; Mecoprop; Triclopyr; Propamocarb; Chlormequat; Cyromazine; Difenzoquat; Mepiquat; Trimethylsulfonium; Amitraz e metaboliti.	Glyphosate; Ethephon; Fenbutatin oxide; QAC (DDAC C10, BAC-C8, C10, C12, C14, C16); Phosphonic acid; Chlorate; Perchlorate; Fosethyl Aluminium.	
IZS LAZIO E TOSCANA	10500000	<ul> <li>Prodotti ortofrutticoli;</li> <li>Cereali;</li> <li>Prodotti di origine animale (AO);</li> <li>Alimenti ad alto contenuto di grasso (non AO);</li> <li>Miele.</li> </ul>	Tutti gli analiti nello scopo del laboratorio		Glyphosate; Chlormequat; Mepiquat. (prossimi all'accreditamento)	

IZS LOMBARDIA E EMILIA	10200000	<ul> <li>Prodotti ortofrutticoli;</li> <li>Cereali;</li> <li>Prodotti di origine animale (AO);</li> <li>Alimenti ad alto contenuto di grasso (non AO);</li> <li>Miele;</li> <li>Baby Food.</li> </ul>	Gli analiti non presenti nella colonna 5 o 6 nello scopo del laboratorio	Composti determinati con metodo multiresiduo accreditato: 3-Hydroxy-carbofuran; Amitraz; Carbofuran; Dichlorvos; Dicofol; Furathiocarb; Prochloraz; Propamocarb.	Il metodo è stato inviato ad Accredia per l'accreditamento dei seguenti analiti: QAC (DDAC C10, BAC-C8, C10, C12, C14, C16)
IZS DEL MEZZOGIORNO	10900000	<ul> <li>Prodotti di origine animale (AO);</li> <li>Miele;</li> <li>Baby Food.</li> </ul>	Tutti gli analiti nello scopo del laboratorio		
IZS PIEMONTE - LIGURIA e VALLE D'AOSTA	10100000	<ul> <li>Prodotti ortofrutticoli;</li> <li>Cereali;</li> <li>Prodotti di origine animale (AO);</li> <li>Alimenti ad alto contenuto di grasso (non AO);</li> <li>Miele;</li> <li>Baby Food;</li> <li>Spezie, tea e simili.</li> </ul>	Tutti gli analiti nello scopo del laboratorio o		
IZS DELLA PUGLIA E BASILICATA	10800000	<ul> <li>Prodotti ortofrutticoli;</li> <li>Cereali;</li> <li>Prodotti di origine animale (AO);</li> <li>Miele;</li> <li>Baby Food.</li> </ul>	Tutti gli analiti nello scopo del laboratorio		
IZS DELLA SARDEGNA	10400000	<ul> <li>Prodotti ortofrutticoli;</li> <li>Cereali;</li> <li>Prodotti di origine animale (AO);</li> <li>Alimenti ad alto contenuto di grasso (non AO);</li> <li>Miele;</li> <li>Baby Food;</li> <li>Spezie, tea e simili.</li> </ul>	Tutti gli analiti nello scopo del laboratorio		
IZS DELLA SICILIA	11000000	Prodotti ortofrutticoli; Cereali; Prodotti di origine animale (AO); Alimenti ad alto contenuto di grasso (non AO); Miele; Baby Food; Spezie, tea e simili.	Gli analiti non presenti nella colonna 5 o 6 nello scopo del laboratorio	Perchlorate	Glyphosate (in corso di accreditamento)
IZS UMBRIA E MARCHE	10600000	<ul> <li>Prodotti ortofrutticoli;</li> <li>Cereali;</li> <li>Prodotti di origine animale (AO);</li> <li>Miele;</li> <li>Baby Food.</li> </ul>	Gli analiti, non presenti nella colonna 5 o 6 nello scopo del laboratorio	Gliphosate nel Grano (richiesta di accreditamento 2018)	Dithiocarbamates (come CS₂)
IZS DELLE VENEZIE	10300000	<ul><li>Prodotti di origine animale (AO);</li><li>Miele.</li></ul>	Tutti gli analiti nello scopo del laboratorio		

	1	a Drodotti ortofrutticoli			
APPA BOLZANO	P0411010	<ul> <li>Prodotti ortofrutticoli;</li> <li>Cereali;</li> <li>Prodotti di origine animale (AO);</li> <li>Alimenti ad alto contenuto di grasso (non AO);</li> <li>Miele;</li> <li>Baby Food;</li> <li>Spezie, tea e simili.</li> </ul>	Gli analiti non presenti nella colonna 5 o 6 nello scopo del laboratorio	Dithiocarbamates (come CS₂)	Chlormequat; Mepiquat; Cyromazine; Ethephon; Bromide ion; Glyphosate
APPA TRENTO	P0421010	<ul> <li>Prodotti ortofrutticoli;</li> <li>Cereali;</li> <li>Alimenti ad alto contenuto di grasso (non AO);</li> <li>Baby Food.</li> </ul>	Tutti gli analiti nello scopo del laboratorio		
ARPA CAMPANIA	P1500400	Prodotti ortofrutticoli;     Cereali.	Tutti gli analiti nello scopo del laboratorio		
ARPAE FERRARA	P0801090	<ul> <li>Prodotti ortofrutticoli;</li> <li>Cereali;</li> <li>Alimenti ad alto contenuto di grasso (non AO);</li> <li>Baby Food;</li> <li>Spezie, tea e simili.</li> </ul>	Gli analiti non presenti nella colonna 5 o 6 nello scopo del laboratorio	Composti analizzati con metodo multiresiduo accreditato: Abamectine; Dichlorvos; Pymetrozine; Chlorothalonil (matrici ad alto contenuto di acqua e basso contenuto di acqua e alto contenuto di amido.  Composti analizzati con metodo Monoresiduo: Chlorothalonil (per prodotti ad alto contenuto di acqua e Al	Composti analizzati con metodo multiresiduo: 3-Hydroxy-carbofuran; Carbofuran; Amitraz; Dicofol. Composti analizzati con metodo Monoresiduo: Dithiocarbamates (come CS <sub>2</sub> )
ARPA FVG UDINE	P0601040	<ul> <li>Prodotti ortofrutticoli;</li> <li>Cereali;</li> <li>Alimenti ad alto contenuto di grasso (non AO);</li> <li>Baby Food;</li> <li>Spezie, tea e simili.</li> </ul>	Tutti gli analiti nello scopo del laboratorio		
ARPA LAZIO LATINA	P1201110	<ul> <li>Prodotti ortofrutticoli;</li> <li>Cereali;</li> <li>Alimenti ad alto contenuto di grasso (non AO);</li> <li>Baby Food;</li> <li>Spezie, tea e simili.</li> </ul>	Tutti gli analiti nello scopo del laboratorio		
ARPAL LA SPEZIA	P0701050	Prodotti ortofrutticoli; Cereali; Alimenti ad alto contenuto di grasso (non AO); Miele; Baby Food; Spezie, tea e simili.	Tutti gli analiti nello scopo del laboratorio		
ARPAM MACERATA	P1101090	<ul> <li>Prodotti ortofrutticoli;</li> <li>Cereali;</li> <li>Alimenti ad alto contenuto di grasso (non AO);</li> <li>Baby Food.</li> </ul>	Tutti gli analiti nello scopo del laboratorio		
ARPA PUGLIA BARI	P1601040	<ul> <li>Prodotti ortofrutticoli;</li> <li>Cereali;</li> <li>Alimenti ad alto contenuto di grasso (non AO);</li> </ul>	Gli analiti non presenti nella colonna 5 o 6		Composti analizzati ed in fase di validazione: Dithiocarbamates (come CS <sub>2)</sub>

che eseguono le analisi degli analiti identificati come analizzabili con metodo monoresiduo, oltre che multiresiduo, che le Autorità Regionali potranno individuare per lo svolgimento delle attività analitiche.

Su conforme avviso del LNR si invitano codesti Assessorati a razionalizzare l'attività di controllo dei laboratori ufficiali anche tenendo conto della possibilità di effettuare accordi tra regioni circa l'utilizzo dei laboratori esistenti per far fronte alla richiesta di analisi prevista dal presente Piano.

Le regioni comunicano annualmente la programmazione dei controlli e le designazioni dei laboratori al Ministero della salute- Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione.

I Laboratori Nazionali di Riferimento dell'Istituto Superiore di Sanità e il Laboratorio Nazionale di riferimento dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta sono invitati a fornire il loro supporto tecnico scientifico ai Laboratori del controllo ufficiale per lo svolgimento del programma nazionale e del programma coordinato dei controlli dell'Unione Europea per l'anno 2019.

I Laboratori nazionali di riferimento comunicano al Ministero della salute - Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione, le informazioni sulla partecipazione dei Laboratori del controllo ufficiale ai proficiency test organizzati dai Laboratori di riferimento comunitari e nazionali.

Le Regioni/Province, comunicano all'ufficio 7 ed al laboratorio individuato, per ogni campione dichiarato non conforme dal Laboratorio, le misure prese (sanzioni – allerte, etc) e la possibile causa che può aver determinato il superamento del limite, utilizzando il modello allegato contenuto nella **Tabella 7**<sup>25</sup> entro la data di validazione riportata al paragrafo 7.

		<ul><li>Baby Food;</li><li>Spezie, tea e simili.</li></ul>	nello scopo del laboratorio		Chlormequat, Mepiquat, Bromide ion
ARPA VALLE D'AOSTA	P0201010	Prodotti ortofrutticoli;     Cereali.	Tutti gli analiti nello scopo del laboratorio		
ARPAV VERONA	P0501200	<ul> <li>Prodotti ortofrutticoli;</li> <li>Cereali;</li> <li>Alimenti ad alto contenuto di grasso (non AO);</li> <li>Baby Food;</li> <li>Spezie, tea e simili.</li> </ul>	Tutti gli analiti nello scopo del laboratorio		
ATS BERGAMO	030325	<ul> <li>Prodotti ortofrutticoli;</li> <li>Cereali;</li> <li>Alimenti ad alto contenuto di grasso (non AO);</li> <li>Baby Food;</li> <li>Spezie, tea e simili.</li> </ul>	Tutti gli analiti nello scopo del laboratorio		
ATS MILANO	030321	<ul> <li>Prodotti ortofrutticoli;</li> <li>Cereali;</li> <li>Alimenti ad alto contenuto di grasso (non AO);</li> <li>Baby Food.</li> </ul>	Tutti gli analiti nello scopo del laboratorio		
LABORATORIO DI SANITA PUBBLICA FIRENZE	P090100	<ul> <li>Prodotti ortofrutticoli;</li> <li>Cereali;</li> <li>Alimenti ad alto contenuto di grasso (non AO);</li> <li>Baby Food;</li> <li>Spezie, tea e simili.</li> </ul>	Gli analiti non presenti nella colonna 5 o 6 nello scopo del laboratorio	QAC (DDAC C10, BAC C10, C12, C14, C16 )	Glyphosate (accreditamento previsto entro Aprile 2018)

- (1) Per il dettaglio degli analiti e delle matrici accreditate dal laboratorio, si rimanda alla consultazione della banca dati sul sito di ACCREDIA per la ricerca dei laboratori di prova accreditati: <a href="http://services.accredia.it/accredia\_labsearch.jsp?ID\_LINK=1734&area=310&dipartimento=L,S&desc=Laboratori">http://services.accredia.it/accredia\_labsearch.jsp?ID\_LINK=1734&area=310&dipartimento=L,S&desc=Laboratori</a>
- (2) Analiti "SRM". Analiti individuati dal Laboratorio Europeo di Riferimento come analizzabili con metodiche specifiche "monoresiduo".
- (3) Categorie di matrici nello scopo del laboratorio, come raggruppate nel DataBase dei Laboratori di Riferimento Europei (EURL-DataPool): Prodotti ortofrutticoli; Cereali; Prodotti di origine animale (AO); Alimenti ad alto contenuto di grasso non AO; Miele; Baby Food; Spezie, tea e simili.

<sup>25</sup> TABELLA 7: Modello per la trasmissione delle misure adottate

Misure	Alimento	Valore riscontrato	Numero progressivo del campione	Cause del superamento
Notifica di allerta EU				

Tra le possibili cause delle non conformità potranno essere scelte quelle elencate sotto la Tabella 7.

## 6 Metodologia di campionamento e analisi

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<a href="mailto:rapporti">rapporti ISTISAN</a> anno 2013/19.

Si precisa tuttavia che la linea guida dovrà essere adattata per la classificazione degli alimenti al regolamento UE 2018/62.

Il lotto da sottoporre a campionamento deve essere scelto in maniera casuale e dovrà essere preso sul mercato. Si suggerisce inoltre a codesti Assessorati e a codesti Uffici di frontiera, come menzionato al paragrafo 3, di aggiungere al modello di verbale da loro predisposto e/o che utilizzano gli ispettori per il prelievo dei campioni, anche, il foglio aggiuntivo (allegato 3) che contiene elementi importanti per la corretta trasmissione dei dati all'EFSA. Lo stesso modello dovrà essere adottato, dagli altri enti che effettuano campionamenti di alimenti per la ricerca di residui di fitosanitari.

