

PNAA 2006

**PIANO NAZIONALE 2006
DI VIGILANZA E CONTROLLI SANITARI
SULL'ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI**

Il presente Piano Nazionale Alimentazione Animale anno 2006 è stato predisposto dal Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti – Direzione Generale della sanità animale e del farmaco veterinario.

Capo dipartimento Dr. Romano Marabelli

Direttore Generale Dr.ssa Gaetana Ferri

Hanno contribuito alla redazione:

Carmelo Cicero, Mario Cosenza, Giovanna Di Girolamo, Lorenzo Mevo, Marisa Marseglia, Luigi Censi per la Direzione Generale della sanità animale e del farmaco veterinario e il C.E.A. - Centro di referenza nazionale per lo studio e le ricerche sulle encefalopatie animali e neuropatologie comparate C.Re.A.A. – il Centro di referenza nazionale per la sorveglianza ed il controllo degli alimenti per animali e gli Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province Autonome.

Per qualsiasi chiarimento possono essere utilizzati i seguenti riferimenti:

Tel. 06/59946182-6583

Fax. 06/59946152

E-mail: m.cosenza@sanita.it

INDICE

1) Abbreviazioni.....	5
2) Introduzione.....	6
Piano Nazionale Alimentazione Animale anno 2006.....	6
Finalità.....	7
Obiettivi.....	7
Obiettivi rilevanti per l'anno in corso.....	8
3) Attuazione del PNAA.....	9
Esecuzione del piano.....	9
Articolazione del piano.....	9
Programmazione dell'attività.....	10
Anagrafe.....	10
Sopralluoghi ispettivi o ispezioni.....	10
4) Campionamenti.....	12
Criteri di campionamento.....	12
Oggetto dei campionamento.....	13
Numerosità campionaria.....	14
Buone pratiche di campionamento.....	14
5) Verbale di prelievo.....	14
6) Conferimento dei campioni.....	15
7) Analisi.....	15
Analisi di revisione.....	15
8) Protocollo operativo in caso di positività dei campioni.....	16
Positività dei campioni di cui alle lettere a), b), c), d) del protocollo operativo.....	16
Positività dei campioni di cui alla lettera e) del protocollo operativo.....	17

9) Rilevazione dell'attività.....	18
10) Normativa di riferimento.....	20
Allegati	
Allegato 1 – verbale di prelievo.....	23
Allegato 2 – scheda impianti.....	24
Allegato 2 – scheda bovini.....	25
Allegato 2 – scheda avicoli.....	27
Allegato 2 – scheda suini / ovicaprini / conigli.....	28
Allegato 2 – scheda acquacoltura.....	30
Allegato 2 – scheda rilevazione dati micotossine.....	31
Allegato 2 – sostanze, prodotti indesiderabili ed altri contaminanti.....	32
Allegato 3 – segnalazione casi di positività negli alimenti zootecnici.....	33
Allegati da 4 a 12 – Verbali di ispezione.....	34
Capitoli	
<i>Capitolo 1:</i> Piano di monitoraggio ai fini della profilassi della BSE;.....	64
<i>Capitolo 2:</i> Piano di monitoraggio per il controllo di principi attivi e additivi (ammessi e non) negli alimenti per animali;.....	73
<i>Capitolo 3:</i> Piano di monitoraggio per il controllo della frequenza dell'incidenza e delle concentrazioni delle sostanze indesiderabili e dei contaminanti negli alimenti per animali: Diossina - PCB Diossina-Simili - Micotossine - Metalli pesanti;.....	90
<i>Capitolo 4:</i> Piano di monitoraggio per la valutazione della contaminazione microbica da Salmonella spp dei mangimi composti e delle materie prime per mangimi di origine vegetale;.....	121
<i>Capitolo 5:</i> Piano di monitoraggio sulla presenza di organismi geneticamente modificati nei mangimi;.....	135

ABBREVIAZIONI

PNAA – PIANO NAZIONALE ALIMENTAZIONE ANIMALE

PNR - PIANO NAZIONALE RESIDUI

DSPVNSA – DIPARTIMENTO PER LA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, LA NUTRIZIONE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

DG (SANCO) - DIREZIONE GENERALE DELLA SALUTE E TUTELA DEL CONSUMATORE

BSE - ENCEFALOPATIA SPONGIFORME BOVINA

OGM - ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

SSN - SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE

ISS - ISTITUTO SUPERIORE DI SANITA'

IZS - ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE

CREAA - CENTRO DI REFERENZA NAZIONALE PER LA SORVEGLIANZA E IL CONTROLLO DEGLI ALIMENTI PER ANIMALI

CEA - CENTRO DI REFERENZA NAZIONALE PER LO STUDIO E LE RICERCHE SULLE ENCEFALOPATIE ANIMALI E NEUROPATOLOGIE COMPARATE

ICRF - ISPETTORATO CENTRALE REPRESSIONE FRODI

NORV - NUCLEO OPERATIVO REGIONALE DI VIGILANZA VETERINARIA

PIF - POSTI DI ISPEZIONE FRONTALIERA

UVAC - UFFICI VETERINARI PER GLI ADEMPIMENTI CE

ASL - AZIENDA SANITARIA LOCALE

PA - PROVINCIA AUTONOMA

DLvo - DECRETO LEGISLATIVO

DPR - DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

OM - ORDINANZA MINISTERIALE

DM - DECRETO MINISTERIALE

GURI - GAZZETTA UFFICIALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

GUCE - GAZZETTA UFFICIALE DELLE COMUNITA'EUROPEE

GUUE - GAZZETTA UFFICIALE DELL'UNIONE EUROPEA

INTRODUZIONE

Piano Nazionale Alimentazione Animale anno 2006

Il Piano Nazionale Alimentazione Animale 2006 sostituisce e abroga il “Piano Nazionale di vigilanza e controlli sanitari sulla alimentazione animale” del 28 giugno 2005.

A distanza di circa un anno dall’emanazione del PNAA 2005 si è reso necessario apportarvi talune modifiche ed aggiornamenti, che tengano conto sia dei risultati del monitoraggio effettuato nell’anno precedente, sia delle indicazioni fornite dalla nuova normativa comunitaria, in particolare il Reg. (CE) 178/ 2002 il Reg. (CE) 882/2004 e il Reg. (CE) 183/2005.

Tenendo conto delle specificità dei singoli capitoli, il nuovo PNAA è stato implementato mediante l’analisi dei rischi, basata sulla valutazione dei dati statistici ed epidemiologici derivanti dall’attività di controllo svolta a livello nazionale e comunitario negli anni 2004 e 2005.

Le Regioni dovranno fornire informazioni al Ministero della Salute, sulle modalità di attuazione del PNAA, in particolare dovranno effettuare l’analisi del rischio sulla base dei criteri generali riportati nel presente piano.

Il presente Piano ha lo scopo di garantire la tutela della salute umana, degli animali e della salubrità dell’ambiente. A tal fine sono state prese in considerazione le più importanti problematiche del settore:

- Un capitolo importante della programmazione è quello relativo ai controlli volti alla verifica del rispetto dei divieti d’utilizzo delle proteine animali trasformate, come definite dal Reg. (CE) 999/2001 e successive modifiche, ai fini della prevenzione della BSE. A seguito della riduzione delle irregolarità riscontrate in tale ambito si è proceduto ad una sostanziale modifica nelle attività previste dal Piano, con il potenziamento della sorveglianza epidemiologica, ed il ridimensionamento della attività di vigilanza. Al fine di razionalizzare l’attività di controllo in tal senso si opererà in conformità al “Protocollo d’Intesa” siglato tra il Ministero della Salute ed il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali nel 2006.
- Un altro caposaldo del Piano è quello relativo alla ricerca di additivi e principi farmacologicamente attivi nei mangimi, con particolare riferimento alla ricerca di sostanze vietate, senza tuttavia trascurare la ricerca di additivi ed altre sostanze chimiche il cui impiego è consentito entro determinati limiti e per determinate specie animali.

Il Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti ha elaborato una lettera circolare (n.614/24315/AG.80/440 del 5 aprile 2002) su additivi e premiscele che non possono essere utilizzate nell’alimentazione animale sull’intero territorio dell’Unione Europea, ma che possono essere autorizzati ai soli fini dell’esportazione verso Paesi Terzi.

In tal senso sono state impartite istruzioni sui requisiti a cui devono conformarsi gli stabilimenti produttori di mangimi e/o premiscele contenenti gli additivi vietati.

In particolare sono state impartite istruzioni per quanto riguarda la manipolazione di tali sostanze in stabilimenti con linee di produzione distinte, l’obbligo di detenere un registro di carico-scarico per tali prodotti non conformi e la notifica al Ministero della Salute di tale movimento di materiale.

Le ASL territorialmente competenti sono tenute a verificare il rispetto delle condizioni relative alla produzione e alla commercializzazione di tali prodotti non conformi nella UE (data di inizio e termine della produzione e/o spedizione con le relative dogane di entrata e di uscita della merce, nonché la quantità del prodotto e la relativa etichetta, documenti che dimostrino la effettiva destinazione verso i Paesi Terzi) e a comunicare il numero di controlli effettuati agli Assessorati alla sanità delle Regioni e Province autonome che forniranno tali informazioni al Ministero della Salute (**allegato 2 scheda impianti**).

- Nel programma di controllo degli stabilimenti permangono quelli riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 1774/2002 e sono stati inseriti quelli registrati e riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) 183/2005 (**allegato 2 scheda impianti**).

- Si è posta maggiore attenzione ai controlli inerenti la ricerca dei contaminanti ed altre sostanze indesiderabili negli alimenti per animali; tale determinazione scaturisce da una più attenta valutazione del problema, dall'applicazione delle nuove disposizioni normative e dall'acquisizione delle raccomandazioni Comunitarie orientate in tal senso. In particolare si è tenuto conto della Raccomandazione 2005/925/CE, che fornisce indicazioni in merito al controllo delle concentrazioni di micotossine nei mangimi.
- Vista la problematica relativa alla tracciabilità, etichettatura e sicurezza dell'impiego di organismi geneticamente modificati negli alimenti per gli animali, nel Piano è presente il capitolo inerente l'attività di monitoraggio per gli OGM.
Nel suo complesso il PNAA è finalizzato, così come la normativa comunitaria e nazionale, al raggiungimento di una maggiore tutela della sanità pubblica ed a fornire ai consumatori garanzie di salubrità, sicurezza e qualità dei prodotti di origine animale.

Finalità

Finalità del PNAA è la tutela della sanità pubblica. Nell'ambito di detta finalità il PNAA si propone, tra l'altro, di:

- contribuire, attraverso la vigilanza ed il controllo sui mangimi, ad assicurare la tutela della salute umana, degli animali e della salubrità dell'ambiente;
- conformarsi a quanto previsto dal D.Lgs. 17 giugno 2003, n. 223, "Attuazione delle direttive 2000/77/CE e 2001/46/CE relative all'organizzazione dei controlli ufficiali nel settore della alimentazione animale", e dal Reg. (CE) 882/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
- rappresentare uno strumento che favorisca l'aggiornamento e la qualificazione professionale degli operatori del SSN in materia di "igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche".

Obiettivi

Gli obiettivi del PNAA sono definiti dal Ministero della Salute, Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti, fatte salve le competenze delle altre amministrazioni delegate ai controlli, entro il 31 dicembre di ogni anno; le modifiche e le integrazioni al Piano saranno definite sentite tutte le Amministrazioni interessate, in particolare:

- la Commissione tecnica mangimi di cui all'art. 9, Legge 15 febbraio 1963, n. 281 e successive modificazioni ed integrazioni;
- le Regioni e le Province Autonome;
- l'Istituto Superiore di Sanità.

Fatto salvo quanto definito precedentemente, sono obiettivi del PNAA:

- a) assicurare l'effettuazione, omogenea e coordinata, dei controlli dei mangimi in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione tenendo conto che la responsabilità primaria della sicurezza dei mangimi ricade sull'operatore del settore dei mangimi.