I Laboratori del controllo ufficiale, nello svolgimento delle loro attività, devono seguire il documento SANTE/11813/2017 21 – 22 Novembre 2017 rev.0 relativo a "Guidance document on analytical quality control and method validation procedures for pesticide residues and analysis in food and feed" disponibile sul sito web della Commissione europea:

https://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/max\_residue\_levels/guidelines\_en

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

	T	1	1
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			

Elenco delle possibili cause da utilizzare per compilare la tabella 7 nella quinta colonna
GAP Non rispettata: Uso di pesticida non autorizzato in EU)
GAP Non rispettata: Uso di pesticida non autorizzato su colture specifiche
GAP Non rispettata: Uso di pesticida autorizzato, ma dosaggio di applicazione, numero di trattamenti, metodo di applicazione o
tempo di carenza non rispettato
Uso di pesticida in accordo alla GAP :ma bassa degradazione del residuo
Contaminazione crociata: trattamenti con dispersione a spruzzo o altro tipo di contaminazione
Contaminazione da precedente uso di un pesticida: assorbimento di residui dal suolo (es. pesticida persistente usato in passato )
Residuo risultante da altre origini di PPP (e.g. biocida, residui veterinari, Bio Fuel)
Ritrovamento natural (e.g. dithiocarbamates in turnips)
Cambi di MRL
Uso di pesticidi su un alimento importato da paesi terzi da cui nessuna tolleranza all'importazione è stabilita



#### 7 Processi di trasformazione

I campionamenti alla trasformazione potranno riguardare sia la materia prima (es. uva da vino), per la verifica della conformità a monte sulla materia prima e sia il prodotto finito per gli alimenti di interesse nazionale e regionale (es farine, pomodori secchi), per la verifica della conformità a valle.

Relativamente al controllo dei prodotti trasformati o derivati del latte, si predilige il campionamento della materia prima (latte) per la verifica della conformità a monte del prodotto di trasformazione in modo da evitare che si immetta sul mercato un prodotto non conforme ai limiti espressi nel regolamento (CE) n.396/2005.

#### 8 Esecuzione dei controlli

In sede di ispezione presso le aziende agricole oltre al prelievo del campione:

- a) sarà verificato che le aziende agricole produttrici di vegetali, ove ritenuto opportuno, effettuino a campione il controllo dei residui dei prodotti fitosanitari che hanno utilizzato, effettuando delle analisi almeno annualmente a seconda delle condizioni d'impiego dei fitosanitari (allegato I Parte A punto 9 del regolamento 852/2004).
- b) sarà verificata la rintracciabilità e i registri dei trattamenti con evidenze documentali e materiali e fisiche. presso le aziende produttrici di trasformati di vegetali o negli altri luoghi previsti per il controllo (paragrafo 1):
  - c) sarà verificato che il sistema HACCP preveda il controllo della presenza nella materia prima e nel prodotto finito dei residui di prodotti fitosanitari non solo attraverso dichiarazioni, ma rilevato da evidenze di analisi in autocontrollo effettuate almeno annualmente.
  - d) la rintracciabilità con evidenze documentali e materiali e fisiche.

#### 9 Trasmissione dei risultati dei controlli

I Laboratori del controllo ufficiale trasmettono al Ministero della salute- DGISAN i risultati del programma per l'anno 2019 in formato XML entro il 31 marzo 2020 usando le modalità stabilite dal Ministero che recepiscono lo Standard Sample Description 2 trasmesse ai Laboratori del controllo ufficiale in tempo utile per la trasmissione 2020 (entro il 29/02/2019).

Si fa particolare riferimento al modello aggiuntivo di verbale che gli ispettori delle AASSLL e degli USMAF dovranno utilizzare al fine di rendere disponibili ai laboratori le informazioni utili per la trasmissione dei risultati dei controlli del 2019.

Se la definizione del residuo di antiparassitario comprende più di un composto (sostanza attiva, metabolita e/o prodotto di degradazione o reazione), i laboratori comunicano i risultati delle analisi in base alla definizione completa del residuo. Inoltre, i risultati di tutti gli analiti che sono parte della definizione del residuo sono trasmessi separatamente, se misurati individualmente.

Per quanto riguarda i <u>baby food</u>, 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 dei 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 comunicati relativamente al prodotto non ricostituito così come è messo in vendita.

I laboratori del controllo ufficiale dovranno fornire i rapporti di prova dei campioni non conformi. I Laboratori, qualora esaminino alimenti trasformati, sono, altresì, invitati a comunicare i fattori di trasformazione con la trasmissione dei risultati.

Gli assessorati alla sanità delle regioni **entro il 30 aprile 2020** effettueranno la validazione dei dati trasmessi dai Laboratori del controllo ufficiale utilizzando le modalità stabilite dalle Linee guida per la trasmissione dei risultati dei controlli e disponibili al percorso riportato nel paragrafo 6.

L'ufficio 7 della DGISAN elabora, verifica e trasmette i risultati del controllo ufficiale del presente programma all'EFSA e agli altri Stati Membri **entro il 31 agosto 2020.** 

Il rapporto annuale dei risultati del controllo ufficiale sui residui dei prodotti fitosanitari negli alimenti è pubblicato annualmente sul sito del Ministero della salute.



# INDIRIZZI GENERALI PER LE ATTIVITA' DI CONTROLLO SUI PRODOTTI FITOSANITARI

#### 1. ESECUZIONE DEI CONTROLLI

### Controlli dei fitosanitari in commercio

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

- I controlli avverranno in modo coordinato ove più servizi delle Aziende Sanitarie Locali sono individuati per le attività.
- I controlli saranno effettuati presso le rivendite o depositi di fitosanitari, i grossisti e o distributori, presso i titolari di importazioni parallele, presso le officine di produzione e saranno eseguiti i controlli dei titolari di autorizzazione all'immissione in commercio dei prodotti fitosanitari.

Si dovrà inoltre tenere conto dei controlli eseguiti dal Comando Carabinieri per la tutela della salute, dall' Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressioni frodi dei prodotti agro- alimentari e da altre Autorità. Il Ministero della salute terrà inoltre conto delle attività di controllo delle Agenzie delle dogane all'importazione. Si terrà conto delle informazioni delle altre Autorità attraverso scambio email, note od altre metodi per scambiare informazioni.

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

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

I requisiti da verificare presso le rivendite, i locali di stoccaggio, i grossisti e o i distributori sono riportati nella Tabella 1 dell'allegato 2.

Il numero di ispezioni presso le rivendite e presso i locali di stoccaggio e presso i grossisti e o distributori che risultano in totale essere circa 6000, secondo i dati forniti da Codeste Regioni/Province Autonome, dovranno essere non inferiori al 25%.

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

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

b) Controlli presso i titolari di autorizzazioni all'immissione in commercio dei prodotti fitosanitari I titolari di autorizzazione all'immissione in commercio dei prodotti fitosanitari che sono in totale 210 dovranno essere verificati come di seguito riportato.

Il controllo potrà avvenire indirettamente presso i rivenditori, stoccatori, grossisti, oppure direttamente presso le sedi amministrative o legali.

Presso i rivenditori, grossisti o stoccatori dovranno essere verificate almeno 2 etichette di diverso titolare di autorizzazione, preferendo i titolari riportati in Allegato 5. L'elenco dei titolari di autorizzazione è stato redatto considerando più del 50 % dei titolari di autorizzazione che hanno prodotti con sostanze candidate alla sostituzione, quindi più pericolose e che hanno un elevato numero di prodotti autorizzati. Non si è tenuto conto dei titolari di autorizzazione con prodotti contenenti più sostanze attive. Si riporta per completezza d'informazione l'elenco completo dei titolari di autorizzazione riportato in Allegato 6

Al fine di coprire più titolari di autorizzazioni il controllo riguarderà la verifica delle etichette che risultano non ancora controllate dal Servizio incaricato e comprenderà il confronto dell'etichetta con quella presente in banca dati del Ministero della salute.

Presso le sedi legali od amministrative, qualora possibile, sia per la presenza dei titolari, sia con le risorse economiche e temporali a disposizione, dovranno essere verificati i requisiti riportati nella Tabella 2 dell'allegato 2.



### c) Controlli presso gli importatori paralleli

Nell'arco dell'anno dovranno essere verificati tutti gli importatori paralleli, in totale 8 di cui 7 con sede legale o amministrativa in Italia, che sono riportati sia nell'open data che nella banca dati del Ministero della salute. Attualmente gli importatori paralleli sono nelle Regioni Veneto e Lombardia.

Gli importatori paralleli dovranno essere verificati attraverso controlli documentali, attraverso ispezione e se titolari di deposito di prodotti fitosanitari anche attraverso il controllo della struttura e dei prodotti fitosanitari. I requisiti da verificare sono riportati nella **Tabella 3** dell'allegato 2.

## d) Controlli delle officine di produzione

Ai sensi dell'articolo 29 comma 1del DPR 290/2001 "la vigilanza per l'applicazione di tale decreto è esercitata dal Ministero e dagli organi sanitari individuati dalle Regioni".

L'autorizzazione di nuove officine di produzione e/o di confezionamento è rilasciata dal Ministero della Salute, secondo le disposizioni di cui al DPR 290/2001 e smi, a seguito di ispezione congiunta che coinvolge anche la ASL. L'elenco aggiornato delle officine di produzione è pubblicato sul sito del Ministero della Salute al seguente indirizzo web:

http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2\_6.jsp?lingua=italiano&id=1111&area=fitosanitari&menu=autorizzazioni

Le ispezioni delle officine successive alla prima autorizzazione sono programmate dalle Regioni/Province Autonome, qualora possano effettuare tale controllo o lo abbiano già implementato ed i controlli saranno poi eseguiti dalle AASSLL.

Attualmente le Regioni/Province autonome sul cui territorio insistono le officine di produzione nel numero riportato accanto sono: Campania (2), Emilia Romagna (11), Friuli Venezia Giulia (1), Lazio (2), Liguria (2), Lombardia (13), Piemonte (2), Sardegna (1), Sicilia (5), Toscana (1), Trento (1), Veneto (5).

In tali Regioni/Province Autonome verrà ispezionata almeno un'officina e/o impianto di confezionamento. Nelle Regioni/Province autonome dove insiste più di una officina si seguiranno i criteri di seguito riportati per la scelta delle officine:

- volumi di produzione, vendita e stoccaggio;
- pericolosità delle sostanze utilizzate nelle produzioni e varietà delle formulazioni;
- produzione di PF contenenti sostanze candidate alla sostituzione,
- produzione di PF per l'esportazione (europeo o paese terzo), in particolare di PF non autorizzati in Italia.

I requisiti da verificare sono riportati nella **Tabella 4** dell'allegato 2:

### e) Controlli prodotti fitosanitari all'utilizzazione

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

- aziende agricole produttrici di alimenti e che utilizzano mezzi di difesa fitosanitaria;
- aziende agricole che utilizzano i conto terzisti che utilizzano i fitosanitari;
- altri luoghi di applicazione dei fitosanitari.

Le Regioni/Province autonome dovranno effettuare lo 0,1 % dei controlli delle aziende agricole che insistono sul territorio e presenti secondo la rendicontazione ISTAT dell'ultimo censimento agricoltura. Tale percentuale tiene conto degli esiti dei controlli del 2017. I criteri di priorità saranno basati sulla categorizzazione del rischio per il consumatore. I criteri per la scelta delle aziende in cui effettuare i controlli saranno:

- aziende con maggiore produzione di alimenti;
- aziende con maggior numero di dipendenti;
- aziende che utilizzano con più frequenza i fitosanitari (aziende che risultano aver acquistato grandi quantitativi di fitosanitari, aziende che hanno depositi di fitosanitari, aziende che non aderiscono ai disciplinari, aziende biologiche, altre aziende.);
- aziende non conformi nei precedenti anni;
- aziende produttrici i cui alimenti nei precedenti anni sono stati oggetto di allerte di origine italiane



• aziende che sono situate in zone soggette a tutela dell'ambiente acquatico e dell'acqua potabile. Durante i controlli sarà necessario verificare quanto riportato nell'**Allegato 3**.

#### f) Controlli analitici

Il controllo analitico sarà effettuato tenendo in considerazione le indicazioni contenute nell'Allegato 4 basate sulle disposizioni volontarie concordate in sede europea in base alle quali l'Italia deve prelevare il 10 % dei prodotti fitosanitari autorizzati. Tale percentuale discende dal livello di illecito riscontrato a livello europeo e dalla classificazione degli Stati Membri basata sul mercato dei prodotti fitosanitari.

### g) Controlli delle etichette

Il controllo delle etichette avverrà presso tutti gli operatori.

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

L'oggetto del controllo, che è indicato nei modelli per la trasmissione dei controlli sarà incentrato sulla classificazione, sulle colture, sugli organismo bersaglio, sul dosaggio, sui dispositivi di protezione non adeguati, sulle distanze di sicurezza dai corsi d'acqua, sugli intervalli tra il trattamento e la raccolta, sulle confezioni e sulle altre indicazioni riportate sulle etichette dei prodotti fitosanitari.

# h) Controlli a seguito di segnalazioni di irregolarità

### Irregolarità italiane

Le autorità regionali e provinciali anche sulla base delle segnalazioni dei servizi veterinari locali in merito alle moria di api imputabile ai fitosanitari, effettueranno controlli presso gli utilizzatori in prossimità delle zone in cui si manifesta il fenomeno al fine di verificarne la causa (vedere requisiti per la verifica aziende agricole di cui all'allegato 3).

### Irregolarità europee

Come già indicato nel 2018 dalla Commissione europea si rammenta la segnalazione sull'utilizzo illegale di fosfonati utilizzati come fertilizzanti. I fosfonati sono regolarmente autorizzati con attività fungicida e contenuti nei prodotti fitosanitari, mentre non sono dei fertilizzanti (sono fertilizzanti invece i fosfati). Attualmente i fitosanitari autorizzati sono riportati in **Allegato 7** e sono a base delle seguenti sostanze attive Disodium phosphonate; Potassium phosphonates (formerly potassium phosphite)

Premesso quanto sopra considerando che l'uso di un prodotto fertilizzante con i fosfonati si configura come un uso non autorizzato di un prodotto fitosanitario, si chiede di verificare, nell'attività di routine, che presso i rivenditori, i distributori, le basi logistiche, gli intermediari, le rivendite che effettuano trasporto non siano presenti fosfonati commercializzati come fertilizzanti.

## 2. PROGRAMMAZIONE

Le Regioni/Province Autonome si impegnano a fornire alle Aziende Sanitarie Locali territorialmente competenti, appositi indirizzi per l'effettuazione dei controlli.

La programmazione annuale dei controlli, i laboratori e le autorità individuate dalle Regioni/Province Autonome sono comunicati al Ministero della Salute - Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione.

## 3. TRASMISSIONE DATI SULLA COMMERCIALIZZAZIONE E UTILIZZO DEI PRODOTTI FITOSANITARI

I risultati del controllo ufficiale sull'immissione in 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 **entro il 31 marzo 2020**.



Le Regioni/Province autonome e le altre Autorità coinvolte trasmettono al Ministero della Salute - Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione le informazioni sui controlli eseguiti secondo le indicazioni di cui alla nota 12160 del 27/03/2018. Si allega inoltre il modulo per la trasmissione dei risultati dei controlli sulle officine di produzione (Allegato 8) inserito per la prima volta.

I risultati del controllo ufficiale sull'immissione in commercio e l'utilizzazione dei prodotti fitosanitari, previa elaborazione a livello centrale e congiuntamente a tutte le altre informazioni, saranno trasmessi da parte del Ministero della Salute - Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione alla Commissione europea entro il 30 giugno 2020.

Il Ministero della Salute - Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione pubblicherà ed invierà i risultati sui controlli sull'immissione in commercio e sull'utilizzazione dei prodotti fitosanitari dell'anno 2019 e ricevuti da tutti gli Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province Autonome, dal Comando Carabinieri, dall'Ispettorato per la repressione delle frodi e la tutela della qualità dei prodotti agroalimentari e dalla Agenzie delle dogane, alle altre Autorità .

# REQUISITI DI VERIFICA PER I PRODOTTI FITOSANITARI IN COMMERCIO

# 1) Rivendite – Stoccaggio

Nell'ambito delle attività di controllo sulle rivendite è necessario verificare i contenuti della tabella 1

TABELLA 1: Requisiti di verifica presso rivendite e stoccaggio

Legislazione di riferimento nazionale	Progressivo richiesta	Richiesta italiana	Richiesta presente nei modelli europei	Legislazione europea
articolo 21 e 22 del DPR 290/2001- Dlvo	1	il possesso dei requisiti dell'autorizzazione alla vendita di prodotti fitosanitari ai sensi del articolo 21 e 22 del DPR 290/2001.		
articolo 8 del decreto legislativo 150/2012.	2	il possesso dei requisiti dell'abilitazione alla vendita	Certification of sales personnel	Articolo 6 comma 1 Direttiva 2009/128/EC
DPR 290/2001 e smi- banca dati fitosanitari- Comunicati sulle revoche conseguenti alle modifiche delle condizioni di autorizzazione delle sostanze attive- Decreti dirigenziali di autorizzazione	3	lo stato di autorizzazione dei prodotti fitosanitari (autorizzato, revocato, in periodo di smaltimento scorte) Si precisa che specifiche indicazioni, per distinguere le importazioni parallele dai prodotti fitosanitari, sono riportare nella tabella 3	The PPPs controlled intended for marketing in the MS where the control is taking place, are authorised or have a current parallel trade permit, or are in the specified period for sale/storage/disposal of existing stocks following revocation, or if outside these two categories, comply with relevant national legislation, or if relevant, have not expired, based on their date of manufacture/expiry date	Articolo 28, 46, 52 del regolamento CE n. 1107/2009

Decreti dirigenziali di autorizzazione	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		Articolo 31 comma 4 lettera e) regolamento CE n. 1107/2009 e regolamento 547/2011 e smi
Decreto 22 gennaio 2014 (PAN) Punto A.1.14	5	Il registro di carico e scarico della merce come previsto dall'articolo 67 del regolamento 1107/2009 (corretta compilazione, conservazione di tali documenti e verifica materiale del contenuto dei registri).	Record for last 5 years (Purchase/goods inwards; sales good outwards)	Articolo 67 del regolamento CE n. 1107/2009
	6	La documentazione commerciale per il controllo della provenienza del prodotto importato.	Record for last 5 years (Purchase/goods inwards; sales good outwards)	Articolo 67 del regolamento CE n. 1107/2009
Articolo 9 del Decreto legislativo 17 aprile 2014, n. 69.	7	Le condizioni d'imballaggio dei fitosanitari (verificando che l'imballaggio non si confonda con l'alimento come riportato all'articolo 64 del regolamento 1107/2009 e che sia integro e che sia conforme articolo 9 direttiva 1999/45/CE)		Articolo 64 del regolamento CE n. 1107/2009
Articolo 10 del Decreto legislativo 17 aprile 2014, n. 69.	8	La correttezza dei messaggi pubblicitari di cui all'articolo 66 del regolamento 1107/2009		Articolo 66 del regolamento CE n. 1107/2009
Decreto 22 gennaio 2014 (PAN) Punto A.1.14	9	La corretta registrazione delle informazioni sull'acquirente o utilizzatore dei fitosanitari (verifica del registro di carico e scarico)		
Decreto legislative 150/2012 art 10 comma 5	10	La vendita di prodotti per uso professionale a utilizzatori non professionali (verifica del divieto)	Sales of professional use PPPs restricted to persons holding a certificate	Articolo 6 comma 2 Direttiva 2009/128/EC

Articolo 24 del DPR 290/2001 e del decreto legislativo 150/2012 e del decreto 22 gennaio 2014 e della Circolare ministero della sanita' 30 aprile 1993, n.15	11	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 sanita' 30 aprile 1993, n.15		Direttiva 2009/128/EC
Circolare ministero della sanità 30 aprile 1993, n.15	12	L'appropriatezza, la corretta tenuta e il corretto utilizzo dei dispositivi di protezione individuale		
Circolare ministero della sanità 30 aprile 1993, n.15	13	Le norme di sicurezza di cui alla circolare del Ministero della sanità 30 aprile 1993, n.15 e successive modifiche e integrazioni		
articolo 16 del decreto legislativo n.150/2012	14	Si potrà eventualmente verificare anche la trasmissione dei dati di vendita di cui all'articolo 16 del decreto legislativo n.150/2012	Record for last 5 years (Purchase/goods inwards; sales good outwards)	Articolo 67 del regolamento CE n. 1107/2009
	15	Le schede di sicurezza		Articolo 31 del egolamento 1907/2006 anche al fine della verifica dei contenuti dell'etichetta di cui al regolamento 547/2011
Articolo 2 del Decreto legislativo 17 aprile 2014, n. 69 .	16	Articolo 28 comma c e d (presenza di prodotti che non sono autorizzati in Italia ma fabbricati in Italia per un paese europeo o presenti nei depositi di stoccaggio in Italia)	PPPs for use in other MS	Articolo 28 comma c del regolamento CE n. 1107/2009
Articolo 2 del Decreto legislativo 17 aprile 2014, n. 69.	17	Articolo 28 comma c e d (presenza di prodotti che non sono autorizzati in Italia ma fabbricati in Italia per un paese terzo o presenti nei depositi di stoccaggio in Italia)	PPPs for use in non-EU country	Articolo 28 comma d del regolamento CE n. 1107/2009
	18	Il controllo analitico. Seguire indicazioni riportate nell'allegato 4	Composition of PPP controlled based on formulation analysis	Articolo 28, comma 1 del regolamento 1107/2009
Decreti dirigenziali/ Comunicati /Banca dati	19	Articolo 46 del regolamento 1107/2009: La verifica verrà effettuata tenendo in considerazione:	The PPPs controlled are authorised or have a parallel trade permit at the time of marketing in	Articolo 28, 46, 52 del regolamento CE n. 1107/2009



		<ul> <li>i comunicati presenti sul sito web del Ministero della salute che riguardano i regolamenti di modifica delle condizioni di autorizzazione delle sostanze attive e riportano disposizioni sul periodo di smaltimento delle scorte dei prodotti revocati che sono ritrovabili sul sito http://www.trovanorme.salute.gov.it/norme/listaAtti?pag e=1, per sostanza attiva o sul sito web del Ministero della salute Home&gt;Temi e professioni&gt;Alimenti&gt;Prodotti fitosanitari&gt; archivio notizie</li> <li>il contenuto del decreto di modifica autorizzazione reperibile sul sito web http://www.trovanorme.salute.gov.it/norme/listaAtti?pag e=1, di un prodotto fitosanitario che riporta il periodo per lo smaltimento delle scorte dei prodotti</li> <li>la banca dati dei prodotti fitosanitari del Ministero della salute</li> </ul>	the MS, or are in the specified period for sale/storage/disposal of existing stocks following revocation, or if outside these two categories, comply with relevant national legislation, or if relevant, have not expired, based on their date of manufacture/expiry date	
comunicati del 22 giugno 2018 e nota 27472 del 28 giugno 2018	20	Regolamento UE 485/2013 e smi e Regolamento UE 781/2013 e smi (comunicati del 22 giugno 2018 e nota 27472 del 28 giugno 2018): smaltimento delle scorte e revoche dei prodotti fitosanitari a base di thiametoxan, clothianidin, imidacloprid ; assenza di prodotti a base di fipronil	The PPPs controlled are authorised or have a parallel trade permit at the time of marketing in the MS, or are in the specified period for sale/storage/disposal of existing stocks following revocation, or if outside these two categories, comply with relevant national legislation, or if relevant, have not expired, based on their date of anufacture/expiry date	Articolo 28, 46, 52 del regolamento CE n. 1107/2009

# 2) Titolari di autorizzazione.

Nell'ambito delle attività di controllo ai titolari di autorizzazione è necessario verificare i contenuti della tabella 2

TABELLA 2: Requisiti di verifica presso titolari di autorizzazione

Legislazione di riferimento nazionale	Progressivo richiesta	Richiesta italiana	Richiesta presente nei modelli europei	Legislazione europea
DPR 290/2001 e smi- banca dati fitosanitari- Comunicati sulle revoche conseguenti alle modifiche delle condizioni di autorizzazione delle sostanze attive- Decreti dirigenziali di autorizzazione	1	I prodotti di titolarità confrontandoli con l'elenco estratto dall'open data del Ministero della salute dei prodotti fitosanitari per il titolare di autorizzazione	The PPPs controlled are authorised or have a parallel trade permit at the time of marketing in the MS, or are in the specified period for sale/storage/disposal of existing stocks following revocation, or if outside these two categories, comply with relevant national legislation, or if relevant, have not expired, based on their date of manufacture/expiry date Label comply with requirements	Articolo 28, 46, 52 del regolamento CE n. 1107/2009 Articolo 1 del regolamento 547/2011
Decreti dirigenziali di autorizzazione	2	Le tipologie di autorizzazioni con particolare riguardo alle autorizzazione previste ai sensi dell'articolo 53 del regolamento 1107/2009	The PPPs controlled are authorised or have a parallel trade permit at the time of marketing in the MS, or are in the specified period for sale/storage/disposal of existing stocks following revocation, or if outside these two categories, comply with relevant national legislation, or if relevant, have not expired, based on their date of manufacture/expiry date	Articolo 28, 46, 52 del regolamento CE n. 1107/2009
Decreti dirigenziali di autorizzazione	3	La provenienza dei prodotti importati	Record for last 5 years (Purchase/goods inwards records for last 5 years)	Articolo 67 del regolamento CE n. 1107/2009
	4	I documenti commerciali	Record for last 5 years (Purchase/goods inwards records for last 5 years) (Sales/goods outwards records for last 5 years)	Articolo 67 del regolamento CE n. 1107/2009

Articolo11 del Decreto legislativo 17 aprile 2014, n. 69.	5	La trasmissione delle vendite per sostanza attiva al Ministero della salute quando vi è stata richiesta	Record for last 5 years (Purchase/goods inwards records for last 5 years) (Sales/goods outwards records for last 5 years) All PPPs Marketed in the MS comply with condition of authorization or parallel trade permit	Articolo 67 del regolamento CE n. 1107/2009 Articolo 28(1)
	6	La provenienza della sostanza attiva con particolare riguardo alle autorizzazioni ai sensi del dell'articolo 53 del regolamento 1107/2009		Articolo 67 del regolamento CE n. 1107/2009
Decreti dirigenziali di autorizzazione	7	La tipologia dei prodotti di cui è titolare		
Decreti dirigenziali di autorizzazione	8	Le officine di produzione (dove sono, quali sono quelle interessate dai prodotti di proprietà- corrispondono con quelle riportate nelle etichette della banca dati)	All PPPs controlled are authorised or have a parallel trade permit at the time of marketing in the MS, or are in the specified period for sale/storage/disposal of existing stocks following revocation, or if outside these two categories, comply with relevant national legislation, or if relevant, have not expired, based on their date of manufacture/expiry date	Articolo 28, 46, 52 del regolamento CE n. 1107/2009
Articolo 11 del Decreto legislativo 17 aprile 2014, n. 69.	9	L'ammontare delle vendite	Record for last 5 years (sales/goods outwards records for last 5 years) All PPPs Marketed in the MS comply with condition of authorization or parallel trade permit	Articolo 67 del regolamento CE n. 1107/2009 Articolo 28(1)
Decreti dirigenziali di autorizzazione	10	Esistenza di procedure per lo smaltimento delle scorte	The PPPs controlled are authorised or have a parallel trade permit at the time of marketing in the MS, or are in the specified period for sale/storage/disposal of existing stocks following revocation, or if outside these two categories, comply with relevant national legislation, or if relevant, have not expired, based on their date of manufacture/expiry date	Articolo 28, 46, 52 del regolamento CE n. 1107/2009