Infatti gli operatori del settore dei mangimi devono garantire che nelle imprese da essi controllate i mangimi soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alle loro attività in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e verificare che tali disposizioni siano soddisfatte.

- b) realizzare un sistema di raccolta dei dati relativi alla vigilanza ed ai controlli, razionale e di facile utilizzo, che assicuri le comunicazioni in tempi rapidi tra i vari organismi di controllo;
- c) verificare il possesso ed il mantenimento dei requisiti strutturali e funzionali dell'impresa nel settore dei mangimi oggetto di vigilanza e controllo, con particolare riguardo a:
 - operazioni di produzione, lavorazione, trasformazione, stoccaggio, magazzinaggio, trasporto, distribuzione e somministrazione agli animali di mangimi;
 - procedure e accorgimenti finalizzati ad evitare le contaminazioni (fisiche, chimiche e biologiche) ivi comprese le contaminazioni crociate;
 - la "rintracciabilità" ovvero sistemi e procedure che consentano di individuare chi ha fornito agli operatori del settore dei mangimi un mangime o qualsiasi sostanza destinata a entrare a far parte di un mangime e le imprese alle quali gli operatori del settore dei mangimi hanno fornito i propri prodotti.
 - sistemi di autocontrollo previsti per gli operatori del settore dei mangimi che effettuano operazioni diverse dalla produzione primaria e dalle operazioni ad essa correlate, nonché l'esistenza presso i laboratori di analisi dei requisiti minimi atti a garantire (e mantenere) l'operatività secondo le buone pratiche di laboratorio;
- d) verificare la rispondenza ai requisiti, previsti dalla vigente normativa in materia di alimenti per animali e di ogni altra sostanza impiegata per la produzione di alimenti per animali, o nell'alimentazione degli animali;
- e) garantire la tutela della salute umana, degli animali e della salubrità dell'ambiente attraverso una gestione omogenea del Sistema di Allerta.

Obiettivi rilevanti per l'anno in corso

Gli obiettivi rilevanti e prioritari per l'anno in corso consistono in:

- a) anagrafe delle imprese del settore dei mangimi ai sensi del Reg. (CE) 183/2005;
- b) vigilanza e controllo in merito all'applicazione delle restrizioni relative al divieto di utilizzo delle proteine animali trasformate nell'alimentazione degli animali d'allevamento così come previsto dal Reg. (CE) 999/2001 e successive modifiche;
- c) vigilanza e controllo dei contaminanti e delle sostanze indesiderabili, con particolare attenzione alle micotossine nei mangimi, (aflatossina B1, ocratossina A, zearalenone, deossinivalenolo, fumonisine, tossine T-2 e HT-2) e alla contaminazione da diossine di alcune materie prime e sottoprodotti industriali utilizzati per la produzione di mangimi;
- d) controllo dell'eventuale presenza di additivi vietati e delle sostanze farmacologicamente attive vietate nell'alimentazione animale;
- e) vigilanza e controllo in materia di contaminazione da Salmonelle delle materie prime per mangimi di origine animale individuate nella direttiva 2003/99/CEE e delle materie prime per mangimi di origine vegetale e dei mangimi composti;
- f) piano nazionale di controllo della presenza di OGM.

Alle Regioni ed alle Province autonome, sentito il Ministero della Salute, Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti, è data facoltà di ampliare gli obiettivi del Piano, e conseguentemente l'attività di vigilanza e controllo, sulla base di eventuali particolari esigenze.

Il raggiungimento degli obiettivi viene effettuato con le modalità operative definite nel presente Piano.

ATTUAZIONE DEL PNAA

1) Esecuzione del piano

L'attuazione del PNAA, per le parti e negli ambiti territoriali di rispettiva competenza, è affidata alle Regioni ed alle Province Autonome, ai Servizi di Sanità Pubblica Veterinaria delle Aziende Sanitarie Locali (ASL), ai Posti di Ispezione Frontaliera (PIF), agli Uffici Veterinari Adempimenti Comunitari (UVAC), agli Istituti Zooprofilattici Sperimentali e all'Istituto Superiore di Sanità (ISS).

In particolare:

- Le Regioni e Province autonome coordinano l'attività di vigilanza e controllo;
- I Servizi di Sanità Pubblica Veterinaria delle Aziende Sanitarie Locali espletano l'attività di vigilanza e controllo;
- I Posti di Ispezione Frontaliera eseguono i controlli sui prodotti destinati all'alimentazione animale provenienti dai Paesi terzi;
- Gli Uffici Veterinari Adempimenti Comunitari predispongono i controlli sui prodotti di provenienza comunitaria;
- Gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali eseguono le analisi di laboratorio;
- L'Istituto Superiore di Sanità effettua le revisioni d'analisi;
- Il C.Re.A.A. e l'Istituto Superiore di Sanità, per le parti di propria competenza, curano l'armonizzazione delle metodiche chimiche utilizzate dalla rete degli II.ZZ.SS., e avviano idonei ring test tra gli II.ZZ.SS.;
- Il C.Re.A.A. in collaborazione con il C.E.A., coordina le attività analitiche e gestionali relative alla ricerca dei costituenti di origine animale;
- L'attività di vigilanza e controllo a livello nazionale, definita dal presente piano, è coordinata dal Ministero della Salute.

In considerazione dell'accresciuta attenzione verso il settore dell'alimentazione animale, determinata dagli eventi epidemiologici ad esso correlati (BSE, diossine ecc.), si ritiene utile prevedere che ogni Regione integri il Nucleo Operativo di Vigilanza Veterinaria (N.O.R.V.) di una professionalità competente in materia di alimentazione degli animali o in alternativa istituisca una Commissione competente in materia di alimentazione animale, che tenga in considerazione quanto stabilito nel "Protocollo d'Intesa", estendendolo a tutte le problematiche correlate al settore dell'alimentazione animale.

Inoltre, ogni Azienda Sanitaria Locale deve individuare un referente cui affidare, nel territorio di competenza, il coordinamento del Piano; il nominativo di tale referente deve essere trasmesso alla Regione o Provincia autonoma di appartenenza.

Nello spirito di reciproca collaborazione, ove particolari esigenze specifiche lo richiedano, Regioni, Province Autonome ed Aziende Sanitarie Locali si avvalgono degli organismi di vigilanza e controllo di altri comparti dello Stato (Comando Carabinieri per la Sanità, Corpo Forestale di Stato, Ispettorato centrale repressione frodi, Guardia di Finanza, Polizia di Stato, ecc.).

2) Articolazione del piano

Il PNAA si articola nei seguenti punti fondamentali:

1. programmazione dell'attività;
2. anagrafe delle imprese del settore dei mangimi ai sensi del Reg. (CE) 183/2005
3. sopralluoghi ispettivi;
4. campionamenti;
5. analisi;
6. analisi di revisione;
7. positività dei campioni protocollo operativo

8. rilevazione della attività svolta.

Al riguardo si ritiene opportuno precisare che ai sensi del presente PNAA per “controlli” si intendono una o più delle attività indicate nei punti precedenti, per i quali l’anagrafe delle imprese del settore dei mangimi e la rilevazione dell’attività svolta costituiscono gli indispensabili supporti ai fini della programmazione, della definizione degli obiettivi e della verifica dei risultati.

3) Programmazione dell’attività

In sintonia con gli obiettivi del PNAA e d’intesa con la Regione o Provincia Autonoma territorialmente competente, ogni Azienda Sanitaria Locale, sulla base della programmazione ministeriale e regionale, dà attuazione al piano di monitoraggio, al fine di:

- coordinare, in modo più incisivo, l’attività di vigilanza;
- valorizzare al meglio le risorse disponibili.

4) Anagrafe delle imprese del settore dei mangimi

Come previsto dal Reg. (CE) 183/2005, il Ministero della Salute, le Regioni e Province autonome, ognuno per quanto di competenza, curano l’aggiornamento degli elenchi delle imprese del settore dei mangimi.

Per la programmazione degli interventi sul territorio si terrà conto dell’anagrafe delle imprese del settore dei mangimi.

5) Sopralluoghi ispettivi o ispezioni

I sopralluoghi ispettivi (o ispezioni) devono essere effettuati senza preavviso ed in maniera non discriminatoria, si suddividono in:

- a) **ispezioni mirate**: programmate annualmente ed effettuate con regolarità. Qualora si proceda nel corso dell’ispezione mirata al prelievo di campioni, non è previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata.
- b) **ispezioni su sospetto**: non sono programmate ma effettuate sulla base di:
 - fondato sospetto di irregolarità;
 - filoni di indagine;
 - informazioni e riscontri fornite agli organi di controllo da soggetti fisici e giuridici.
 - emergenze epidemiologiche;
 - emergenze tossicologiche;
 - eventi comunque straordinari.

Qualora nel corso dell’ispezione su sospetto si proceda al prelievo di campioni, è previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata.

- c) **ispezioni extrapiano**: non sono programmate ma sono effettuate sulla base di:
 - esigenze epidemiologiche;
 - ricerche.

Tali ispezioni sono programmate a livello locale e successivamente concordate con le Regioni e Province Autonome, in qualità di enti coordinatori delle attività sul territorio.

Qualora nel corso dell’ispezione extrapiano si proceda al prelievo di campioni, non è previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata.

Gli esiti delle ispezioni mirate, delle ispezioni su sospetto e di quelle extrapiano devono essere comunicati con cadenza **semestrale** agli Assessorati alla sanità delle Regioni e Province autonome, che a loro volta provvedono alla trasmissione al Ministero della salute, secondo le scadenze indicate al punto 9 “**rilevazione dell’attività**” .

Tuttavia, se nel corso delle suddette ispezioni vengono messe in evidenza non conformità gravi, che possono costituire un potenziale rischio per la salute umana, per la salute ed il benessere animale o per l'ambiente, la comunicazione agli Assessorati deve essere immediata.

Gli Assessorati alla sanità delle Regioni e Province autonome informano tempestivamente il Ministero della salute per i provvedimenti di competenza ai fini dell'implementazione del sistema di allerta rapido.

Per ciascuna impresa nel settore dei mangimi deve essere eseguito il seguente numero minimo di ispezioni:

- stabilimenti di cui all'articolo 10, lettera a), b), c) del Reg. (CE)183/2005, almeno un'ispezione l'anno;
- impianti di produzione di mangimi medicati e prodotti intermedi, almeno un'ispezione l'anno;
- aziende zootecniche che producono mangimi medicati per autoconsumo, almeno un'ispezione l'anno;
- impianti di distribuzione di mangimi medicati e prodotti intermedi, almeno un'ispezione ogni due anni;
- imprese di cui all'art. 5, comma 1, del Reg. (CE) 183/2005, ispezioni programmate a livello regionale nell'ambito della vigilanza;
- imprese di cui all'art. 5, comma 2, del Reg. (CE) 183/2005, almeno un'ispezione l'anno;
- laboratori di analisi per autocontrollo aziendale o autorizzati all'esecuzione di analisi per conto terzi almeno un'ispezione l'anno.

Le frequenze minime delle ispezioni possono essere modificate sulla base dell'analisi dei rischi che tiene conto della tipologia e della localizzazione dell'impianto, del tipo di mangime prodotto o stoccato e dell'indirizzo produttivo dell'allevamento.

Le ispezioni devono consistere almeno nella verifica:

- del mantenimento dei requisiti minimi, strutturali e funzionali, necessari al rilascio della specifica autorizzazione, ove richiesta;
- delle metodologie di produzione, di lavorazione, di trasformazione, di magazzinaggio, di stoccaggio, di distribuzione, di trasporto e di somministrazione;
- delle procedure e degli accorgimenti finalizzati ad evitare le contaminazioni fisiche, chimiche e microbiologiche, comprese le contaminazioni crociate (piani di autocontrollo/buone prassi di produzione);
- valutazione delle procedure in materia di buone prassi di fabbricazione (GMP), buone prassi igieniche (GHP), corrette prassi agricole e HACCP;
- dell'etichettatura;
- dei registri.