	T		T	1
Articolo 9 del Decreto	11	Indirizzi per le officine di produzione che		Articolo 64 del
legislativo 17 aprile 2014, n.		consentano di differenziare che un alimento		regolamento CE
69 .regolamento		con uso fitosanitario non sia da considerare		n. 1107/2009
Articolo 10 del Decreto	12	Le pubblicità effettuate		Articolo 66 del
legislativo 17 aprile 2014 , n.				regolamento CE
69 .regolamento				n. 1107/2009
Articolo 2 del Decreto	13	Articolo 28 comma c e d ( lista di prodotti	PPPs for use in other MS e PPPs for use in non-	Articolo 28
legislativo 17 aprile 2014 , n.		di cui sono titolari di autorizzazione prodotti	EU country	comma c e d del
69 .regolamento		in Italia ma autorizzati all'estero (sia in		regolamento CE
		Europa che fuori Europa)		n. 1107/2009
Comunicati del 22 giugno 2018	14	Regolamento 485/2013 e smi e	The PPPs controlled are authorised or have a	Articolo 28, 46,
e nota 27472 del 28 giugno 2018		Regolamento 781/2013 e smi (comunicati	parallel trade permit at the time of marketing in	52 del regolamento
		del 22 giugno 2018 e nota 27472 del 28	the MS, or are in the specified period for	CE n. 1107/2009
		giugno 2018): adeguamento delle etichette,	sale/storage/disposal of existing stocks	
		smaltimento delle scorte e revoche dei	following revocation, or if outside these two	
		prodotti fitosanitari a base di thiametoxan,	categories, comply with relevant national	
		clothianidin, imidacloprid; assenza di	legislation, or if relevant, have not expired, based	
		prodotti a base di fipronil	on their date of manufacture/expiry date	
		prodotti di base di riprofili	on their date of manaractare/expiry date	
		Vadi indicacioni allacata 2	Commonition of DDD controlled bear a con-	A ::-   - 20/1\
		Vedi indicazioni allegato 3	Composition of PPP controlled based on	Article 28(1)
			formulation analysis	

# 3) Importatori paralleli.

Nell'ambito delle attività di controllo presso gli importatori paralleli è necessario verificare i contenuti della tabella 3

TABELLA 3: Requisiti di verifica presso importatori paralleli

Legislazione di riferimento nazionale	Progressivo richiesta	Richiesta italiana	Richiesta presente nei modelli europei	Legislazione europea
Articolo 21 e 22 del DPR 290/2001- DIvo 222-2016	1	Per i magazzini il possesso dei requisiti dell'autorizzazione alla vendita di prodotti fitosanitari ai sensi del articolo 21 e 22 del DPR 290/2001;		
Articolo 8 del decreto legislativo 150/2012	2	il possesso dei requisiti dell'abilitazione alla vendita di cui all'articolo 8 del decreto legislativo 150/2012 per vendita diretta a utilizzatore professionale	Certification of sales personnel	Articolo 6 comma 1 Direttiva 2009/128/EC
Decreti dirigenziali	3	le condizioni riportate nel permesso di commercio parallelo di cui all'articolo 52 regolamento 1107/2009 (se è concesso, o è revocato, se è autorizzato il prodotto di riferimento riportato nel permesso) consultando l'open data e o la banca dati del Ministero della salute di cui al regolamento 1107/2009. I prodotti di importazione parallela hanno generalmente riportato in etichette "importato da" (seguito dal paese di origine o dal nome del titolare di importazione parallela) e corrispondono nella banca dati ai prodotti selezionabili come prodotto IP (Importazioni parallele).	All PPPs controlled are authorised or have a parallel trade permit at the time of marketing in the MS, or are in the specified period for sale/storage/disposal of existing stocks following revocation, or if outside these two categories, comply with relevant national legislation, or if relevant, have not expired, based on their date of manufacture/expiry date All PPPs marketed comply with Condition of parallel trade permit	Articolo 28, 46, 52 del regolamento CE n. 1107/2009 Articolo 28 (1)



Decreti dirigenziali	4	Smaltimento delle scorte di cui al permesso parallelo o riportate su comunicati Ministeriali	All PPPs controlled are authorised or have a parallel trade permit at the time of marketing in the MS, or are in the specified period for sale/storage/disposal of existing stocks following revocation, or if outside these two categories, comply with relevant national legislation, or if relevant, have not expired, based on their date	46, 52 del regolamento CE
Decreti dirigenziali	5	Il mancato rispetto delle condizioni stabilite nel permesso per il confezionamento (es l'etichetta del prodotto importato deve pervenire già in lingua italiana)	manufacture/expiry date  Labels comply with the requirements	Punto 4 allegato 1 al regolamento UE n. 547/2011 Articolo 1 regolamento UE n. 547/2011

Decreti dirigenziali	6	La conformità delle etichette riportate sul fitosanitario in magazzino con le etichette autorizzate consultando la banca dati 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	Label comply with the requirements	Articolo 31 comma 4 punto e del regolamento110 7/2009, Articolo 1 regolamento UE n. 547/2011
Articolo 11 del decreto legislativo 17 aprile 2014, n. 69	7	Il registro di carico e scarico della merce come previsto dall'articolo 67 del regolamento 1107/2009 (corretta compilazione, conservazione di tali documenti e verifica materiale del contenuto dei registri).	Record for last 5 years (Purchase/goods inwards records) Sales/goods outwards records)	Articolo67 del regolamento CE n. 1107/2009
Articolo 11 del decreto legislativo 17 aprile 2014 , n. 69	8	La documentazione commerciale per il controllo della provenienza del prodotto importato riportata nel permesso parallelo e nell' etichetta.	Record for last 5 years (Purchase/goods inwards)	Articolo67 del egolamento CE n. 1107/2009
Articolo 11 del decreto legislativo 17 aprile 2014 , n. 69	9	La trasmissione delle vendite per sostanza attiva al Ministero della salute quando vi è stata richiesta	Record for last 5 years (Purchase/goods inwards records for last 5 years) Sales/goods outwards records for last 5 years	Articolo 67 del regolamento CE n. 1107/2009
Articolo 9 del decreto legislativo 17 aprile 2014, n. 69	10	Le condizioni d'imballaggio dei fitosanitari (verificando che l'imballaggio non si confonda con l'alimento come riportato all'articolo 64 del regolamento 1107/2009 e che sia integro e che sia conforme articolo 9 direttiva 1999/45/CE).		Articolo 64 del regolamento CE n. 1107/2009
Articolo 10 del decreto legislativo 17 aprile 2014, n. 69	11	La correttezza dei messaggi pubblicitari di cui all'articolo 66 del regolamento 1107/2009, la pubblicità di prodotto autorizzato senza la frase < <usare classificazione="" con="" dell'uso="" dpi,="" e="" fitosanitari="" i="" informazioni="" l'etichetta="" l'uso="" la="" le="" leggere="" non="" precauzione,="" prima="" prodotti="" prodotto,="" pubblicizzato="" richiamata="" sempre="" senza="" sia="" sul="">&gt;.</usare>		Articolo 66 del regolamento CE n. 1107/2009



Decreto 22 gennaio 2014 (PAN) Punto A.1.14	12	la corretta registrazione delle informazioni sull'acquirente o utilizzatore dei fitosanitari ( qualora l'importatore faccia vendita diretta)		
Decreto 22 gennaio 2014 (PAN)	13	la vendita di prodotti per uso professionale a utilizzatori non professionali		
Articolo 24 del DPR 290/2001 e Del decreto legislative 150/2012 e del decreto 22 gennaio 2014 e della Circolare ministero della sanita' 30 aprile 1993, n.15	14	le caratteristiche dei locali ai sensi dell'articolo 24 del DPR 290/2001 e del decreto legislativo 150/2012 e del decreto 22 gennaio 2014 e della Circolare ministero della sanita' 30 aprile 1993, n.15		
Circolare minister della sanita' 30 aprile 1993, n.15	15	l'appropriatezza, la corretta tenuta e il corretto utilizzo dei dispositivi di protezione individuale		
decreto legislativo 81/2008 e di cui alla circolare ministero della sanità 30 aprile	16	le norme di sicurezza degli operatori e di tutela della salute di cui al decreto legislativo 81/2008 e di cui alla circolare ministero della sanità 30 aprile 1993, n.15		
Articolo 16 del decreto legislativo n.150/2012	17	si potrà eventualmente verificare anche la trasmissione dei dati di vendita di cui all'articolo 16 del decreto legislativo n.150/2012 al Ministero della salute su richiesta e al Mipaf	Record for last 5 years (Purchase/goods inwards records for last 5 years)	Articolo67 del regolamento CE n. 1107/2009
	18	il controllo analitico (si dovrà richiedere al laboratorio che l'analisi sia fatta prendendo in considerazione l'etichetta del prodotto importato e l'etichetta del prodotto italiano di riferimento). Seguire indicazioni riportate nell'allegato 3	Composition of PPP controlled based on formulation analysis	Articolo 28, comma 1 del regolamento 1107/2009



	19	le schede di sicurezza	Articolo 31 del egolamento 1907/2006 anche al fine della verifica dei contenuti dell'etichetta di cui al regolamento 547/2011
Articolo 2 del decreto legislativo 17 aprile 2014, n. 69	20	articolo 28 comma c e d (presenza nei depositi di altre IP non italiane)	Articolo28 comma c) e d) del egolamento CE n.1107/2009
Comunicati e Decreti dirigenziali	21	Regolamento 485/2013 e smi e regolamento 781/2013 e smi (comunicati del 22 giugno 2018 e nota 27472 del 28 giugno 2018): adeguamento etichette , smaltimento delle scorte e revoche dei prodotti fitosanitari a base di thiametoxan, clothianidin, imidacloprid ; assenza di prodotti a base di fipronil	Articolo 28 del regolamento CE n. 1107/2009

Decreti dirigenziali	22	articolo 46 del regolamento 1107/2009: La verifica verrà effettuata tenendo in	The PPPs controlled are	Articolo 28,
		considerazione	authorised or have a	comma 1 del
– Comunicati- Banca dati		<ol> <li>i comunicati presenti sul sito web del Ministero della salute che riguardano i regolamenti di modifica delle condizioni di autorizzazione delle sostanze attive e riportano disposizioni sul periodo di smaltimento delle scorte dei prodotti revocati che sono ritrovabili sul sito sostanza attiva o sul sito web del Ministero della salute Home&gt;Temi e professioni&gt;Alimenti&gt;Prodotti fitosanitari&gt; archivio notizie</li> <li>il contenuto del decreto di modifica autorizzazione reperibile sul sito web http://www.trovanorme.salute.gov.it/norme/listaAtti?page=1, di un prodotto fitosanitario che riporta il periodo per lo smaltimento delle scorte dei prodotti la banca dati dei prodotti fitosanitari del Ministero della salute</li> </ol>	authorised or have a parallel trade permit at the time of marketing in the MS, or are in the specified period for sale/storage/disposal of existing stocks following revocation, or if outside these two categories, comply with relevant national legislation, or if relevant, have not expired, based on their date of	comma 1 del regolamento 1107/2009
			m anufacture/expiry date	

# 4) Officine di produzione.

Nell'ambito delle attività di controllo presso le officine di produzione è necessario verificare i contenuti della tabella 4

Tabella 4 Requisiti di verifica presso officine di produzione

Legislazione di riferimento nazionale	Progressivo richiesta	Richiesta italiana	Richiesta presente nei modelli europei	Legislazione europea
articolo 4, 5 e 6 del DPR 290/2001	1	il possesso dei requisiti dell'autorizzazione alla produzione di cui all'articolo 4 e 6 del DPR 290/2001. Verifica che le condizioni di autorizzazione dell'officina siano ancora rispettate con l'ASL che ha effettuato il controllo insieme al Ministero della Salute Verifica che il direttore tecnico sia ancora lo stesso		