Nel caso siano riscontrate eventuali carenze strutturali e funzionali delle imprese oggetto di vigilanza e controllo l'Azienda Sanitaria Locale comunica al legale rappresentante dell'impresa e, per conoscenza all'Autorità che ha rilasciato l'autorizzazione:

- il tipo di irregolarità accertata (verbale dell'ispezione);
- le prescrizioni e gli interventi da mettere in atto per la rimozione delle carenze accertate, al fine del ripristino dei requisiti minimi necessari per il mantenimento della prevista autorizzazione;
- il termine massimo per l'esecuzione dei lavori d'adeguamento prescritti.

All'esecuzione di ciascuna ispezione dovrà corrispondere la compilazione di un verbale come indicato di seguito:

a) impianti autorizzati alla produzione di mangimi medicati e prodotti intermedi a scopo di vendita – di cui all'art. 1 del D.M. 16/11/1993:

- fac-simile di verbale di ispezione **allegato 4**;
- b) aziende zootecniche autorizzate alla produzione di mangimi medicati per esclusivo consumo aziendale – di cui all’art. 2 del D.M. 16/11/1993 :
 - fac-simile di verbale di ispezione **allegato 5**;
- c) impianti autorizzati ad acquistare prodotti intermedi per la produzione di mangimi medicati per esclusivo consumo aziendale – di cui all’art. 6 del D.M. 16/11/1993:
 - fac-simile di verbale di ispezione **allegato 6**;
- d) distributori/rivenditori di mangimi medicati e prodotti intermedi:
 - fac-simile di verbale di ispezione **allegato 7**;
- e) laboratori di analisi per autocontrollo aziendale o autorizzati all’esecuzione di analisi per conto terzi:
 - fac-simile di verbale di ispezione **allegato 8**;
- f) stabilimenti di cui all’art. 10, lettera a) **produzione di additivi** di cui al capitolo IV del Reg. (CE) 183/2005 soggetti a riconoscimento:
 - fac-simile di verbale di ispezione **allegato 9**;
- g) stabilimenti di cui all’art. 10, lettera a) **commercializzazione di additivi** di cui al capitolo IV del Reg. (CE) 183/2005 soggetti a riconoscimento:
 - fac-simile di verbale di ispezione **allegato 9 bis**;
- h) imprese art. 5, comma 1, Reg.(CE) 183/2005:
 - fac-simile di verbale di ispezione **allegato 10**;
- i) imprese art. 5, comma 2, Reg.(CE) 183/2005:
 - fac-simile di verbale di ispezione **allegato 11**;
- l) stabilimenti art. 18, Reg. 1774/2002:
 - fac-simile di verbale di ispezione **allegato 12**.

CAMPIONAMENTI

Le modalità di prelevamento dei campioni per il controllo ufficiale degli alimenti per gli animali sono fissate dal D.M. 20 aprile 1978.

Ad ogni campione prelevato deve corrispondere la ricerca di una sola sostanza.

Ai fini del campionamento si dovrà utilizzare il fac-simile di verbale di prelievo campioni **l’Allegato 1**.

Criteri di campionamento per l’analisi

I campionamenti **per l’analisi** sono effettuati in base ai seguenti criteri:

1) mirati: sono campionamenti ufficiali in assenza di sospetto, programmati nell’ambito del piano tenendo conto di talune caratteristiche dei prodotti, che possono rappresentare potenziali rischi per gli animali, per l’uomo e per l’ambiente. Non è previsto il sequestro amministrativo della partita campionata.

2) sospetto: sono campionamenti ufficiali effettuati sulla base di:

- sospetto di irregolarità, in base a filoni d’indagine, notizie anamnestiche, segnalazione da parte di altri organi di controllo;
- emergenze epidemiologiche;
- emergenze tossicologiche;
- eventi comunque straordinari;

In questi casi è previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata, la raccolta di tutte le informazioni utili per circoscrivere l'episodio, la messa in atto di tutte le misure necessarie al rintraccio delle partite positive o sospette e la valutazione delle misure preventive da adottare.

3) extrapiano: sono campionamenti ufficiali non previsti dal piano ed effettuati sulla base di esigenze epidemiologiche o di ricerca programmate a livello locale e concordate con le Regioni e Province Autonome.

Non è previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata.

I criteri e la frequenza dei campionamenti **per l'analisi** devono basarsi essenzialmente sull'analisi dei rischi considerando la tipologia e localizzazione dell'impianto, il tipo di mangime prodotto, la provenienza delle materie prime, le tecniche di produzione, l'indirizzo produttivo dell'allevamento e le caratteristiche peculiari delle sostanze ricercate.

In particolare:

1. per i campioni effettuati presso gli **allevamenti** devono essere presi in considerazione:
 - indirizzo produttivo dell'impianto e quantità di mangime prodotto/utilizzato;
 - alimentazione degli animali in relazione all'età (allattamento, svezzamento, finissaggio, ecc) e all'orientamento produttivo;
 - tipologia della matrice (mangimi, mangimi medicati, acqua di abbeverata, ecc.).
2. per i campioni effettuati presso **le imprese nel settore dei mangimi** devono essere presi in considerazione:
 - la corrispondenza tra "contenuto" e "dichiarato"; relativamente alle sostanze farmacologicamente attive;
 - la presenza di sostanze eventualmente non dichiarate o vietate;
 - le materie prime **prodotte**/utilizzate;
 - i principi attivi utilizzati (additivi, sostanze farmacologicamente attive);
 - la qualità del sistema produttivo utilizzato (es. corretta miscelazione);
 - le tipologie dei prodotti finiti.

Al fine di razionalizzare e rendere efficiente l'attività di controllo è necessario concordare le modalità operative e programmare l'attività con i laboratori degli Istituti Zooprofilattici competenti per territorio.

Oggetto del campionamento

Sono oggetto di campionamento:

- gli additivi;
- le premiscele;
- le premiscele medicate;
- i prodotti intermedi;
- materie prime per mangimi;
- tutte le tipologie di mangimi (semplice, completo, complementare, di origine animale, di origine vegetale, di origine minerale, dietetico ecc.);
- gli alimenti medicati per animali (contenenti premiscele medicate);
- l'acqua di abbeverata.

Il prelievo di campioni deve essere effettuato lungo tutta la filiera produttiva, incluse le fasi di distribuzione e di trasporto e somministrazione.

Numerosità campionaria

La numerosità campionaria è calcolata statisticamente sulla base di:

- anagrafe delle imprese del settore dei mangimi;
- anagrafe degli allevamenti bovini, suini ed ovi-caprini, cuniculi;
- banca dati ISTAT, relativamente agli impianti per cui non è disponibile l'anagrafe;
- valutazioni epidemiologiche relative ai risultati del piano degli anni precedenti.

Le Regioni o Province autonome, sulla base di particolari esigenze locali, da valutarsi caso per caso, sentito il Ministero della Salute, Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti e gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali territorialmente competenti, possono implementare la numerosità campionaria.

Detta numerosità campionaria deve essere statisticamente significativa ai fini del successivo raffronto dei risultati con quelli nazionali.

Buone pratiche di campionamento

Il prelievo di campioni di alimenti per animali, deve essere effettuato secondo "buone pratiche di campionamento" di cui si richiamano alcuni criteri:

- il personale che effettua il prelievo deve essere dotato di idonei mezzi di protezione individuale, ai sensi del D.Lgs. 19 settembre 1994, n. 626, S.O. G.U.R.I. n. 265, del 12 novembre 1994, e successive modificazioni ed integrazioni;
- devono essere utilizzate attrezzature idonee per evitare la potenziale contaminazione dei campioni;
- ogni singola aliquota deve essere di almeno g 500, o ml 500, fatto salvo prescrizioni specifiche;
- è necessario indicare sul verbale le modalità di prelievo adottate per evitare la contaminazione dei campioni;
- i mangimi liquidi devono essere prelevati in contenitori dotati di doppio tappo (a pressione e a vite) o comunque a chiusura ermetica inviolabile;
- i mangimi solidi devono essere posti all'interno di idonei contenitori che proteggano il campione dall'esposizione solare e nello stesso tempo assicurino la conservabilità del campione in laboratorio. Ad esempio potrebbe essere utilizzato un doppio sacchetto: interno in plastica trasparente (l'integrità dell'aliquota e stabilità dei campioni sottoposti a congelamento) ed esterno paraffinato (protezione dalla luce solare) o altri contenitori aventi simili proprietà;
- i sigilli devono essere inviolabili, e riportare in modo chiaro il contrassegno dell'Azienda Sanitaria Locale o dell'organismo che ha effettuato il prelievo;
- i campioni devono essere confezionati ai sensi di legge;
- il confezionamento delle aliquote del campione deve garantire sia l'omogeneità tra le aliquote, che la perfetta conservazione del campione;

VERBALE DI PRELIEVO

L' **Allegato 1** rappresenta il fax-simile del verbale da utilizzare nel corso dei campionamenti.

Il verbale di prelievo deve riportare:

- la dicitura "PNAA" o per esteso Piano Nazionale Alimenti per Animali;
- Il tipo di Piano a cui si riferisce il prelievo;
- Il tipo di campionamento;
- l'organismo prelevatore;
- la data e l'ora del campionamento;
- la natura e provenienza delle materie prime;
- la classificazione della matrice (additivo, premiscela, mangime semplice di origine vegetale, ecc.);

- la specie (bovini, suini ecc.) e categoria animale (svezzamento, produzione, riproduzione ecc.) cui è destinato il mangime;
- tipo di ricerca da effettuare (ad ogni campione deve corrispondere la ricerca di una sola sostanza);
- il luogo di campionamento (mangimificio, deposito, rivendita, allevamento, ecc.) specificandone l'indirizzo;
- l'entità globale della matrice oggetto del prelievo (espressa in peso/volume ed in numero di aliquote);
- l'indicazione del produttore o distributore del mangime;
- il numero di aliquote;
- l'acquisizione di eventuali campioni prelevati in contraddittorio dalle parti in conformità all'articolo 18 comma 8 della legge 281/63 e successive modificazioni;

Al verbale di prelevamento deve essere allegato il cartellino, o copia del documento commerciale, previsto dall'art. 18 della legge 281/63.

Al fine di evitare eventuali contestazioni sulla "validità" dei medesimi, il laboratorio di analisi respinge eventuali campioni non conformi, e/o pervenuti con verbali difformi dall'Allegato1.

CONFERIMENTO DEI CAMPIONI

Le Regioni e Province Autonome, nell'ambito della programmazione per la realizzazione del PNAA, concordano con gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali territorialmente competenti il numero e la frequenza dei campioni da conferire, allo scopo sia di agevolare l'attività, che di distribuirli uniformemente nell'arco dell'anno.

ANALISI

Le analisi sono effettuate dagli Istituti Zooprofilattici Sperimentali territorialmente competenti.

Tuttavia gli Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province autonome possono stipulare convenzioni con altri laboratori pubblici accreditati conformemente alle norme europee solo nel caso in cui gli I.ZZ.SS. non possono garantire l'esecuzione delle analisi previste dal Piano.

Gli accertamenti analitici sono effettuati in conformità a quanto previsto dalle metodiche comunitarie di riferimento ove esistenti.

In assenza di metodi di analisi di riferimento comunitari, gli accertamenti analitici possono essere espletati adottando norme internazionali e nazionali scientificamente riconosciute.

Analisi di revisione

Le istanze di revisione di analisi effettuate nell'ambito di applicazione del presente piano sono di competenza dell'Istituto Superiore di Sanità, fatta eccezione per l'analisi di revisione in caso di un primo esito positivo per la presenza di *Salmonelle* spp. nei mangimi, che viene eseguita presso l'IZS competente per territorio, come indicato nel capitolo relativo al monitoraggio delle *Salmonelle* negli alimenti per animali.

PROTOCOLLO OPERATIVO IN CASO DI POSITIVITÀ DEI CAMPIONI

Al fine di attivare procedure commisurate all'entità e/o alla gravità dell'episodio accertato, in caso di positività dei campioni analizzati, i provvedimenti da adottarsi, da valutare caso per caso, secondo il tipo di irregolarità riscontrata, devono rispondere a criteri generali e nel caso di sospetto di rischio grave per la salute pubblica e per la sanità animale o per l'ambiente devono essere immediatamente messe in atto le procedure previste dal **sistema di allerta rapido**.

In linea di principio detti provvedimenti possono essere conseguenti a:

- a) positività per sostanze sempre e comunque vietate;
- b) positività per sostanze vietate per la specie animale cui è destinato il prodotto oggetto del campionamento;
- c) positività per sostanze consentite ma rinvenute in quantitativi differenti da quelli dichiarati;
- d) positività per sostanze consentite ma non dichiarate;
- e) positività per:
 - sostanze di tipo biologico e/o microbiologico;
 - contaminanti ambientali;
 - sostanze e prodotti indesiderabili nell'alimentazione degli animali ai sensi del D.Lgs del 10 maggio 2004, n. 149;
 - ogm non autorizzati;

Le Regioni e Province Autonome devono trasmettere al Ministero della Salute, con ogni possibile urgenza, le positività / non conformità riscontrate ed i relativi provvedimenti adottati utilizzando il fac-simile **Allegato 3**.

Positività dei campioni di cui alle lettere a), b), c), d) del protocollo operativo

- 1) Qualora il campionamento risultato positivo sia stato effettuato in una **impresa del settore dei mangimi**:
 - **il laboratorio d'analisi**, fatte salve le procedure già previste in materia, comunica la positività riscontrata all'Azienda Sanitaria Locale che ha prelevato il campione, alla Regione o alla Provincia autonoma, allegando al referto analitico il verbale di prelievo dei campioni di cui all' **Allegato 1**.
 - **l'Azienda Sanitaria Locale** adotta i seguenti provvedimenti:
 - sequestra la partita oggetto del campionamento, nei casi in cui il sequestro non sia già stato disposto;
 - effettua l'ispezione dell'impresa presso la quale è stato eseguito il campionamento risultato positivo;
 - effettua l'indagine epidemiologica;
 - accerta l'eventuale presenza delle sostanze rinvenute nel campione o di altre sostanze la cui detenzione non sia prevista dalla normativa vigente;
 - verifica le procedure messe in atto al fine di prevenire eventuali contaminazioni crociate durante le fasi di produzione, di deposito e durante il trasporto;
 - attiva indagini finalizzate a rintracciare i quantitativi della partita eventualmente già distribuiti;
 - procede, per quanto applicabile, ai sensi di quanto indicato al successivo punto 2).
- 2) Qualora il campionamento risultato positivo sia stato effettuato in **un allevamento**:
 - **il laboratorio d'analisi** fatte salve le procedure già previste in materia, comunica la positività riscontrata all'Azienda Sanitaria Locale che ha prelevato il campione, alla Regione o alla Provincia autonoma, allegando al referto analitico il verbale di prelievo dei campioni di cui all'**Allegato 1**;
 - **l'Azienda Sanitaria Locale** adotta i seguenti provvedimenti:

- sequestra la partita oggetto del campionamento, nei casi in cui il sequestro non sia già stato disposto, i provvedimenti adottati devono comunque consentire il ciclo di alimentazione degli animali;
- effettua l'ispezione dell'allevamento presso il quale è stato eseguito il campionamento risultato positivo;
- effettua l'indagine epidemiologica;
- procede al campionamento di matrici biologiche, quando i laboratori di riferimento dispongano di metodiche validate per la ricerca degli analiti nei campioni, sugli animali che hanno avuto accesso al mangime, secondo le procedure e nei casi previsti dal Piano Nazionale Residui;
- attiva indagini finalizzate a rintracciare e ad individuare gli impianti di distribuzione e di produzione della partita, qualora la partita oggetto del campionamento non sia stata prodotta nell'allevamento per autoconsumo;
- informa immediatamente la Regione o Provincia autonoma e l'Azienda sanitaria locale competenti per territorio dello stabilimento di produzione del mangime contaminato, se non coincidenti con quelle in cui ha sede l'allevamento;
- procede, per quanto applicabile, come precedentemente indicato al punto 1;
- dispone che gli animali cui è stata somministrata la partita, oggetto del campionamento e del successivo sequestro, non possono essere macellati prima che siano trascorsi i tempi massimi di attesa previsti ai sensi del D.Lgs. 119/92 e successive modificazioni ed integrazioni, fatti salvi eventuali differenti adempimenti normativi inerenti i trattamenti illeciti.
- Per i prodotti derivanti dagli animali a cui sono stati somministrati i mangimi risultati "positivi", prima dell'esito al libero consumo, dovranno essere eseguiti controlli sanitari per escludere in ogni caso la presenza dei suddetti residui.

Positività dei campioni di cui alla lettera e) del protocollo operativo

Fatte salve le procedure già previste in materia:

1) Qualora il campionamento risultato positivo sia stato effettuato nell'impresa del settore dei mangimi:

- **il laboratorio d'analisi** comunica la positività riscontrata all'Azienda Sanitaria Locale che ha prelevato il campione, alla Regione o alla Provincia autonoma, allegando al referto analitico il verbale di prelievo dei campioni **Allegato 1**;
- **l' Azienda Sanitaria Locale** adotta i seguenti provvedimenti:
 - sequestra la partita oggetto del campionamento, nei casi in cui il sequestro non sia già stato disposto;
 - effettua l'ispezione dell'impresa presso la quale è stato eseguito il campionamento risultato positivo;
 - verifica l'eventuale inquinamento delle materie prime (contaminazione primaria);
 - verifica l'eventuale presenza di punti critici o di fonti di contaminazione del ciclo produttivo (contaminazione secondaria);
 - verifica le modalità di stoccaggio e conservazione delle materie prime e dei prodotti finiti;
 - verifica l'efficacia del sistema di autocontrollo;
 - attiva indagini finalizzate a rintracciare i quantitativi della partita eventualmente già distribuiti;
 - procede, per quanto applicabile, ai sensi di quanto indicato al successivo punto 2).

2) Qualora il campionamento risultato positivo sia stato effettuato in un allevamento:

- **il laboratorio d'analisi** comunica la positività riscontrata all'Azienda Sanitaria Locale che ha prelevato il campione, alla Regione o alla Provincia autonoma, allegando al referto analitico il verbale di prelievo dei campioni **Allegato 1**;

• **l' Azienda Sanitaria Locale** adotta i seguenti provvedimenti:

- sequestra la partita oggetto del campionamento, nei casi in cui il sequestro non sia già stato disposto;
- effettua l'ispezione dell'allevamento presso il quale è stato effettuato il campionamento risultato positivo;
- verifica le modalità di stoccaggio e conservazione delle materie prime (contaminazione primaria);
- verifica l'eventuale presenza di punti critici o di fonti di contaminazione del ciclo produttivo (contaminazione secondaria), qualora la partita oggetto del campionamento sia stata prodotta nello nell'allevamento per autoconsumo;
- verifica l'eventuale presenza di punti critici o di fonti di contaminazione del ciclo di distribuzione e somministrazione degli alimenti (contaminazione secondaria);
- verifica le modalità di stoccaggio e conservazione di eventuali prodotti finiti, acquistati o prodotti per autoconsumo;
- verifica l'efficacia del sistema di autocontrollo qualora l'allevamento produca per autoconsumo;
- attiva indagini finalizzate a rintracciare e ad individuare gli impianti di distribuzione e di produzione della partita, qualora la partita oggetto del campionamento non sia stata prodotta nell'allevamento per autoconsumo aziendale;
- informa la Regione o Provincia autonoma e l'Azienda Sanitaria Locale competenti per territorio dello stabilimento di produzione del mangime contaminato, se non coincidenti con quelle in cui ha sede l'allevamento;
- procede, per quanto applicabile, come precedentemente indicato al punto 1);
- per i prodotti derivanti dagli animali a cui sono stati somministrati i mangimi risultati "positivi", prima dell'esito al libero consumo, dovranno essere eseguiti controlli sanitari per escludere in ogni caso la presenza dei suddetti residui.

RILEVAZIONE DELL'ATTIVITÀ

I dati relativi all'attività svolta ai sensi del presente piano sono trasmessi semestralmente utilizzando **l'Allegato 2**:

Le Aziende Sanitarie Locali trasmettono alla Regione o Provincia Autonoma i dati (locali):

- entro il 31 luglio dell'anno in corso per il periodo gennaio – giugno (I° semestre);
- entro il 31 gennaio dell'anno successivo per il periodo luglio- dicembre (II° semestre).

Le Regioni o Province autonome trasmettono al Ministero della Salute i dati (regionali o provinciali):

- entro il 31 agosto dell'anno in corso per il periodo Gennaio – giugno (I° semestre);
- entro il 28 febbraio dell'anno successivo per il periodo luglio - dicembre (II° semestre).

La trasmissione, dei dati di cui trattasi, deve essere effettuata mediante supporto informatico.

Lo standard ed il tracciato record da utilizzarsi per la trasmissione dei dati su supporto informatico sono stabiliti dal Ministero della salute, sentite le Regioni e le Province autonome.

Le Regioni e Province Autonome invieranno, inoltre una relazione annuale per chiarire la natura ed il contenuto delle ispezioni effettuate, per verificare la conformità dei requisiti delle imprese del settore dei mangimi.

Il Ministero della Salute aggrega i dati nazionali su base annua e li trasmette alla Commissione Europea, entro il 1° aprile dell'anno successivo all'anno di rilevazione dei dati da parte delle Regioni o Province autonome (dati nazionali).

NORMATIVA DI RIFERIMENTO NEL SETTORE DELL'ALIMENTAZIONE ANIMALE

- 1. DISCIPLINA DELLA PRODUZIONE E DEL COMMERCIO DEI MANGIMI**
 - Legge 15 febbraio 1963, n. 281 e successive modifiche ed integrazioni; (G.U. n. 82 del 26/03/1963)
 - Decreto Legislativo 17 agosto 1999, n. 360; (G.U.n.246 del 19/10/1999)
 - Regolamento (CE) 178/2002 del 28 gennaio 2002 (G.U.C.E n. L 31 del 01/02/2002)
 - Regolamento (CE) 183/2005 del 12 gennaio 2005 (G.U.U.E n. L 35 del 08/02/2005)
- 2. ALIMENTI DIETETICI PER ANIMALI**
 - Decreto Legislativo 24 febbraio 1997, n. 45; (G.U. n. 54 del 6/03/1997 e succ. modifiche)
- 3. DISCIPLINA DELLA PRODUZIONE PER GLI ANIMALI DI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E DELLA TRASFORMAZIONE DEI RIFIUTI DI ORIGINE ANIMALE**
 - Regolamento (CE) n. 1774/2002 del 3 ottobre 2002 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano; (G.U.C.E. n. L 273 del 10/10/2002 e succ. modifiche)
 - Decreto Legislativo 21 febbraio 2005, n. 36 "Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CE) n. 1774/2002, e successive modificazioni, relativo alle norme sanitarie per i sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano" (G.U. n. 63 del 17 marzo 2005).
- 4. DISCIPLINA DELLA PREPARAZIONE E DEL COMMERCIO DELLE PREMISCELE PER ALIMENTI MEDICAMENTOSI**
 - Decreto Legislativo 27 gennaio 1992, n 119 e successive modifiche; (S.O. n. 33-G.U. n. 40 del 18/02/1992)
- 5. DISCIPLINA DELLA PREPARAZIONE E DEL COMMERCIO DEI MANGIMI MEDICATI E DEI PRODOTTI INTERMEDI**
 - Decreto Legislativo 3 marzo 1993, n.90; (G.U. n. 78 del 3/04/1993)
 - D.M. 16 novembre 1993; (G.U. n. 278 del 26/11/1993)
 - D.M. 16 aprile 1994; (G.U. n. 200 del 27/08/1994)
 - Circolare 23 gennaio 1996, n. 1; (G.U. n. 30 del 06/02/1966)
- 6. DISCIPLINA DELLA PREPARAZIONE E COMMERCIO DEGLI ADDITIVI E DELLE PREMISCELE NELL'ALIMENTAZIONE PER ANIMALI**
 - Decreto del Presidente della Repubblica 2 novembre 2001, n. 433 e successive modifiche; (G.U. n. 291 del 15/12/2001)
 - Circolare 4 luglio 2002, n. 2/2002; (G.U. n. 171 del 23/07/2002)
 - Regolamento (CE) 1334/2003 della Commissione del 25 luglio 2003; (G.U.U.E. n. L 187 del 26/07/2003)
 - Regolamento (CE) n.1831/2003 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 22 settembre 2003; (G.U.U.E n. L268 del 18/10/2003)
- 7. PRODOTTI DI ORIGINE MINERALE E CHIMICO INDUSTRIALE CHE POSSONO ESSERE IMPIEGATI NELL'ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI**
 - D.M. 13 novembre 1985 e successive modifiche; (S.O. G.U. n. 293 del 13/12/85)