DDD 200/2004	2		TI 222 . II !	A 11 1 20
DPR 290/2001	2	lo stato di autorizzazione dei prodotti fitosanitari o delle importazioni parallele (autorizzato,		Articolo 28,
E smi- banca dati		revocato, in periodo di smaltimento scorte)	intended for marketing in	•
fitosanitari-		La composizione da controlli documentali (i coformulanti utilizzati, dai servizi di qualità		regolamento CE
Comunicati sulle		dell'officina, delle sostanze utilizzate per la produzione, dalle registrazioni dei lotti e delle	]	n. 1107/2009
revoche		quantità prodotte, etc)	are authorised or have a	
conseguenti alle			current parallel trade	
modifiche delle			permit, or are in the	
condizioni di			specified period for	
autorizzazione			sale/storage/disposal of	
delle sostanze			existing stocks following	
attive- Decreti			revocation, or if	
dirigenziali di			outside these two	
autorizzazione			categories, comply with	
Decreti dirigenziali			relevant national	
di autorizzazione			legislation, or if	
			relevant, have not	
			expired, based on	
			their date of	
			manufacture/expiry date	
	3	La conformità delle etichette riportate sul fitosanitario in magazzino con le etichette	Use of approved	Articolo 31
		autorizzate consultando la banca dati on line del Ministero della salute di cui al	label	Comma 4 lettera
		regolamento 1107/2009. Il controllo documentale delle etichette (confronto tra l'etichetta		e) regolamento
		presso le rivendite e l'etichetta sulla banca dati ) deve avvenire sul nome commerciale- sul		CE n.
		numero di registrazione – sul titolare dell'autorizzazione- sulla sostanza attiva (identità e		1107/2009
		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		

Decreto 69/2014 articolo 11	4	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). La documentazione commerciale per il controllo della provenienza della sostanza attiva e il produttore della sostanza attiva	Record for last 5 years (Purchase/goods inwards; Production records for last 5 years Sales/goods outwards records for last 5 years)	Articolo67 del regolamento CE n. 1107/2009 Articolo 29 comma 1
Articolo 9 del Decreto legislative 17 aprile 2014, n. 69.	5	Le condizioni d'imballaggio dei fitosanitari (verificando che l'imballaggio non si confonda con l'alimento come riportato all'articolo 64 del regolamento 1107/2009 e che sia integro e che sia conforme articolo 9 direttiva 1999/45/CE)		Articolo 64 del regolamento CE n. 1107/2009
Articolo 10 del Decreto legislativo 17 aprile 2014, n. 69.	6	La correttezza dei messaggi pubblicitari di cui all'articolo 66 del regolamento 1107/2009		Articolo66 del regolamento CE n. 1107/2009
Articolo 24 del DPR 290/2001 e del decreto legislativo 150/2012 e del decreto 22 gennaio 2014 e della Circolare ministero della sanita' 30 aprile 1993, n.15	7	Le caratteristiche dei locali di stoccaggio ai sensi dell'articolo 24 del DPR 290/2001 e del decreto legislativo 150/2012 e del decreto 22 gennaio 2014 e della Circolare ministero della sanita' 30 aprile 1993, n.15		Direttiva 2009/128/EC



Circolare ministero della sanita' 30 aprile 1993, n.15	8	L'appropriatezza, la corretta tenuta e il corretto utilizzo dei dispositivi di protezione individuale			
Decreto Legislativo 81/2008 e di cui alla circolare ministero della sanità 30 aprile 1993, n.15	9	Le norme di sicurezza degli operatori e di tutela della salute di cui al decreto legislativo 81/2008 e di cui alla circolare ministero della sanità 30 aprile 1993, n.15			
	10	Le schede di sicurezza			Articolo31 del regolamento 1907/2006 anche al fine della verifica dei contenuti dell'etichetta di cui al regolamento 547/2011
Articolo 2 del Decreto legislative 17 aprile 2014, n. 69.	11	Articolo 28 comma c (presenza di prodotti che non sono autorizzati in Italia ma fabbricati in Italia per un paese europeo o presenti nei depositi di stoccaggio in Italia)  I prodotti non autorizzati in Italia ma prodotti per altro stato membro per la verifica se un prodotto è autorizzato in altro stato europeo consultando il sito sottoriportato o interessando lo stato membro per il tramite del Ministero della salute o https://www.eppo.int/PPPRODUCTS/information/information_ppp.htm	PPPs MS	for use in other	Articolo28 comma c del regolamento CE n. 1107/2009

Articolo 2 del	12	Articolo 28 comma d (presenza di prodotti che non sono autorizzati in Italia ma fabbricati	PPPs for use	Articolo28
Decreto legislative 17 aprile 2014 , n. 69 .		in Italia per un paese terzo o presenti nei depositi di stoccaggio in Italia)	in non-EU country	comma d del regolamento CE n. 1107/2009
	13	Il controllo analitico. Seguire indicazioni riportate nell'allegato 3	Composition of PPP controlled based on formulation analysis	Articolo 28, comma 1 del regolamento 1107/2009
Decreti dirigenziali  – Comunicati- Banca dati	14	Articolo 46 del regolamento 1107/2009: La verifica verrà effettuata tenendo in considerazione  i comunicati presenti sul sito web del Ministero della salute che riguardano i regolamenti di modifica delle condizioni di autorizzazione delle sostanze attive e riportano disposizioni sul periodo di smaltimento delle scorte dei prodotti revocati che sono ritrovabili sul sito http://www.trovanorme.salute.gov.it/norme/listaAtti?page=1, per sostanza attiva o sul sito web del Ministero della salute Home>Temi e professioni>Alimenti>Prodotti fitosanitari> archivio notizie  il contenuto del decreto di modifica autorizzazione reperibile sul sito web http://www.trovanorme.salute.gov.it/norme/listaAtti?page=1, di un prodotto fitosanitario che riporta il periodo per lo smaltimento delle scorte dei prodotti  la banca dati dei prodotti fitosanitari del Ministero della salute	The PPPs controlled are authorised or have a parallel trade permit at the time of marketing in the MS, or are in the specified period for sale/storage/disposal of existing stocks following revocation, or if outside these two categories, comply with relevant national legislation, or if relevant, have not expired, based on their date of manufacture/expiry date	46, 52 del regolamento CE n. 1107/2009

comunicati del	15	regolamento 485/2013 e smi e regolamento 781/2013 e smi (comunicati del 22 giugno	The PPPs controlled	Articolo 28,
22 giugno 2018		2018 e nota 27472 del 28 giugno 2018): smaltimento delle scorte e revoche dei prodotti	are authorized or have	46, 52 del
e nota 27472 del		fitosanitari a base di thiametoxan, clothianidin, imidacloprid ; assenza di prodotti a base di	a parallel trade permit	40, 32 uei
28 giugno 2018		fipronil	at the time of	regolamento
			marketing in the MS, or	CF= 1107/2000
			are in the specified	CEn.1107/2009
			period for	
			sale/storage/disposal	
			of existing stocks	
			following revocation,	
			or if outside these	
			two categories, comply	
			with relevant national	
			legislation, or if	
			relevant, have not	
			expired, based on	
			Their date of	
			manufacture/expiry	
			date	

# REQUISITI DI VERIFICA PER I PRODOTTI FITOSANITARI ALL'USO

Nell'ambito delle attività di controllo all'utilizzo, anche documentale si verificano i contenuti della tabella seguente

Legislazione di Progressivo riferimento richiesta		Richiesta italiana	Richiesta presente nei modelli europei	Legislazion e europea
Decreto 22 gennaio 2014 (PAN) allegato punto A.7	1	la natura dell'azienda sia essa che applica la lotta integrata o sia di natura biologica, di natura convenzionale (a fini conoscitivi)		
Articolo 9 del D.lvo 150/2012	2	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;	certification of professional users (training)	Articolo 5 Direttiva 2009/128



D.lvo 81/2008	3	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;		
Decreti Dirigenziali	4	<ul> <li>il rispetto delle indicazioni e precauzioni d'uso riportate in etichetta e nelle schede di sicurezza o in campo, al momento dell' impiego per la verifica del rispetto delle prescrizioni precisate sulle etichette autorizzate (diluizione errata, quantità distribuita);</li> <li>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;</li> <li>nei depositi delle derrate</li> </ul>	Use of PPPs consistent with condition of authorization of which, based on laboratory analysis (e.g prior to placing the food/feedstuff on the market, leaves or plant analysis) Use of PPPs consistent with condition of authorization (e.g application rates, observance of safety measures, buffer zones, etc	Articolo 55 del regolamento CE n 1107/2009
Punto A.3 Allegato al Decreto 22 Gennaio 2014 (PAN)	5	l'idoneità delle apparecchiature per l'impiego di prodotti fitosanitari, disponibili presso l'azienda in modo che si abbia sicurezza che il dosaggio è applicato correttamente (controllo volontario)	Used sprayng equipment is tested and certified in compliance with directive 2009/128/EC (reporting official controls on this question is voluntary)	Articolo 8 Direttiva 2009/128
Punto A.3 Allegato al Decreto 22 gennaio 2014 (PAN)	6	verifica che sia stata effettuata la regolazione o la taratura delle stesse attrezzature per la verifica del corretto dosaggio; (controllo volontario)		Articolo 8 Direttiva 2009/128
punto A.6 dell' Allegato Decreto 22 gennaio 2014 (PAN) e allegato VI dello stesso decreto	7	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;	Are PPPs stored under appropriate condition Is empty pesticide packaging safely disposed of Are pesticide remnants safely disposed of Is handling dilution, and mixing of PPPs carried out in such way to avoid danger to human health and environment; Are tank mixtures remaining after treatment in such a way as to avoid danger to human health and the environment; Is equipment used cleaned after treatmenin such as way as to avoid danger to human health and the environment	Articolo 13 Direttiva 2009/128

Etichette e Decreto 22 gennaio 2014 (PAN) Allegato punto A.1.15	8	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;		
Articolo 16 del Decreto Ivo 150/2012	9	tenuta dei registri di trattamento o i moduli presso agricoltore;	available	Articolo 67 del regolamento CE n. 1107/2009
Decreto 22 Gennaio 2014 (PAN) Allegato punto A.1.15	10	registro di carico e scarico del contoterzista e documenti commerciali sull'acquisto	Record for last 5 years (Purchase/goods inwards records for last 5 years; used PPPs records for last 5 years)	Articolo67 del regolamento CE n. 1107/2009
D.lvo 81/2008	11	La formazione, l'informazione e l'addestramento del personale esposto;		
Articolo 13 Decreto Ivo 150/2012	12	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		Articolo 28 Del regolamento CE n. 1107/2009- Direttiva 2009/128
punto A.3.6 dell' Allegato Decreto 22 gennaio 2014 (PAN)Decreto 22 gennaio 2014 (PAN)	13	Scheda sulle tarature da allegare al registro dei trattamenti		

D.lvo 81/2008	14	Rispetto della segnaletica antinfortunistica;	
Punto A.2.4 Allegato al Decreto 22 gennaio 2014 (PAN)	15	Comunicazioni di eventi indesiderati	
Decreto 22 Gennaio 2014 (PAN) Articolo31, Paragrafo 4 comma e del regolamento 1107/2009	16	Verifica della localizzazione del campo in modo che siano rispettate le distanze di sicurezza dai corsi d'acqua riportate in etichetta	Articolo 12 Direttiva 2009/128
Decreto 22 gennaio 2014 (PAN) Articolo 31, Paragrafo 4 comma e del regolamento 1107/2009	17	Verifica che nel campo non siano utilizzati prodotti vietati a seconda delle indicazioni regionali o comunali;	Articolo 12 Direttiva 2009/128
Decreto 22 gennai 2014 (PAN Articolo 31, paragrafo 4 comma e del regolamento 1107/2009)	18	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	Articolo 12 Direttiva 2009/128
Decreto 22 Gennaio 2014 (PAN Articolo 31, paragrafo 4 comma e del regolamento 1107/2009)	19	Verifica delle misure sui diserbanti, fungicidi, insetticidi o acaricida	Articolo 12 Direttiva 2009/128



DPR 290/2001 e smi- banca dati fitosanitari- Comunicati sulle revoche conseguenti alle modifiche delle condizioni di autorizzazione delle sostanze attive- Decreti dirigenziali di autorizzazione	20	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.	Use of authorized/PTP PPPs (evidence trough documentary checks of records invoices, or by declaration of responsible person) Use of authorized/PTP PPPs : of witch, based on laboratory analysis (e.g preharvest , leaves or post harvest analysis)	Articolo 28, 46, 52 del regolamento CE n. 1107/2009
Comunicati e Decreti dirigenziali	21	articolo 46 del regolamento 1107/2009: La verifica verrà effettuata tenendo in considerazione  1. i comunicati presenti sul sito web del Ministero della salute che riguardano i regolamenti di modifica delle condizioni di autorizzazione delle sostanze attive e riportano disposizioni sul periodo istaAtti?page=1, per sostanza attiva o sul sito web del Ministero della salute Home>Temi e professioni>Alimenti>Prodotti fitosanitari> archivio notizie  2. il contenuto del decreto di modifica autorizzazione reperibile sul sito web http://www.trovanorme.salute.gov.it/norme/l istaAtti?page=1, di un prodotto fitosanitario che riporta il periodo per lo smaltimento delle scorte dei prodotti  3. la banca dati dei prodotti fitosanitari del Ministero della salutedi smaltimento delle scorte dei prodotti revocati che sono ritrovabili sul sito http://www.trovanorme.salute.gov.it/norme/l	The PPPs controlled are authorised or have a parallel trade permit at the time of marketing in the MS, or are in the specified period for sale/storage/disposal of existing stocks following revocation, or if outside these two categories, comply with relevant national legislation, or if relevant, have not expired, based on their date of manufacture/expiry date	Articolo 28, comma 1 del regolamento 1107/2009

Comunicati - Decreti dirigenziali	22	Verifica del rispetto dei regolamenti 485/2013 e smi e 781/2013 e smi in particolare per:  • Fipronil regolamento UE 2016/2035 deve essere verificato che non siano utilizzati prodotti fitosanitari a base di tale sostanza  • Imidacloprid-Thiametoxan-Clothianidin: Regolamenti 783/2018; 784/2018; 785/2018  • deve essere verificato il contenuto dei comunicati del 22 giugno 2018 e della nota circolare 27472 del 28 giugno 2018	The PPPs controlled are authorised or have a parallel trade permit at the time of marketing in the MS, or are in the specified period for sale/storage/disposal of existing stocks following revocation, or if outside these two categories, comply with relevant national legislation, or if relevant, have not expired, based on their date of manufacture/expiry date	Articolo 55
--------------------------------------	----	--	--	-------------

### INDICAZIONI SUL CONTROLLO ANALITICO DEI PRODOTTI FITOSANITARI

### presso tutti gli 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 allegato 2 della nota 12160 del 27 marzo 2018.