8. SOSTANZE E PRODOTTI INDESIDERABILI NELL'ALIMENTAZIONE ANIMALE

- Decreto Legislativo 10 maggio 2004, n. 149; (G.U. n. 139 del 16/06/2004)
- Decreto Legislativo 27 aprile 2004, n. 133; (G.U. n.122 del 26 maggio 2004)
- Racc. (CE) 704/2004 dell'11 ottobre 2004; (G.U.U.E. n. L321 del 22 ottobre 2004)
- Racc. (CE) 88/2006 del 6 febbraio 2006; (G.U.U.E. n. L42 del 14 febbraio 2006)
- Direttiva 2005/6/CE della Commissione del 26 gennaio 2005 che modifica la direttiva 71/250/CEE per quanto riguarda la presentazione e l'interpretazione dei risultati d'analisi richiesti a norma della direttiva 2002/32/CE; (G.U.U.E. n. L24 del 27 gennaio 2005)
- Direttiva 2005/7/CE della Commissione del 27 gennaio 2005 recante modifica della direttiva 2002/70/CE che stabilisce i requisiti per la determinazione dei livelli di diossine e PCB diossina-simili nei mangimi; (G.U.U.E. n. L27 del 29 gennaio 2005)
- Direttiva 2005/8/CE della Commissione del 27 gennaio 2005 che modifica l'allegato I della direttiva 2002/32/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 7 maggio 2002, relativa alle sostanze indesiderabili nell'alimentazione degli animali; (G.U.U.E. n. L27 del 29 gennaio 2005)
- Direttiva 2005/87/CE della Commissione del 5 dicembre 2005 che modifica l'allegato I della direttiva 2002/32/CE del Parlamento europeo e del Consiglio relativa alle sostanze indesiderabili nell'alimentazione degli animali per quanto riguarda il piombo, il fluoro e il cadmio; (G.U.U.E. n. L318 del 6 dicembre 2005)
- Direttiva 2006/13/CE della Commissione del 3 febbraio 2006 che modifica gli allegati I e II della direttiva 2002/32/CE del Parlamento europeo e del Consiglio relativa alle sostanze indesiderabili nell'alimentazione degli animali per quanto riguarda le diossine e i PCB diossina-simili; (G.U.U.E. n. L32 del 4 febbraio 2006)
- Direttiva 2005/86/CE della Commissione del 5 dicembre 2005 che modifica l'allegato I della direttiva 2002/32/CE del Parlamento europeo e del Consiglio relativa alle sostanze indesiderabili nell'alimentazione degli animali per quanto riguarda il canfene clorurato; (G.U.U.E. n. L 318. del 6 dicembre 2005)

9. CONTROLLI UFFICIALI NEL SETTORE DELL'ALIMENTAZIONE ANIMALE

- Racc. (CE) 925/2005 del 14 dicembre 2005 (Programma coordinato di controlli per l'anno 2006 nel settore alimentazione animale); (G.U.U.E. n. L 337 del 22 dicembre 2005)
- Regolamento (CE) n. 882/2004 del 29 aprile 2004; (G.U.C.E. n. L 191 del 28/05/2004)
- Decreto Legislativo 17 giugno 2003, n. 223; (G.U. n. 194 del 22/08/2003)
- D.M. 20 aprile 1978; (G.U. n. 165 del 15 giugno 1978)

10. INGREDIENTI DERIVANTI DA TESSUTI DI MAMMIFERI, DI CUI E' VIETATA LA SOMMINISTRAZIONE CON LA DIETA AI RUMINANTI

- Regolamento (CE) n. 999/2001 del 22 maggio 2001 recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie trasmissibili; (G.U.C.E. n. L 147 del 31/05/2001 e succ. modifiche)
- Regolamento (CE) n. 1234/2003 del 10 luglio 2003; (G.U.U.E. n. L 173 del 11/07/2003)
- Regolamento (CE) n. 1292/2005 del 5 agosto 2005; (G.U.U.E. n. L 205 del 06/08/2005)
- D.M. 7 gennaio 2000 e successive modifiche; (G.U. n. 59 del 11/03/200)
- Decisione 2002/248/CE della Commissione del 27 marzo 2002; (G.U.C.E. n. L 84 del 28/03/2002)

11. MATERIE DI CUI E' VIETATA LA CIRCOLAZIONE O L'IMPIEGO NEI MANGIMI

- Decisione 2004/217/CEE della Commissione del 1 marzo 2004; (G.U.U.E. n. L 67, del 5/03/2004)

12. CONTROLLO DELLA SALMONELLA E DI ALTRI AGENTI ZOOTOMICI SPECIFICI PRESENTI NEGLI ALIMENTI

- **Regolamento (CE) n. 2160/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio sul controllo della salmonella e di altri agenti zootomici specifici presenti negli alimenti; (G.U.U.E n. L 325 del 12/12/2003)**
- **Reg. (CE) n. 1003/2005 della Commissione che applica il regolamento (CE) n. 2160/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un obiettivo comunitario per la riduzione della prevalenza di determinati sierotipi di salmonella nei gruppi di riproduzione di Gallus gallus e modifica il regolamento (CE) n. 2160/2003; (G.U.U.E. n. L 170 del 1/07/2005)**
- **Regolamento della Commissione che applica il regolamento (CE) n. 2160/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un obiettivo comunitario per la riduzione della prevalenza di determinati sierotipi di salmonella nei gruppi di riproduzione di Gallus gallus e modifica il regolamento (CE) n. 2160/2003; (G.U.U.E. 1 luglio 2005, n. L 170. Entrato in vigore il 2 luglio 2005)**
- **Direttiva 2003/99/CE; (G.U. n. L 325 del 12/12/2003)**
- **Regolamento (CE) n. 2073/2005 del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari; (G.U.U.E. n. L 338 del 22/12/2005)**

13. ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

- **Regolamento CE 2092/91 e s.m.i.;**
- **Regolamento CE 258/97 nuovi prodotti e nuovi ingredienti alimentari, (modificato dal Regolamento CE 1829/2003);**
- **Regolamento CE 1139/98 obbligo etichettatura alimenti da OGM soia & mais (abrogato dal Regolamento CE 1829/2003);**
- **Regolamento CE 1804/99 (produzioni animali biologiche);**
- **Regolamento CE 49/2000 (etichettatura, definizione soglia) abrogato dal Regolamento CE 1829/2003;**
- **Regolamento CE 50/2000 (etichettatura per additivi) abrogato dal Reg. CE 1829/2003;**
- **DPCM 4/8/2000 (sospensione 4 OGM mais notificati – abrogato da sentenza TAR Lazio ottobre 2004);**
- **Regolamento CE 1830/2003 del 22/9/2003 (Etichettatura e tracciabilità OGM); (G.U.U.E. n. L 268 del 18/10/2003)**
- **Regolamento CE 1829/2003 del 22/9/2003 (alimenti e mangimi GM); (G.U.U.E. n. L 268 del 18/10/2003)**
- **Regolamento CE 223 del 5/2/2003 (Etichettatura mangimi biologici); (G.U.U.E. n. L 031 del 06/02/2003)**
- **D.Lgs 8 luglio 2003 n. 224, “Emissione deliberata nell’ambiente di OGM”;** (G.U. n. 194 del 22/08/2003)
- **Raccomandazione CE 787/2004 del 04/10/2004 (Metodi di campionamento OGM);**
- **Decisione n° 2005/317/CE del 18/04/2005 (provvedimenti emergenza Bt10);**
- **Decreto Legislativo 10 marzo 2005, n.70 (G.U. n. 98 del 29/04/2000).**

REGIONE _____

PNAA Allegato 1

A.U.L.S.S. n° _____ Settore Veterinario Unità territoriale-Distretto n° _____

PIANO NAZIONALE ALIMENTAZIONE ANIMALE

VERBALE DI PRELEVAMENTO n°.....

PIANO BSE (farine animali)

Piano di sorveglianza; Piano di vigilanza

PIANO: FARMACI E ADDITIVI ; SOSTANZE INDESIDERABILI E CONTAMINANTI ; SALMONELLA ;

PIANO OGM

provenienza del prodotto: P. nazionale, P. comunitario, P. extracomunitario

prelievo avvenuto nel circuito: C. convenzionale, C. biologico

EXTRA PIANO

TIPO DI CAMPIONAMENTO:

MIRATO SOSPETTO EXTRA PIANO

L'anno duemila... addi.....del mese di.....alle ore.....alla presenza del Sig..... nella sua qualità di titolare/rappresentante/detentore della merce, il sottoscritto dr....., dopo essersi qualificato e dopo aver fatto conoscere lo scopo della visita, ha proceduto al prelievo di n°..... campioni di ALIMENTO AD USO ZOOTECNICO (compilare un verbale per ciascun tipo di alimento prelevato e indicare il dettaglio delle aliquote nella seconda parte del verbale):

MATERIA PRIMA DI ORIGINE: Animale (grasso protetto; Farine: pesce pollame piume sangue) Vegetale; Minerale; (fosfato dicalcico)
 MANGIME D'ALLATTAMENTO
 PREMISCELA
 PREMISCELA MEDICATA: Principio attivo impiegato.....
 UNIFEED
 ACQUA DI ABBEVERATA
 MANGIME: Complementare Completo Composto ALTRO (specificare.....)

Prelievo campioni PIANO OGM

Tipo di matrice prelevata: buccette di soia; farina di mais; farina di soia; farina mista; fiocchi di cereali; granaglie miste; granella di mais; granella di soia; mista; pellet; insilati; pannello di soia;

Destinato alle seguenti specie: BOVINI BUFALINI OVINI CAPRINI SUINI AVICOLI (tacchini, broiler, ovaiole Altri avicoli.....) ITTICHE (specificare.....) ALTRE SPECIE.....

Nel caso di alimento per ruminanti, indicare la categoria a cui l'alimento è destinato:

Vacche da latte; in asciutta, manze; Tori/vitelloni; Vitelli; Pecore/capre; Agnelli/capretti; Altra categoria (specificare.....)

Il prelievo è stato effettuato per la ricerca di:

.....

I campioni sono stati prelevati presso:

mezzo di trasporto di ingresso o primo deposito di materie prime importate
 az. zootecnica con ruminanti rivendita - intermediario
 stabilimento di produzione magazzino di materie prime
 miscelatore fisso o mobile mezzo di trasporto
 az. zootecnica che non detiene ruminanti altra sede di prelievo (specificare.....)

1) Allevamento con codice IT [][][][] sito in..... via..... n..... di proprietà/condotto dal Sig..... nato a....., residente a..... via..... n..... in soccida con la ditta il cui legale rappresentante è il Sig..... nato a....., residente a..... via..... n.....

2) Stabilimento / mezzo di trasporto / deposito / rivendita con cod. IT [][][][][][] sito in..... via..... n..... della ditta..... il cui legale rappresentante è il Sig..... nato a....., residente a..... via..... n.....

Il campione è stato prelevato da: confezione integra confezione non integra sfuso altro.....
Nome commerciale....., lotto/partita n....., quantità kg/lt....., confezioni 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: SI No

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/sacchi n..... campioni elementari del peso/volume dikg/lt. Dall'unione dei campioni elementari è stato formato il campione globale del peso/volume dikg/lt. dal quale, dopo opportuna miscelazione è stato ottenuto un campione omogeneo ridotto del peso/volume dikg/lt.....ottenendo un campione finale (campione di laboratorio) in n.....aliquote ognuna delle quali del peso/volume non inferiore a 500g/500ml.

Sono presenti campioni prelevati in contraddittorio analoghi a quelli ufficiali? SI NO

Dichiarazioni del proprietario o detentore:.....

N° aliquote (** unitamente a n° copie del presente verbale vengono inviate al..... in data Conservazione del campione.....

(** Indicare dettaglio aliquote)

N° copia/e del presente verbale con n° aliquota/e viene/vengono consegnate al Sig.....il quale custodisce una delle due aliquote per conto del produttore, Ditta.....

La partita/lotto relativa al campione prelevato viene / non viene posta in sequestro fino all'esito dell'esame.

Fatto, letto e sottoscritto.

SCHEDA BOVINI

ALLEGATO 2

□ **PIANO NAZIONALE ALIMENTAZIONE ANIMALE**

(vigilanza sulla produzione, distribuzione ed impiego degli alimenti zootecnici)

□ **EXTRA PIANO**

REGIONE/PROVINCIA AUTONOMA _____ ANNO _____

	BOVINI DA LATTE								TOTALE 1				BOVINI DA CARNE								TOTALE 2				TOTALE GENER.					
	MATERIE PRIME	MANGIMI	NON MEDICATI	PREMISCELE NON MEDICATE O ADDITTIVATE	MANGIMI MEDICATI	PREMISCELE MEDICATE	PREMISCELE ADDITTIVATE	PRODOTTI INTERMEDI	CAMPIONI	POSITIVITÀ	SANZIONI AMMINIST.	DENUNCE A.G.	MATERIE PRIME	MANGIMI	NON MEDICATI	PREMISCELE NON MEDICATE O ADDITTIVATE	MANGIMI MEDICATI	PREMISCELE MEDICATE	PREMISCELE ADDITTIVATE	PRODOTTI INTERMEDI	LATTE RICOSTITUITO	N.	N.	SANZIONI AMMINIST.	DENUNCE A.G.	CAMPIONI	POSITIVITÀ	SANZIONI AMMINIST.	DENUNCE A.G.	
TIPI DI ESAME	campioni positività	campioni positività	campioni positività	campioni positività	campioni positività	campioni positività	campioni positività	N.	N.	N.	N.	campioni positività	campioni positività	campioni positività	campioni positività	campioni positività	campioni positività	campioni positività	campioni positività	campioni positività	campioni positività	campioni positività	N.	N.	N.	N.	N.	N.	N.	
IONOFORI																														
CROMO																														
EDTA																														
MACROLIDI																														
NIFURSOL																														
PCB (non diossina simili)																														
DIOSSENE																														

SCHEDA AVICOLI

ALLEGATO 2

□ PIANO NAZIONALE ALIMENTAZIONE ANIMALE
(vigilanza sulla produzione, distribuzione ed impiego degli alimenti zootecnici)

□ EXTRA PIANO

REGIONE/PROVINCIA AUTONOMA _____ ANNO _____

	T A C C H I N I								T O T A L E 1				B R O I L E R S								T O T A L E 2				O V A I O L E								T O T A L E 3				T O T . G E N E R .			
	MATERIE PRIME *	MANGIMI NON MEDICATI	PREMISCELE NON MEDICATE O ADDITIVATE	MANGIMI MEDICATI	PREMISCELE MEDICATE	PREMISCELE ADDITIVATE	PRODOTTI INTERMEDI	CAMPIONI	POSITIVITA'	SANZIONI AMMINIST.	DENUNCE A.G.	MATERIE PRIME *	MANGIMI NON MEDICATI	PREMISCELE NON MEDICATE O ADDITIVATE	MANGIMI MEDICATI	PREMISCELE MEDICATE	PREMISCELE ADDITIVATE	PRODOTTI INTERMEDI	CAMPIONI	POSITIVITA'	SANZIONI AMMINIST.	DENUNCE A.G.	MATERIE PRIME *	MANGIMI NON MEDICATI	PREMISCELE NON MEDICATE O ADDITIVATE	MANGIMI MEDICATI	PREMISCELE MEDICATE	PREMISCELE ADDITIVATE	PRODOTTI INTERMEDI	CAMPIONI	POSITIVITA'	SANZIONI AMMINIST.	DENUNCE A.G.	CAMPIONI	POSITIVITA'	SANZIONI AMMINIST.	DENUNCE A.G.			
TIPI DI ESAME	campioni positività	campioni positività	campioni positività	campioni positività	campioni positività	campioni positività	campioni positività	Z.	Z.	Z.	Z.	campioni positività	campioni positività	campioni positività	campioni positività	campioni positività	campioni positività	campioni positività	Z.	Z.	Z.	Z.	campioni positività	campioni positività	campioni positività	campioni positività	campioni positività	campioni positività	campioni positività	Z.	Z.	Z.	Z.	Z.	Z.	Z.	Z.			
NITROIMIDAZOLICI																																								
ROBENIDINA																																								
IONOFORI																																								
CHINOLONICI																																								
NICARBAZINA																																								
SALMONELLE																																								
AFLATOSSINE																																								
NIFURSOL																																								
CLORAMFENICOLO																																								
NITROFURANICI																																								
MACROLIDI																																								
OGM																																								
METILCLORPINDOLO																																								
TOTALE																																								

SCHEDA acquacoltura

- ❑ PIANO NAZIONALE ALIMENTAZIONE ANIMALE
- ❑ EXTRA PIANO

	ACQUACOLTURA														n.	denunce A.G.	
	analisi	positività	analisi	positività	analisi	positività	analisi	positività	analisi	positività	analisi	positività	analisi	positività			
	materie prime		mangimi non medicati		premiscele		mangimi medicati		premiscele medicate		prodotti intermedi		analisi	positività	sanzioni amministrative		
macrolidi																	
chinolonici																	
carbadox																	
olaquinox																	
cromo																	
robenidina																	
salmonelle																	
aflatossine																	
cloramfenicolo																	
pennicilline																	
nitrofurantici																	
totale																	

ALLEGATO 2

Piano nazionale alimentazione animale

Scheda rilevazione dati su micotossine
Raccomandazione (CE) 925/2005

Mangimi			Campionamento		Tipo e concentrazione di micotossine ($\mu\text{g}/\text{kg}$ per un mangime con tenore in umidità del 12 %)						Prov. adottati	Metodi di analisi
Classe	Tipo	Paese di origine	Casuale	Mirato	Aflatossina B1	Ocratossina A	Zearalenone	Deossinivalenolo	Fumonisine	Tossine T-2 e HT-2		

ALLEGATO 2

PIANO NAZIONALE ALIMENTAZIONE ANIMALE

EXTRA PIANO

SCHEDA RILEVAZIONE DATI DI ATTIVITA' SU SOSTANZE, PRODOTTI INDESIDERABILI ED ALTRI CONTAMINANTI

REGIONE / PROVINCIA AUTONOMA _____ ANNO _____

SOSTANZE PRODOTTI CONTAMINANTI	Alimenti Semplici CAMPIONI		Alimenti completi CAMPIONI		Alimenti complementari CAMPIONI		Alimenti Minerali CAMPIONI		TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	
	N°	POS.	N°	POS.	N°	POS.	N°	POS.	N°	POS.
ARSENICO (1)										
PIOMBO (2)										
MERCURIO (3)										
NITRITI (4)										
RAME (5))										
ZINCO										
CADMIO (6)										
AFLATOSSINE										
GOSSIPOLLO (7)										
ZEARALENOLONE										
OCRATOSSINA										
DON										
CIANURI-ISOTIOCIANATI (8)										
ALDRIN										
DIELDRIN										
TOXAFANE										
CLORDANO										
DDT										
ENDOSULFAN										
ENDRIN										
EPTACLORO										
ESACLOROBENZOLO										
ESACLOROCICLOESANO										
RADIONUCLIDI										
DIOSINE										
PCB (non diossina simili)										

NOTE

- 1) mangimi per ovaiole
- 2) foraggi in prossimità di strade ad alto traffico o fabbriche di ceramica
- 3) mangimi a base di pesce
- 4) farine di pesce
- 5) mangimi per ovini, caprini, suini e bovini
- 6) rocce calciche macinate e sali di zinco
- 7) semi di cotone destinati all'alimentazione diretta
- 8) detti anche essenza volatile di senape, colza e ravizzone

ALLEGATO 3

**SEGNALAZIONE DI PROVVEDIMENTI ADOTTATI NEI CASI DI
POSITIVITA'/NON CONFORMITA' NEGLI ALIMENTI ZOOTECNICI**

Data ___/___/___

N° Prot. Laboratorio _____

Laboratorio _____

Prelievo eseguito da _____

In data ___/___/___ Verb.N° _____ presso _____

Con sede in _____ Titolare impianto/allevamento _____

materiale prelevato _____ specie-destinazione _____

n. di campioni prelevati _____ n. di campioni positivi _____

irregolarità riscontrata _____ (**allegare referto di laboratorio**)

Positività in caso di OGM indicare:

OGM accertati _____ (.....% riscontrata)

Circuito "biologico OGM – free"

circuito convenzionale

Iniziative avviate:

FIRMA REFERENTE REGIONALE

ALLEGATO 4

VERBALE DI ISPEZIONE

IMPIANTI DI PRODUZIONE A SCOPO DI VENDITA O PREPARAZIONE PER CONTO TERZI O, COMUNQUE PER LA DISTRIBUZIONE PER IL CONSUMO DI MANGIMI MEDICATI E DI PRODOTTI INTERMEDI

In data.....alle ore il/isottoscritto/i

ha/hanno effettuato gli accertamenti previsti dal decreto ministeriale 16/11/1993 presso la ditta/società con sede legale in

via n. cap Comune

provincia di.....,tel.....

legale rappresentante il Sig.....

Denominazione dell'impianto sito in via

..... n. cap Comune provincia

tel

Codice Fiscale o P.IVA ASL di ubicazione

Titolare/responsabile dell'impianto il Sig

nato a prov..... il residente a:

..... cap via n. tel.....

LA DITTA E' IN POSSESSO DI AUTORIZZAZIONE A PRODURRE:

MANGIMI MEDICATI rilasciata da..... con n° del.../.../.....

PRODOTTI INTERMEDI rilasciata da..... con n° del.../.../.....

LA DITTA E' IN POSSESSO DI VERBALE DI SOPRALLUOGO CON PARERE FAVOREVOLE, CHE DA' TITOLO ALLA PRODUZIONE DI:

(ai sensi dell'art.1, comma 3 del D.M. 16.11.93)

MANGIMI MEDICATI

PRODOTTI INTERMEDI

Il verbale di sopralluogo rilasciato dalla Commissione Provinciale di

in data/...../.....

La ditta di cui sopra è attualmente titolare della/delle seguente/i autorizzazione/i:

.....

e si avvale in modo continuativo dell'opera di un laureato nella persona del

dott.....laureato in.....