I laboratori che eseguono le prove sui formulati devono essere accreditati e potranno essere individuati, previo accordo e sulla base della disponibilità di risorse e mezzi, tra i seguenti ARPA PIEMONTE; ARPA VERONA; IZS ABRUZZO MOLISE, ARPA PUGLIA, APPA TRENTO, ARPA EMILIA ROMAGNA, il Laboratorio dell'Ispettorato repressioni e frodi.

Le Regioni/ province potranno individuare un laboratorio diverso da quello riportato sopra che ritengano possa effettuare le analisi dei formulati sempre che il laboratorio sia accreditato e abbia metodi accreditati o almeno validati. L'accreditamento potrà essere a scopo flessibile.

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.

Il numero di campioni è di seguito riportato e tiene conto delle indicazioni contenute nelle linee guida per la programmazione dei controlli della Commissione europea. In particolare si è tenuto conto che deve essere effettuato il 5 % dei prodotti autorizzati moltiplicato per la variabilità zonale che è 2 per l'Italia e quindi in totale deve essere effettuato il 10% dei prodotti autorizzati che sono 3525, inoltre si è tenuto conto che il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo generalmente esegue 150 campioni all'anno pertanto si è stabilita una quantità totale di campioni per le regioni pari a 200 essendo il 10% dei prodotti autorizzati pari a 350.



Regione/provincia	Numero Campioni
Abruzzo	5

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

Le altre autorità coinvolte si potranno avvalere dei laboratori già designati dalle regioni oppure secondo le proprie disponibilità, effettuare i controlli sui formulati e predisporranno un piano di campionamento secondo le loro risorse disponibili.

# Elenco dei titolari di autorizzazione da verificare con priorità

ID	Impresa	Sostanze attive canditate alla sostituzione	numero pf auto	SEDE_LEG ALE_IMPR ESA	DE_LEG ALE_IM	CITTA_S EDE_LE GALE_I MPRESA	PROVINCI A_SEDE_L EGALE_I MPRESA	SEDE_AM MINISTRAT IVA_IMPRE SA	CAP_SEDE_A MMINISTRA TIVA_IMPRE SA	CITTA_SEDE_A MMINISTRATIV A_IMPRESA	PROVINCIA_S EDE_AMMINI STRATIVA_IM PRESA	regione
1	Syngenta Italia S.p.a.	Benzovindiflupyr, Chlorotoluron, Cyproconazole,Cyprodin il, Difenoconazole, Fludioxonil, Isopyrazam, Lambda-cyhalothrin, Lufenuron, Paclobutrazol, Pirimicarb, Propiconazole, Prosulfuron		Via Gallarat E, 139	20151	Milano	Milano	Via Gallarate , 139	20151	MILANO	MILANO	Lombardia
2	Nufarm Italia S.r.l.	Chlorotoluron, Copper Hydroxide, Copper Oxychloride, Lambda- cyhalothrin, Metsulfuron-methyl, Nicosulfuron, Tebuconazole, Tribasic Copper Sulfate		Viale Luigi Majno, 17/A	20100	-	MILANO	Via Guelfa, 5	40138	-	BOLOGNA	Emilia Romagna
4	Bayer Cropscienc e S.r.l.	Aclonifen, Flufenacet (formerly Fluthiamide), Glufosinate, Metribuzin, Oxadiazon, Tebuconazole, Thiacloprid		Viale Certosa, 130	20156	Milano	Milano	Viale Certosa, 130	20156	MILANO		Lombardiao



ID	Impresa	Sostanze attive canditate alla sostituzione	numero pf auto	SEDE_LEG ALE_IMPR ESA	DE_LEG ALE_IM	CITTA_S EDE_LE GALE_I MPRESA	PROVINCI A_SEDE_L EGALE_I MPRESA	SEDE_AM MINISTRAT IVA_IMPRE SA	CAP_SEDE_A MMINISTRA TIVA_IMPRE SA	CITTA_SEDE_A MMINISTRATIV A_IMPRESA	PROVINCIA_S EDE_AMMINI STRATIVA_IM PRESA	regione
6	Dow Agroscienc es Italia S.r.l.	Myclobutanil, Oxyfluorfen, Propyzamide, Quinoxyfen		Via F. Albani, 65	20148	-	Milano	Viale A. Masini, 36	40126	-	BOLOGNA	Emilia Romagna
8	Basf Italia S.p.a.	Epoxiconazole, Imazamox. Metconazole, Pendimethalin. Prochloraz, Profoxydim, Tebufenpyrad	141	Via Marcon Ato, 8		Cesano Mader No (Mb)	-	Via Marcona To, 8	20811	CESANO MADERNO (MB)	-	Lombardia
10	Cheminova Agro Italia S.r.l.	Dimethoate, Lenacil, Metsulfuron-methyl, Myclobutanil, Nicosulfuron, Propyzamide, Tebuconazole		Via F.Lli Bronzet Ti, 32/38	24124	-	Bergamo	Via F.Lli Bronzetti, 32/38	24124	-	BERGAMO	Lombardia
12	Isagro S.p.a.	Bordeaux Mixture, Copper Hydroxide, Copper Oxychloride,		Centro Uffici S.Siro Fabb. D Ala 3 Via Caldera 21	20153	Milano	Milano	Centro Uffici S.Siro Fabb. D Ala 3 Via Caldera 21	20153	MILANO	MILANO	Lombardia
13	Arysta Lifescience Benelux Sprl	Copper Oxychloride, Metribuzin, Oxyfluorfen		Rue De Renory, 26/1		Ougree	-	Rue De Renory, 26/1		OUGREE	-	
14	Upl Europe L.t.d.	Bordeaux Mixture, Tribasic Copper Sulfate, Ziram		Chadwic K House, Birchwo Od Park Warring		Cheshir E	-	Chadwick House, Birchwoo D Park Warringt On		CHESHIRE	-	

ID	Impresa	Sostanze attive canditate alla sostituzione	numero pf auto	SEDE_LEG ALE_IMPR ESA	DE_LEG ALE_IM	CITTA_S EDE_LE GALE_I MPRESA	PROVINCI A_SEDE_L EGALE_I MPRESA	SEDE_AM MINISTRAT IVA_IMPRE SA	CAP_SEDE_A MMINISTRA TIVA_IMPRE SA	CITTA_SEDE_A MMINISTRATIV A_IMPRESA	PROVINCIA_S EDE_AMMINI STRATIVA_IM PRESA	regione
15	Sharda Cropchem Limited	Cyproconazole, Difenoconazole, Myclobutanil, Nicosulfuron, Pendimethalin, Tebuconazole		Domnic Holm, 29th Road, Bandra		Mumba I	-	DOMNIC HOLM, 29th ROAD, BANDRA (W)		MUMBAI	-	
16	Adama Italia S.r.l.	Pendimethalin, Propiconazole, Tebuconazole		Via Zanica, 19	24050	Grasso Bbio	Bergamo	Via Zanica, 19 (Att.Ne Dr.Ssa Panza E Dr.Ssa Pellicioli)	24050	GRASSOBBIO	BERGAMO	Lombardia
17	Adama Makhteshi m Ltd	Cyprodinil, Prochloraz, Propiconazole, Tebuconazole	68	-		Beer- Sheva	-	C/O Adama Italia S.R.L. Via Zanica, 19 (Att.Ne Dr.Ssa Panza E Dr.Ssa Pellicioli)	24050	GRASSOBBIO	BERGAMO	Lomdardia
18	Diachem S.p.a.	Copper Oxychloride, Oxyfluorfen, Pendimethalin, Tribasic Copper Sulfate		Via Tonale, 15		Albano Sant'al Essand Ro	Bergamo	Via Tonale, 15	24061	ALBANO SANT'ALESSAND RO	BERGAMO	Lombardia
19	Sumitomo Chemical Agro Europe S.a.s.	Esfenvalerate, Etoxazole		10a, Rue De La Voie Lactee		S.Didier Au Mont D'or - Lione	-	10a, Rue De La Voie Lactee	69771	S.DIDIER AU MONT D'OR - LIONE	-	

ID	Impresa	Sostanze attive canditate alla sostituzione	numero pf auto	SEDE_LEG ALE_IMPR ESA	DE_LEG ALE_IM	CITTA_S EDE_LE GALE_I MPRESA	PROVINCI A_SEDE_L EGALE_I MPRESA	SEDE_AM MINISTRAT IVA_IMPRE SA	CAP_SEDE_A MMINISTRA TIVA_IMPRE SA	CITTA_SEDE_A MMINISTRATIV A_IMPRESA	PROVINCIA_S EDE_AMMINI STRATIVA_IM PRESA	regione
20	Sapec Agro Italia Srl	Copper Oxychloride, Diflufenican, Lambda- cyhalothrin, Nicosulfuron, Oxyfluorfen, Sulcotrione		Via Varese 25/D	21047	Saronn O	Varese	Via Varese 25/D	21047	SARONNO	VARESE	Lombardia
21	Gowan Italia S.r.l.	Cyproconazole, Nicosulfuron, Tri-allate		Via Gian Battista Morgag Ni, 68	48018	Faenza	Ravenna	Via Gian Battista Morgagni , 68	48018	FAENZA	RAVENNA	Emilia Romagna
22	Rotam Agrochemic al Europe Limited	Nicosulfuron, Tebuconazole		Hamilto N House, Mabledo N Place,		Londo N- Wc1h	-	Hamilton House, Mabledon Place,		LONDON-WC1H	-	
23	Sapec Agro S.a.	Lambda-cyhalothrin, Nicosulfuron, Oxamyl, Oxyfluorfen, Propyzamide, Sulcotrione		Avenida Do Rio Tejo - Herdade Das Prais		Setuba L	-	Avenida Do Rio Tejo - Herdade Das Prais		SETUBAL	-	
25	Adama Agan Ltd	Diflufenican, Nicosulfuron, Oxyfluorfen, Pendimethalin, Sulcotrione		P.O. Box 262	77102	Ashdod	_	C/O Adama Italia S.R.L Via Zanica, 19 (Att.Ne Dr.Ssa Panza E Dr.Ssa Pellicioli)	24050	GRASSOBBIO	BERGAMO	Lombardia

ID	Impresa	Sostanze attive canditate alla sostituzione	numero pf auto	SEDE_LEG ALE_IMPR ESA	DE_LEG ALE_IM	CITTA_S EDE_LE GALE_I MPRESA	PROVINCI A_SEDE_L EGALE_I MPRESA	SEDE_AM MINISTRAT IVA_IMPRE SA	CAP_SEDE_A MMINISTRA TIVA_IMPRE SA	CITTA_SEDE_A MMINISTRATIV A_IMPRESA	PROVINCIA_S EDE_AMMINI STRATIVA_IM PRESA	regione
27	Oxon Italia S.p.a.	Lambda-cyhalothrin, Tebuconazole	41	Via Carrocci O, 8	20123	Milano	Milano	Via Sempione, 195	20016	PERO	MILANO	Lombardia
28	Manica S.p.a.	Bordeaux Mixture, Copper Oxychloride, Tribasic Copper Sulfate	41	Via Dell'adig E, 4	38068	Rovere To	Trento	Via Dell'adige , 4	38068	ROVERETO	TRENTO	Trento
29	Sharda Europe B.v.b.a.	Difenoconazole, Dimethoate, Imazamox, Lambda-cyhalothrin, Myclobutanil, Nicosulfuron, Tebuconazole		Jozef Mertens Straat 142		Dilbeek	-	Jozef Mertenss Traat 142		DILBEEK	-	
30	Iqv Italia S.r.l.	Bordeaux Mixture, Copper Oxychloride, Metalaxyl		Via Del Progres So, 2	65	Fiano Romano	Roma	Via Del Progress O, 2	65	FIANO ROMANO	ROMA	Lazio
31	Sipcam S.p.a.	Copper Oxychloride, Lenacil, Pendimethalin, Tebuconazole	38	Via Carrocci O, 8	20123	Milano	Milano	Via Sempione, 195	20016	PERO	MILANO	Lombardia
32	Cheminova A/s	Dimethoate	37	Thyboro Nvej 78		Harbo Ore	-	P.O. Box 9		LEMVIG	-	
33	Helm Ag	Tebuconazole		Nordkan Alstrass E, 28		Amburg o	-	Nordkana Lstrasse, 28		AMBURGO	-	
34	Industrias Afrasa S.a	Esfenvalerate, Lambda- cyhalothrin, Myclobutanil, Oxamyl, Oxyfluorfen		Pol. Ind. Fuente Del Jarro Ciudad De Sevilla, 53		Paterna (Valencia)	-	Pol. Ind. Fuente Del Jarro Ciudad De Sevilla, 53		PATERNA (VALENCIA)	-	

ID	Impresa	Sostanze attive canditate alla sostituzione	numero pf auto	SEDE_LEG ALE_IMPR ESA	DE_LEG ALE_IM	CITTA_S EDE_LE GALE_I MPRESA	PROVINCI A_SEDE_L EGALE_I MPRESA	SEDE_AM MINISTRAT IVA_IMPRE SA	CAP_SEDE_A MMINISTRA TIVA_IMPRE SA	CITTA_SEDE_A MMINISTRATIV A_IMPRESA	PROVINCIA_S EDE_AMMINI STRATIVA_IM PRESA	regione
35	Globachem Nv	Difenoconazole		Lichtenb Erglaan, 2019		Sint- Truide N	_	Lichtenbe Rglaan, 2019		SINT-TRUIDEN	-	
36	Sharda Cropchem Espana S.I.	Dimethoate, Esfenvalerate, Imazamox, Metribuzin, Pendimethalin		Carril Condomi Na N. 3, 12th Floor	30006	Murcia	-	Carril Condomin A N. 3, 12th Floor	30006	MURCIA	-	
37	Sipcam Italia S.p.a.	Etofenprox	29	Via Carrocci O, 8	20123	-	Milano	Via Sempione, 195	20016	PERO	MILANO	Lombardia
38	Du Pont De Nemours Italiana S.r.l.	Methomyl, Oxamyl		Via Pontacci O, 10	20121	Milano	Milano	Centro Direziona Le Villa Fiorita Via P. Gobetti,	20063	CERNUSCO SUL NAVIGLIO	MILANO	Lombardia
39	Phoenix-del S.r.l.	Copper Hydroxide, Copper Oxychloride, Tribasic Copper Sulfate		Via Venezia, 9/A	30131	Padova	Padova	P.Zza G. Salvemini, 7	35131	PADOVA	PADOVA	Veneto
40	Sulphur Mills Ltd	Tebuconazole		C/O Unity Clothing S Ltd Bmw Bld Off Derby Street		Bolton	-	C/O Unity Clothings Ltd Bmw Bld Off Derby Street		BOLTON	-	

ID	Impresa	Sostanze attive canditate alla sostituzione	numero pf auto	SEDE_LEG ALE_IMPR ESA	DE_LEG ALE_IM	CITTA_S EDE_LE GALE_I MPRESA	PROVINCI A_SEDE_L EGALE_I MPRESA	SEDE_AM MINISTRAT IVA_IMPRE SA	CAP_SEDE_A MMINISTRA TIVA_IMPRE SA	CITTA_SEDE_A MMINISTRATIV A_IMPRESA	PROVINCIA_S EDE_AMMINI STRATIVA_IM PRESA	regione
41	Taminco Italia S.r.l.	Ziram	28	P.Le L. Cadorna , 10	20123	Milano	Milano	Via Cornalia 26	20124	MILANO	MILANO	Lombardia
42	Isk Biosciences Europe N.v.	Nicosulfuron		Pegasus Park, De Kleetlaa N 12b, Bus 9		Diegem	-	Pegasus Park, De Kleetlaan 12b, Bus 9		DIEGEM	-	
43	Albaugh Uk Ltd.	Copper Hydroxide, Copper Oxychloride, Tribasic Copper Sulfate		Northu Mberlan D Avenue - Trafalga R Square		Londra	-	Northum Berland Avenue - Trafalgar Square		LONDRA	-	
44	Fine Agrochemic als Ltd	Paclobutrazolo		Hill End House Whitting Ton		Worces Ter	-	C/O G.A.B.A. S.R.L. Via Della Divisione Torino, 113	143	ROMA	ROMA	Lazio
45	Probelte S.a.	per Oxychloride, Propyzamide		C.Tra De Madrid Km 384,6 - P.I. El Tiro		Espinar Do (Murci A)	-	C.Tra De Madrid Km 384,6 - P.I. El Tiro	30100	ESPINARDO (MURCIA)	-	
46	Proplan Plant Protectio n Company	nvalerate, Lambda- cyhalothrin, Paclobutrazol		Valle Del Roncal, 12- 1^ Pl. Oficina N. 7		LAS ROZAS, MADRID	-	Valle Del Roncal, 12- 1^ Pl. Oficina N. 7	28232	LAS ROZAS, MADRID	-	

ID	Impresa	Sostanze attive canditate alla sostituzione	numero pf auto	SEDE_LEG ALE_IMPR ESA	DE_LEG ALE_IM	CITTA_S EDE_LE GALE_I MPRESA	PROVINCI A_SEDE_L EGALE_I MPRESA	SEDE_AM MINISTRAT IVA_IMPRE SA	CAP_SEDE_A MMINISTRA TIVA_IMPRE SA	CITTA_SEDE_A MMINISTRATIV A_IMPRESA	PROVINCIA_S EDE_AMMINI STRATIVA_IM PRESA	regione
47	Belchim Crop Protection Nv/sa	Nicosulfuron, Prochloraz	23	Technol Ogielaan , 7		Londer Zeel	-	Technolo Gielaan, 7		LONDERZEEL	-	
48	Nufarm S.a.s.	Copper Hydroxide, Metsulfuron-methyl, Nicosulfuron		28, Bouleva Rd Camelin At Boite Postale 75	92230	Gennev Illiers Cedex	-	28, Boulevar D Camelinat Boite Postale 75	92230	GENNEVILLIERS CEDEX F	-	
49	Pasquale Mormino & Figlio S.r.l.	Copper Oxychloride		Via Lungom Olo, 16	90018	Termini Imerese	Palermo	Via Lungomo Lo, 16	90018	TERMINI IMERESE	PALERMO	Sicilia
50	Certis Europe B.v.	Propyzamide		Safariwe G, 55	21047	Ma - Maarssen	-	C/O Filiale Italiana Via Varese, 25/D (Scala A)	21047	SARONNO	VARESE	Lombardia
51	Barclay Chemicals (r&d) Ltd.	Propiconazole, Propyzamide		Damasto Wn Way, Damasto Wn Industrial Park Mulhud		Dublin 15	-	Damasto Wn Way, Damasto Wn Industrial Park Mulhudd		DUBLIN 15	-	
52	Indofil Industries Ltd	Myclobutanil		Kalpatu Square, 4th Floor, Kondivit A Road		Mumba I	-		20121	MILANO	MILANO	Lombardia



ID	Impresa	Sostanze attive canditate alla sostituzione	numero pf auto	SEDE_LEG ALE_IMPR ESA	DE_LEG ALE_IM	CITTA_S EDE_LE GALE_I MPRESA	PROVINCI A_SEDE_L EGALE_I MPRESA	SEDE_AM MINISTRAT IVA_IMPRE SA	CAP_SEDE_A MMINISTRA TIVA_IMPRE SA	CITTA_SEDE_A MMINISTRATIV A_IMPRESA	PROVINCIA_S EDE_AMMINI STRATIVA_IM PRESA	regione
53	Adama Deutschlan d Gmbh	Metribuzin	15	Edmund Rumpler - Str. 6		Koln	-	C/O Adama Italia S.R.L. Via Zanica, 19 (Att.Ne Dr.Ssa Panza E Dr.Ssa Pellicioli)	24050	GRASSOBBIO	BERGAMO	Lombardia
54	Verde Bio S.r.l.	Difenoconazole, Imazamox, Propyzamide		Viale Della Vittoria 14/B	31044	Monte Belluna	Treviso	Viale Della Vittoria 14/B	31044	MONTEBELLUN A	TREVISO	Veneto
55	Lainco S.a.	Copper Oxychloride, Esfenvalerate, Oxamyl, Oxyfluorfen		Poligon O Industri Al Can Jardi, Avda. Bizet 8-12		Rubi - Barcello n a	-	Poligono Industria L Can Jardi, Avda. Bizet 8-12	8191	RUBI - BARCELLONA	-	
57	Chemia S.P.A.	Copper Oxychloride, Tebuconazole	14	STRADA STATAL E 255 KM. 46		Sant'Ago stino	Ferrara	Via Statale, 327	44040	SANT'AGOSTIN O		
58	Compo Italia S.r.l.	Difenoconazole, Lambda-cyhalothrin	14	Via Marcoat o, 8	2003 1	Mader	Monza E Della Brianza	Via Marcona To, 8	20031	CESANO MADERNO		

## **Controlli Acque Destinate al Consumo Umano**

Le Aziende USL attuano in particolare i Programmi annuali di controlli esterni sulle reti di distribuzione e, comunque, nei punti di prelievo e controllo, su cisterne, sugli impianti di imbottigliamento e di confezionamento in contenitori e sugli impianti di imprese che utilizzano acqua per i prodotti alimentari (sicurezza alimentare).

Per l'attività di laboratorio le Aziende USL si avvalgono dell'ARTA che, preventivamente informata del prelievo, istantaneamente e senza remora acquisisce il campione per gli accertamenti analitici di propria competenza

Le AUSL individuano i punti di controllo esterni ed i criteri per la frequenza dei controlli, in numero e la tipologia di parametri chimici e microbiologici nel rispetto della normativa sulla base:

- popolazione servita e/o volume di acqua distribuita ogni giorno;
- valutazione congiunta con i gestori degli acquedotti sulle caratteristiche degli impianti e la qualità delle acque;
- precedenti non conformità riscontrate.

Il programma dei controlli deve essere elaborato ed inviato al Servizio di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione Abruzzo entro il **31 gennaio 2019**. Il suddetto programma deve contenere i controlli sulla radioattività previsti dalla Delibera di G.R. 670 del 4/9/2018.

### **Formazione**

- Organizzazione corsi di formazione/giornate di informazione a cura delle ASL e in collaborazione con IZS, Università, Ordini Provinciali, Associazioni inerenti la preparazione e somministrazione di alimenti privi di glutine (celiachia).

# Audit ai Sensi della DGR 276/2010

Le categorie da sottoporre ad audit saranno scelte tra le seguenti: Stabilimenti di produzione di additivi alimentari, enzimi, e integratori negli alimenti; Centri di cottura e mense industriali; Stabilimenti di produzione di alimenti destinati ad una alimentazione particolare (D.Lgs 111/99); Grande distribuzione; Stabilimenti di Import/Export; ogni ulteriore OSA secondo l'analisi del rischio. Durante l'AUDIT sarà svolta la verifica delle attività del controllo ufficiale. Il sanitario che esercita abitualmente il controlo ufficiale non deve essere il responsabile del gruppo diAUDIT

Il programma annuale minimo dovrà prevedere almeno le seguenti attività (fatta salva la programmazione sopra riportata):

- a. Audit interno: n° 2 all'anno (di cui uno di settore e uno di sistema);
- b. Audit presso operatore: almeno n° 5 all'anno;
- c. Audit di addestramento e qualificazione: secondo le esigenze.

I gruppi di audit devono essere individuati principalmente tra i sanitari dello stesso servizio, ma si ritiene opportuno che siano inseriti nell'equipe anche medici e medici veterinari degli altri servizi e/o di altre ASL naturalmente formati ed addestrati.

# Flussi e Controlli dei Diritti Sanitari (Decreto L.vo 194/2008)

La riscossione dei diritti sanitari è svolta a cura della ASL. La ripartizione dei proventi, ai sensi del decreto 24/1/2011, deve essere fatta trimestralmente sempre a cura della stessa ASL e la rendicontazione viene fatta



trimestralmente (entro 31 marzo; 30 giugno; 30 settembre e 31 dicembre). Nei successivi 30 giorni alle scadenze trimestrali ogni ASL deve provvedere alla ripartizione ed al trasferimento delle quote agli Enti indicati all'art. 7 del decreto su menzionato dandone cominicazione all'Ufficio Attività Amministrative del servizio Sanità Veterinaria, Igiene e Sicurezza degli Alimenti della regione Abruzzo e contestualmente al mInistero della Salute ed al Ministero dell'Economia e delle Finanze. La rendicontazione annuale deve avvenire entro il 28 febbraio di ogni anno.

## Comunicazioni ed anticorruzione

Per assolvere ai compiti stabiliti dal Regolamento 882/2004 e dalla normativa sulla trasparenza/anticorruzione i servizi del dipartimento di prevenzione delle ASL devono far pervenire al competente servizio regionale, entro il 31 gennaio di ogni anno, il programma delle attività da svolgere nell'anno di riferimento (Decreto Commissario *ad acta* n° 55/2016) vistato dal Direttore del dipartimento. Nella stessa maniera i servizi sopra citati dovranno trasmettere una relazione sulle attività svolte entro il 31 marzo dell'anno successivo a quello di riferimento.

## Scadenzario e Flussi Informativi

Per le scadenze relative ai flussi informativi e alle modalità rendicontative (SIVRA ecc...) si fa riferimento alle indicazioni contenute nel Piano Pluriennale Regionale dei Controlli 2015-2018 e successive modifiche ed integrazioni.

# <u>ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE</u> ABRUZZO E MOLISE "G. CAPORALE"

#### **ANALISI**

L'IZS A&M provvede ad effettuare la analisi dei piani Nazionali e Regionali rispettando le modalità e la tempistica di refertazione previsti (vd anche indicatori LEA).

Contestualmente, laddove richiesto, effettua le attività di rendicontazione e inserimento dei dati di propria competenza sugli applicativi informatici Comunitari, Nazionali e Regionali.