All'atto del sopralluogo lo stabilimento risulta in attività: NO SI

Note: (tipo di lavorazione in corso)

.....

REQUISITI GENERALI

1) Approvvigionamento idrico mediante: pozzo privato (*) NO SI

acquedotto pubblico NO SI

3) Presenza di idoneo impianto di raccolta e smaltimento delle acque di lavaggio e di quelle nere:

NO SI

Tipo.....

3) Modalità di smaltimento dei rifiuti solidi

.....

4) Presenza di adeguati servizi igienici, spogliatoi e docce all'interno dello stabilimento: NO SI

Note.....

5) Presenza di dispositivi adeguati di protezione contro gli animali indesiderati: NO SI

Note.....

6) Presenza di illuminazione sufficiente, naturale o artificiale: NO SI

Note.....

7) L'impianto risulta autorizzato a produrre premiscele medicate: NO SI

Note.....

8) (se SI al punto 7) La produzione di premiscele medicate avviene in locali e con attrezzature esclusivamente adibiti a tale scopo: NO SI

Note.....

9) Nei locali dello stabilimento vengono custoditi anche insetticidi, anticrittogamici, concimi ed altre sostanze estranee: NO SI

Note.....

10) Il personale addetto alla produzione dei mangimi medicati e dei prodotti intermedi è in possesso di adeguate conoscenze relative ai processi di miscelazione

NO SI

(*) nel caso di pozzo privato indicare se sono state eseguite le analisi di potabilità delle acque ed i relativi esiti

(allegare ultimo referto di laboratorio).

LOCALI E REPARTI DI DEPOSITO DI MATERIE PRIME

1) Le premiscele medicate sono conservate in un locale separato e chiudibile a chiave:

NO SI

Note.....

2) Il locale di conservazione delle premiscele è dotato di pareti e pavimenti lisci e facilmente lavabili e disinfettabili: NO SI

Note.....

3) Le materie prime sono stoccate in modo tale da garantirne la conservazione ed il riconoscimento: NO SI

Note.....

4) I locali o reparti di deposito delle materie prime sono asciutti: NO SI

Note.....

5) I locali di deposito delle materie prime sono distinti da quelli adibiti alla lavorazione e al deposito dei prodotti finiti: NO SI

Note.....

LOCALI DI PREPARAZIONE

1) I locali di preparazione sono sufficientemente vasti in rapporto all'entità delle lavorazioni e delle attrezzature utilizzate: NO SI

Note.....

2) Sono dotati di idonei impianti di aspirazione: NO SI

Note.....

3) I pavimenti dei locali di preparazione:

a) sono costruiti con materiale lavabile e facilmente disinfettabile: NO SI

Note.....

b) sono sistemati in modo tale da agevolare la evacuazione delle acque di lavaggio: NO SI

Note.....

c) sono muniti di un sistema per l'evacuazione delle acque di lavaggio: NO SI

Note.....

d) se la risposta è NO indicare eventuali sistemi alternativi: NO SI

Note.....

4) Le pareti dei locali di preparazione:

a) sono a superficie liscia facilmente lavabile e disinfettabile: NO SI

Note.....

b) sono resistenti ed impermeabili: NO SI

Note.....

5) La disposizione, la struttura ed il funzionamento delle apparecchiature presenti nei locali di preparazione:

a) consentono che gli ingredienti vengano correttamente pesati e dosati: NO SI

Note.....

b) consentono l'omogenea miscelazione dei prodotti impiegati: NO SI

Note.....

c) consentono l'omogeneità distribuzione dei principi attivi nel mangime fino alla data di scadenza dello stesso: NO SI

Note.....

d) consentono di evitare le contaminazioni crociate: NO SI

Note.....

LOCALI E REPARTI DI DEPOSITO DEL PRODOTTO FINITO

1) I prodotti finiti sono stoccati in modo tale da garantirne la conservazione ed il riconoscimento:

NO SI

Note.....

2) I locali o reparti di deposito dei prodotti finiti sono asciutti: NO SI

Note.....

3) I mangimi medicati e i prodotti intermedi sono conservati in modo separato (silos, contenitori, locali) per categoria ed opportunamente identificati: NO SI

Note.....

4) I locali di conservazione dei mangimi medicati e dei prodotti intermedi sono locali chiudibili a chiave: NO SI

Note.....

5) I sistemi di trasporto del prodotto finito (pneumatico, coclee, elevatori a tazze ecc.):

a) sono costruiti in materiale resistente: NO SI

Note.....

b) sono facilmente ispezionabili e pulibili: NO SI

Note.....

c) sono costruiti in modo da evitare fenomeni di demiscelazione: NO SI

Note.....

d) sono muniti di adeguato sistema di abbattimento delle polveri NO SI

Note.....

6) la conservazione dei mangimi medicati avviene in locali isolati dal punto di vista termico, protetti da sbalzi di calore e dai raggi del sole, distanti da fonti di calore: NO SI

Note.....

LABORATORIO

1) Il mangimificio dispone di laboratorio interno dotato di attrezzature sufficienti per il controllo dei principi attivi contenuti nei mangimi medicati e nei prodotti intermedi: NO SI

Note.....

a) in caso di risposta negativa, il mangimificio è convenzionato con un laboratorio esterno in grado di assicurare i controlli di cui al precedente punto 1): NO SI

Note.....

denominazione del laboratorio.....

- sede.....

- estremi autorizzazione ministeriale o della domanda di riconoscimento (se non ancora autorizzato):.....

b) in caso di risposta affermativa compilare anche il verbale d'ispezione dei laboratori di analisi (*allegato 22*):

- il laboratorio interno dispone di personale professionalmente competente nelle metodiche analitiche richieste per i singoli prodotti fabbricati: NO SI

Note.....

Generalità del responsabile del laboratorio.....

Titolo di studio posseduto.....

- il laboratorio dispone di apparecchiature sufficienti per l'espletamento delle indagini chimiche e chimico-fisiche previste per legge: NO SI IN PARTE (*)

- il locale per le analisi microbiologiche è nettamente distinto da quello utilizzato per gli esami chimici e chimico-fisici: NO SI

Note.....

.2) E' stato predisposto un registro con pagine progressivamente numerate su cui riportare i risultati delle prove analitiche: NO SI

Note.....

4) Tale registro coincide con quello previsto dall'art. 4, comma I°, lettera f, del Decreto legislativo 90/93:

NO SI

Note.....

(*) In questo caso è richiesta la convenzione con un laboratorio esterno limitatamente alle analisi non eseguibili presso la ditta.

CONCLUSIONI:

GIUDIZIO COMPLESSIVO

FAVOREVOLE

SFAVOREVOLE

FAVOREVOLE CONDIZIONATO (precisare i motivi in relazione ai punti contestati)

All'atto del sopralluogo in rappresentanza della ditta risulta/no presente/ti (specificare cognome, nome e carica rivestita):

.....
COMMENTI.....

SUGGERIMENTI FORNITI

.....
IL LEGALE RAPPRESENTANTE
DELLA DITTA

.....
I VERBALIZZANTI:
IL VETERINARIO UFFICIALE

.....

VERBALE DI ISPEZIONE

AZIENDE ZOOTECNICHE: PRODUZIONE DI MANGIMI MEDICATI, A PARTIRE DA PREMISCELE PER ALIMENTI MEDICAMENTOSI, PER ESCLUSIVO CONSUMO AZIENDALE.

In data alle ore il/i sottoscritto/i
ha/hanno effettuato gli accertamenti previsti dal decreto ministeriale 16.11.1993 presso la
ditta/società con sede legale in via
..... n. cap Comune provincia di,
tel.

legale rappresentante il Sig.
Denominazione dell'azienda codice identificativo aziendale sita in via
..... n. cap Comune
..... provincia tel

Codice Fiscale o P.IVA ASL di ubicazione

Titolare/responsabile dell'impianto il Sig
nato a prov..... il..... residente a
..... cap via n..... tel

L'AZIENDA E' IN POSSESSO DI AUTORIZZAZIONE A PRODURRE MANGIMI MEDICATI,
A PARTIRE DA PREMISCELE MEDICATE:

rilasciata da..... con n° del...../...../.....

L'AZIENDA E' IN POSSESSO DI VERBALE DI SOPRALLUOGO, CON PARERE
FAVOREVOLE, CHE DA' TITOLO ALLA PRODUZIONE (ai sensi dell'art. 2, comma 3, del
D.M. 16.11.1993) DI MANGIMI MEDICATI A PARTIRE DA PREMISCELE MEDICATE:

Il verbale di sopralluogo rilasciato dalla Commissione Provinciale di
in data/...../.....

La ditta di cui sopra è attualmente titolare della/delle seguente/i autorizzazione/i:

.....
e si avvale in modo continuativo dell'opera di un laureato nella persona del dott
..... laureato in.....

All'atto del sopralluogo lo stabilimento risulta in attività: NO SI

Note: (tipo di lavorazione in corso)

REQUISITI GENERALI

1) Approvvigionamento idrico mediante: pozzo privato (*) NO SI

acquedotto pubblico NO SI

5) Presenza di idoneo impianto di raccolta e smaltimento delle acque di lavaggio e di quelle nere:

NO SI

Tipo.....

3) Modalità di smaltimento dei rifiuti solidi

4) Presenza di adeguati servizi igienici, spogliatoi e docce all'interno dello stabilimento:

NO SI

Note.....

5) Presenza di dispositivi adeguati di protezione contro gli animali indesiderati: NO SI

Note.....

7) Nei locali dello stabilimento vengono custoditi anche insetticidi, anticrittogamici, concimi ed altre
sostanze estranee: NO SI

Note.....

8) Il personale addetto alla produzione dei mangimi medicati e dei prodotti intermedi NO SI

(*) nel caso di pozzo privato indicare se sono state eseguite le analisi di potabilità delle acque ed i relativi
esiti

(allegare ultimo referto di laboratorio).

LOCALI E REPARTI DI DEPOSITO DI MATERIE PRIME

1) Le premiscele medicate sono conservate in un locale separato e chiudibile a chiave:

NO SI

Note.....

2) Il locale di conservazione delle premiscele è dotato di pareti e pavimenti lisci e facilmente lavabili e disinfettabili: NO SI

Note.....

6) Le materie prime sono stoccate in modo tale da garantirne la conservazione ed il riconoscimento:

NO SI

Note.....

4) I locali o reparti di deposito delle materie prime sono asciutti: NO SI

Note.....

5) I locali di deposito delle materie prime sono distinti da quelli adibiti alla lavorazione e al deposito dei prodotti finiti: NO SI

Note.....

LOCALI DI PREPARAZIONE

1) I locali di preparazione sono sufficientemente vasti in rapporto all'entità delle lavorazioni e delle attrezzature utilizzate: NO SI

Note.....

2) Sono dotati di idonei impianti di aspirazione: NO SI

Note.....

3) I pavimenti dei locali di preparazione:

a) sono costruiti con materiale lavabile e facilmente disinfettabile: NO SI

Note.....

b) sono sistemati in modo da agevolare la evacuazione delle acque di lavaggio: NO SI

Note.....

c) sono muniti di un sistema per l'evacuazione delle acque di lavaggio: NO SI

Note.....

d) se la risposta è NO indicare eventuali sistemi alternativi: NO SI

Note.....

4) Le pareti dei locali di preparazione:

a) sono a superficie liscia facilmente lavabile e disinfettabile: NO SI

Note.....

b) sono resistenti ed impermeabili: NO SI

Note.....

5) La disposizione, la struttura ed il funzionamento delle apparecchiature presenti nei locali di preparazione:

a) consentono che gli ingredienti vengano correttamente pesati e dosati: NO SI

Note.....

b) consentono l'omogenea miscelazione dei prodotti impiegati: NO SI

Note.....

c) consentono l'omogeneità distribuzione dei principi attivi nel mangime fino alla data di scadenza dello stesso: NO SI

Note.....

d) consentono di evitare le contaminazioni crociate: NO SI

Note.....