#### PROGRAMMA DI FORMAZIONE

Entro il 31/3/2019, come da determina dirigenziale DPF011/170 del 22/11/2018, l'IZS A&M avrà cura di far pervenire un programma di massima che contenga gli interventi di seguito indicati nella tabella:

- AUDIT corso per auditors Plus;
- Antibiotico resistenza rivolto ai medici veterinari;
- Zoonosi Piano della Prevenzione Regionale (Decreto Commissario *ad acta* n° 65/2016) rivolto operatori del servizio sanitario;
- Comunicazione del Rischio strutturato rivolto operatori del servizio sanitario

Al fine di assicurare la formazione e l'aggiornamento per gli operatori degli stabilimenti autorizzati ai sensi dell'art. 20 comma 2 del D. Lgvo 4/3/2014 n. 26, concernente l'attuazione della direttiva 2010/63/UE, l'Istituto avrà cura di trasmettere un programma di formazione specifico secondo le scadenze sopra indicate. L'Istituto provvede a redigere e a trasmettere entro il 30/6/2019, per la successiva approvazione, il programma di massima delle attività di controllo della fauna ittica (L. Regionale 59/1982). Le attività saranno poi portate avanti nel corso dell'anno e rendicontate con una relazione annuale da trasmettere entro il 31 marzo dell'anno successivo.

Misura da attuare	Attivita	Tempi e scadenze
Programma 1	Trasmissione Report sul trasferimento	Realizzazione Report 31/3/2019
Azione 15 completare i sistemi anagrafici	anagrafiche Definizione della angrafica regionale dei punti di pressione regionale sul sistema SIVRA	Presentazione programma 31/3/2019 Relazione/rendiconto 31/12/2019
Programma 9 azione 3: Registro tumori Azione 4	Realizzare un regiatro tumori anche per gli animali nel sistema SIVRA Produzione di una relazione sulle interazioni dei contaminanti ambientali sulla salute delgi animali	Presentazione progetto 31/3/2019 Report Attività 31/12/2019 Report attività 31/12/2019
Programma 10: Azione 1: Adozione di piani integrati sanità pubblica ambiente e agricoltura  Azione 3: Gestire emergenze relative alla sicurezza alimentare	Monitoraggio della attività attraverso l'Osservatorio Epidemiologico Regione Abruzzo Determina DPF011 n° 170/2018 Adeguamento sistema SIVRA/fauna selvatica	Programmazoione attività 31/3/2019 Report attività 31/12/2019 Report 31/3/2019
Programma 11	RILEVAZIONE Leishmania Piano entomologico West Nile/Zika e USUTU (Determina DPF011 n° 170/2018)	Report programma 31/12/2019 Presentazione programma 31/3/2019

Azione 1: Prevenire malattie trasmissibili all'uomo attraverso i vettori/zoonosi

Azione 2: Realizzare piani di informazione comunicazione rivolti alla popolazioni target

Realizzare in collaborazione con le associazioni agricoltori pioani di formazione per gli allevatori

Report 31/12/2019

Report 31/12/2019

# AGENZIA REGIONALE TUTELA AMBIENTALE A.R.T.A.

Cura e rimette al DPF011 i referti analitici delle Non Conformità in maniera singola e in forma aggregata gli altri report periodici (SIVRA).

Entro il 31 marzo di ogni anno l'ARTA rimette alla regione Abruzzo una relazione annuale dei controlli svolti ed il loro andamento nel tempo avendo cura di specificare la numerosità dei controlli effettuati per singola ASL e le Non Conformità registrate. Inoltre, secondo il piano della prevenzione della regione Abruzzo (Decreto commissario *ad acta* n° 65/2016), l'ARTA deve effettuare i controlli sulle acque superficiali e profonde (D. Lgvo 152/2006 e Legge Regione Abruzzo n° 10/2010).

Ai sensi del Decreto del Commissario ad acta n. 65/2016, programma 9 azione 6, l'ARTA deve predisporre la valutazione integrata di impatto sulla salute dei contaminanti ambientali avendo cura di rimettere il programma ala Regione entro il 31 marzo di ogni anno.

Ai sensi del Decreto del Commissario ad acta n. 65/2016, programma 10 azione 4, l'ARTA deve programmare e ccomunicare alla regione entro il 31 marzo di ogni anno l'elenco delle prove da accreditare ad ACCREDIA.

#### Programma 2019

Da alcuni anni (2011) l'analisi dello stato di attuazione, gli aggiornamenti e gli sviluppi progettuali del Piano hanno di fatto costituito base di riferimento per il Preliminare di programma dell'anno successivo. Anche per il 2019 quindi il percorso di pianificazione annuale e pluriennale di ARTA si avvia con una fase di presentazione ed aggiornamento del quadro d'azione tracciato dalla programmazione regionale, operando con specifici atti l'implementazione operativa/organizzativa di alcune delle più significative linee d'azione tracciate dal Piano della prevenzione. Il programma 2019, documento che come ogni anno avvia il complesso ed articolato processo di confronto dell'Agenzia con gli Enti di riferimento e più in generale per la predisposizione e/o aggiornamento dei propri programmi, annuali e pluriennali, rappresenta quindi lo strumento di sintesi e di analisi delle azioni avviate e dei correttivi posti in essere o previsti per l' adeguamento di prodotti e servizi in risposta all'evoluzione del quadro della domanda di prevenzione, conoscenza e controllo ambientale.

Il programma 2019, in continuità con gli anni precedenti "propone" quindi gli aspetti evolutivi dei temi chiave che formano oggetto delle linee strategiche del Piano di prevenzione (PNP) già avviate, sia attraverso la ricalibrazione degli ambiti di rilievo strategico-programmatico su ruolo e funzioni dell'Ente e sui processi per la ricerca di un continuo miglioramento delle "performance" del sistema di prevenzione, controllo ambientale e promozione e verifica della sostenibilità dello sviluppo territoriale (delibera GR n° 630 del 7/8/2018).

#### Obiettivi

L'individuazione e caratterizzazione di attività, d'analisi (e di decisone) cui riferire gli aspetti produttivi ed organizzativi di ARTA ad avviare anche un percorso di revisione organizzativa che permettesse l'efficace



valorizzazione nel tempo delle risultanze sia delle azioni di revisione dei processi, sia di quelle derivanti dall'aggiornamento degli asset produttivi.

La scelta del cambiamento degli scenari di riferimento, ma anche dalla necessità di fronteggiare le problematiche con una programmazione comune alla quasi totalità delle realtà di natura pubblica potrebbe determinare un forte recupero di efficienza in risposta ad una generale aumento della domanda di servizi ed alla progressiva riduzione delle risorse attraverso la riduzione dei tempi di erogazione di prestazioni, ecc. Mappatura del perimetro di servizi erogati/offerti da ARTA per le attività sanitarie anno 2019.

Attività	Numerosità campionamenti	Tempi e scadenze
Monitoraggio delle acque potabili (D. L.gs 31/2001)	4.100	31/12/2019
Monitoraggio radioattività sulle acque potabili	70	31/12/2019
Monitoraggio radioattività da matrici alimentari	34	31/12/2019
Controllo radioattività ambientale sul particolato atmosferico	365	31/12/2019
Rimodulazione rete con aggiornamento catasto sorgenti elettromagnetiche, procedura di accreditamento dlele prove del dosaggio di microinquinanti volatili, monitoraggio su acque potabili, sotterranee e supoerficiali di contaminanti emergenti (nota RA 362047 del 27/12/2018)	Vedere protocollo di Intesa di cui alla determina DPF011/103 dell'11/7/2017	30/06/2019
Adeguamento tecnologico sul tema idrometeorologico	Convenzione AQ	30/06/2019

- A. Allineamento di reportistica tecnica ed economica ai tempi e con le modalità previste dallo scadenziario regionale di cui al PPRIC 2015-2019 (DGR 899 del 28/11/2018)
- B. Efficace copertura "regionale" della domanda di "vigilanza/controllo" e di risposta alle Segnalazioni di Inconvenienti Ambientali (SIA) nei singoli ambiti territoriali, secondo criteri di accresciuta omogeneità ed efficacia;

Sono stati individuati i seguenti Sistemi di monitoraggio e valutazione dello stato dell'ambiente:

#### 1. Qualità dell'aria

la verifica di efficacia ed eventuale implementazione di un sistema esperto a supporto della validazione dei dati di qualità dell'aria, La rimodulazione e l'informatizzazione del sistema qualità; Il D.lgs 155/2010.

#### 2. Radioattività ambientale

La stazione di monitoraggio dell'acqua di fiume; Il Programma di monitoraggio della Rete regionale della Radioattività ambientale viene definito annualmente in collaborazione con gli Assessorati regionali Sanità e Ambiente, considerate altresì eventuali proposte formulate da ISPRA in ambito Reti nazionali. Nel 2018 è stata resa operativa la rete automatica con rivelatori gamma, si deve procedere ora alla messa a punto di un protocollo per lo scambio reciproco dei dati delle stazioni di ARTA ed IZS ubicate sul territorio regionale, nonché alla predisposizione di un DB regionale ed all'inserimento nel sito web di Regione Abruzzo dei dati della rete. Prossimamente verranno avviate le azioni previste per la messa in funzione della stazione automatica di monitoraggio delle acque del fiume per i

campionamenti mirati per analisi della radioattività su reflui dei depuratori urbani. Tra le priorità da realizzare rimane la messa a punto del "sistema informativo della radioattività ambientale".

#### 3. Campi elettromagnetici

Si pianifica per la rete regionale un'attività complessiva che lascia spazio agli accordi locali con possibilità di integrare le misure per particolari situazioni, il tutto realizzato in un contesto di riduzione complessiva dei costi di gestione del sistema, mantenendo un buon presidio del monitoraggio del territorio.

- 4. Idro meteo clima
- 5. Acque potabili
- 6. Corpi idrici superficiali, sotterranei, transizione e marino costieri
- 7. Acque marino-costiere

Per le acque marino-costiere la rete di monitoraggio viene effettuata sulla base di due disposizioni legislative regionali e del D. Lgs 152/06, che, all'art. 77, impone l'obbligo di effettuare il monitoraggio operativo nella fascia costiera abruzzese in quanto dichiarata area sensibile, i cui corpi idrici sono classificati a rischio.

#### 8. Suolo e linea di costa

La scelta dei parametri da monitorare è scaturita da un analisi delle criticità nel corso degli anni, prevalentemente legate alla complessità sia delle tecniche analitiche utilizzate, che delle matrici processate.

Il mantenimento del circuito sulle acque minerali per i parametri standard presenti nel protocollo di verifica completa delle acque, secondo quanto previsto dalla normativa regionale.

#### **Rete Laboratori**

L'ARTA provvederà ad applicare quanto disposto dalla delibera di Giunta RA n° 312 del 17/5/2016 concernente "Accordo ai sensi dell'art. 2, comma1.letterab) e 4, comma 1 del D.Lgvo 28/8/1997 n° 281 tra Governo, Regioni e Province Autonome di Trentoe Bolzano concernente la qualificazione dei Laboratori pubblici e privati che effettuano attività di campionamento ed analisi sull'amianto sulla base dei programmi di controllo di qualità, di cui all'art. 5 e all'allegato 5 del Decreto 14/5/1996-REP atti n° 80/CSR del 7/5/2015" è stato rcepito l'acccordo CSR/80 del 7/5/2015 con cui sono state disciplinate le modalità di controllo sull'amianto.

Piano Regionale della Prevenzione (D. CA 65/2016)

Misura da attuare	Attivita	Tempi e scadenze
Programma 9		
azione 3: Attivazione rete in ambito	Attuare il piano della radioattività	Presentazione programma 31/3/2019
sanitario per l'integrazione ambiente	sulle acque potabili	Report con analisi dei dati 31/12/2019
e salute		
Azione 6: Definizione linee indirizzo	Partecipare al gruppo di lavoro per	Partecipazione gruppo 31/12/2019
regionali in tema di valutazione	l'adozione delle linee di indirizzo	
impatto sulla salute (VIS)		
Azione 7: Definizione atti diindirizzo	Piano di controllo polveri sottili e	Presentazione Piano 30/6/219
regionali per la gestione	piano onde elettromagnetiche, ecc	Report 31/12/2019
problematiche sanitarie aittribuibili	_	
all'inquinamento		

#### **FORMAZIONE**

L'ARTA programma almeno un corso di formazione/informazione rivolto agli operatori del settore concernenti le specifiche attività dei vari servizi (igiene degli allevamenti, igiene degli alimenti e della nutrizione).

- Corso sulla ristorazione scolastica
- Corso sull'antibiotico resistenza
- Corso igiene prodotti alimentare sulle contaminazioni microbiche.

# **AUDIT AI SENSI DELLA DGR 276/2010**

Entro il 28 febbraio dell'anno di riferimento il Direttore dell'ARTA provvede ad inviare alla Regione e alle altre strutture coinvolte il programma di audit con indicazione del campo di attività, i tempi e gli altri criteri impiegati. Il campo di intervento è quello interno e sui fornitori.

Collabora inoltre agli Audit programmati dalla Regione e partecipa ai corsi di formazione.

### Scadenzario e Flussi Informativi

Per le scadenze relative ai flussi informativi e alle modalità rendicontative (SIVRA ecc...) si fa riferimento alle indicazioni contenute nel Piano Pluriennale Regionale dei Controlli 2015-2018 e successive modifiche ed integrazioni.

Nel corso del 2019 sarà reso operativa la trasmissione dei dati relativi ai referti analitici attraverso il sistema informativo regionale (SIVRA)

# I responsabili degli Uffici

Il Dirigente del Servizio
f/to Dr. Giuseppe Bucciarelli