LOCALI E REPARTI DI DEPOSITO DEL PRODOTTO FINITO

1) I prodotti finiti sono stoccati in modo tale da garantirne la conservazione ed il riconoscimento:

NO SI

Note.....

2) I locali o reparti di deposito dei prodotti finiti sono asciutti: NO SI

Note.....

3) I mangimi medicati sono conservati in modo separato (silos, contenitori, locali) per categoria ed opportunamente identificati: NO SI

Note.....

4) I locali di conservazione dei mangimi medicati sono locali chiudibili a chiave: NO SI

Note.....

5) I sistemi di trasporto del prodotto finito (pneumatico, coclee, elevatori a tazze ecc.):

a) sono costruiti in materiale resistente: NO SI

Note.....

b) sono facilmente ispezionabili e pulibili: NO SI

Note.....

c) sono costruiti in modo da evitare fenomeni di demiscelazione: NO SI

Note.....

d) sono muniti di adeguato sistema di abbattimento delle polveri NO SI

Note.....

6) la conservazione dei mangimi medicati avviene in locali isolati dal punto di vista termico, protetti da sbalzi di calore e dai raggi del sole, distanti da fonti di calore: NO SI

Note.....

LABORATORIO

1) Il mangimificio dispone di laboratorio interno dotato di attrezzature sufficienti per il controllo dei principi attivi contenuti nei mangimi medicati e nei prodotti intermedi NO SI

Note.....

a) in caso di risposta negativa, il mangimificio è convenzionato con un laboratorio esterno in grado di assicurare i controlli di cui al precedente punto 1) :

NO SI

Note.....

denominazione del laboratorio

-sede.....

- estremi autorizzazione ministeriale o della domanda di riconoscimento (se non ancora autorizzato).....

b) in caso di risposta affermativa compilare anche il verbale d'ispezione dei laboratori di analisi: il laboratorio interno dispone di personale professionalmente competente nelle metodiche analitiche richieste per i singoli prodotti fabbricati: NO SI

Note.....

Generalità del responsabile del laboratorio

Titolo di studio posseduto.....

- il laboratorio dispone di apparecchiature sufficienti per l'espletamento delle indagini chimiche e chimico-fisiche previste per legge: NO SI IN PARTE (*)

- il locale per le analisi microbiologiche è nettamente distinto da quello utilizzato per gli esami chimici e chimico-fisici: NO SI

Note.....

2) E' stato predisposto un registro con pagine progressivamente numerate su cui riportare i risultati delle prove analitiche: NO SI

Note.....

7) Tale registro coincide con quello previsto dall'art. 4, comma I°, lettera f, del Decreto legislativo 90/93:

NO SI

Note.....

(*) In questo caso è richiesta la convenzione con un laboratorio esterno limitatamente alle analisi non eseguibili presso la ditta.

CONCLUSIONI:

GIUDIZIO COMPLESSIVO

FAVOREVOLE

SFAVOREVOLE

FAVOREVOLE CONDIZIONATO (precisare i motivi in relazione ai punti contestati)

All'atto del sopralluogo in rappresentanza della ditta risulta/no presente/ti (specificare cognome, nome e carica rivestita):

.....

.....

COMMENTI.....

.....

SUGGERIMENTI FORNITI

.....

IL LEGALE RAPPRESENTANTE

DELLA DITTA

.....

I VERBALIZZANTI:

IL VETERINARIO UFFICIALE

.....

VERBALE DI ISPEZIONE

ASL

AZIENDE ZOOTECHNICHE: PRODUZIONE DI MANGIMI MEDICATI, A PARTIRE DA PRODOTTI INTERMEDI, PER ESCLUSIVO CONSUMO AZIENDALE

In data alle ore.....il/i sottoscritto/i.....
ha/hanno effettuato gli accertamenti previsti dal decreto ministeriale 16.11.1993 presso la ditta/società
..... con sede legale in via
..... n. cap Comune provincia di
....., tel.

legale rappresentante il Sig.

Denominazione dell'azienda codice identificativo

aziendale..... sita in via..... n..... cap.....

Comune provincia tel

Codice Fiscale o P.IVA ASL di ubicazione

Titolare/responsabile dell'azienda zootecnica il Sig

nato a prov. ilresidente a:

..... cap via n.

tel

L'AZIENDA E' IN POSSESSO DI AUTORIZZAZIONE AD ACQUISTARE:

PRODOTTI INTERMEDI rilasciata da il/...../.....

L'AZIENDA E' IN POSSESSO DELL'ATTESTATO DI IDONEITA' rilasciato dal Servizio Veterinario

ASL il

L'azienda/società di cui sopra è attualmente titolare della/delle seguente/i

autorizzazione/i:.....

All'atto del sopralluogo è/non è in corso la produzione di mangimi medicati

note.....

LOCALI E REPARTI DI DEPOSITO DI MATERIE PRIME

- l'azienda dispone di idoneo miscelatore con sistema di caricamento e di pesatura facilmente pulibili:

NO SI

Tipo.....

note:.....

-dispone di locali (chiudibili a chiave) o silos nettamente separati ed identificati per il deposito dei prodotti intermedi e dei mangimi medicati: NO SI

Tipo.....

note:

i contenitori o silos utilizzati per la conservazione dei mangimi medicati sono contraddistinti con un cartello riportante la scritta a caratteri evidenti "Mangimi medicati" e l'indicazione del tipo e della percentuale del prodotto intermedio impiegato: NO SI

Tipo.....

note:.....

i locali presentano dispositivi adeguati di protezione contro gli animali indesiderati: NO SI

Tipo

- nei locali vengono depositate anche sostanze o materiali non pertinenti con la produzione di mangimi medicati: NO SI

note:.....

- il personale addetto alla manipolazione dei prodotti intermedi è in possesso di sufficienti conoscenze relative ai processi di miscelazione e produzione dei mangimi medicati: NO SI

note:

- il locale di deposito dei mangimi medicati coincide con quello utilizzato per il deposito delle scorte di medicinali veterinari (art. 34 del D.Lgs 27.1.1992 n. 119): NO SI

note:.....

- lo stoccaggio dei mangimi semplici o composti da utilizzare per la produzione dei mangimi medicati avviene in luoghi riparati e idonei a garantire una corretta conservazione e identificazione: NO SI
note:.....

GIUDIZIO COMPLESSIVO

Per quanto accertato l'azienda è da ritenersi:

idonea all'utilizzo dei prodotti intermedi

non idonea all'utilizzo dei prodotti intermedi

idonea all'utilizzo dei prodotti intermedi a condizione che (specificare carenze da rimuovere):

SUGGERIMENTI FORNITI.....

IL TITOLARE/LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA DITTA

IL/I VERBALIZZANTE/I:.....

VISTO:

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO VETERINARIO.....

ALLEGATO 7

VERBALE DI ISPEZIONE

A.S.L.....

DISTRIBUTORI/RIVENDITORI DI MANGIMI MEDICATI E PRODOTTI INTERMEDI

D.Lvo 90/93 – D. M. 16/11/93

In data _____ alle ore _____ il/i sottoscritto/i

ha/hanno effettuato gli accertamenti previsti dal decreto ministeriale 16/11/1993 presso la ditta _____ con sede legale in

via _____ n _____ cap _____ Comune _____

provincia di _____, tel _____ legale rappresentante

il Sig _____

Denominazione della Ditta distributrice/rivenditrice _____

_____ sita in via _____ n _____

cap _____ Comune _____ provincia _____

tel _____

Codice Fiscale o P.IVA _____ ASL di ubicazione _____

Titolare/responsabile della Ditta distributrice/rivenditrice il Sig _____

nato a _____ prov _____ il _____

residente a _____ cap _____ via _____

n _____ tel _____

LA DITTA E' IN POSSESSO DI AUTORIZZAZIONE PER ESERCITARE L'ATTIVITÀ DI COMMERCIO DI MANGIMI MEDICATI E PRODOTTI INTERMEDI

SI NO

rilasciata da _____ con N° _____ del _____

REQUISITI LOCALI/REPARTI DI DEPOSITO

I locali e le attrezzature sono idonei al regolare svolgimento dell'attività di vendita.

SI NO

I mangimi medicati ed i prodotti intermedi sono stoccati in locali isolati dal punto di vista termico, protetti dai raggi solari, distanti da fonti di calore SI NO

gli imballaggi dei prodotti medicati

sono sollevati efficacemente dal suolo SI NO

mediante pedane

scansie

altro

NOTE _____

I mangimi medicati ed i prodotti intermedi sono conservati in modo separato dalle altre tipologie di mangimi SI NO

NOTE _____

Sono facilmente identificabili (es. tramite cartelli) SI NO

NOTE _____

ETICHETTATURA

Sono etichettati in maniera corretta SI NO

NOTE _____

Le dichiarazioni e le indicazioni obbligatorie sono riportate, sulle confezioni o sui cartellini, in modo chiaro, leggibile ed indelebile SI NO

NOTE _____

La premiscela medicata, incorporata nel mangime, risulta autorizzata SI NO

NOTE _____

Nei locali/settori di deposito vengono conservati anche insetticidi, anticrittogamici, concimi ed altre sostanze analoghe SI NO

NOTE _____

REGISTRAZIONI

Sul registro sono annotate le seguenti indicazioni, previste dal D.Lvo 3/3/1993, N° 90 Art. 4, commi 1, lettera f, numeri 2,3 e 4, da conservare per almeno tre anni: SI NO

- La quantità ed il tipo di mangimi medicati e prodotti intermedi esistenti in deposito o ceduti
SI NO

- Il nome e l'indirizzo del destinatario dei prodotti medicati. SI NO

- Il nome e l'indirizzo del veterinario che ha effettuato la prescrizione SI NO

NOTE _____

Il venditore trasmette regolarmente la copia di prescrizione veterinaria, entro 7 giorni dalla data di vendita, al Servizio Veterinario della A.S.L. competente per territorio SI NO

NOTE _____

SCAMBI INTRACOMUNITARI DI MANGIMI MEDICATI:

La Ditta commercializza mangimi medicati provenienti da Paesi CE

SI NO

NOTE _____

La ditta è iscritta, presso l'Ufficio Veterinario per gli adempimenti comunitari (U.V.A.C.) competente per territorio, nel registro, previsto dall'articolo 5 del D.Lvo 30 gennaio 1993, n. 28, degli operatori commerciali dei prodotti. SI NO

NOTE _____

La ditta rispetta tutte le norme che regolano gli scambi intracomunitari SI NO

NOTE _____

Il certificato di accompagnamento di mangimi medicati risulta conforme al modello di cui all'allegato B del D.Lvo 90/93 SI NO

NOTE _____

I mangimi medicati, di provenienza comunitaria sono fabbricati con premiscele medicate che contengono gli stessi principi attivi delle premiscele medicate autorizzate in Italia,

SI NO

NOTE _____

CONCLUSIONI:**GIUDIZIO COMPLESSIVO**

FAVOREVOLE

SFAVOREVOLE

FAVOREVOLE CONDIZIONATO (precisare i motivi)

All'atto del sopralluogo in rappresentanza della ditta risulta/no presente/ti (specificare cognome, nome e carica rivestita):

COMMENTI _____

IL LEGALE RAPPRESENTANTE

DELLA DITTA

I VERBALIZZANTI:

IL VETERINARIO UFFICIALE

VERBALE DI ISPEZIONE

A.S.L.....

LABORATORI DI ANALISI CHE EFFETTUANO CONTROLLI QUALI - QUANTITATIVI DEI PRINCIPI ATTIVI CONTENUTI NEI MANGIMI MEDICATI E NEI PRODOTTI INTERMEDI, AI SENSI DELL' ART. 11 DEL D.M. 16 NOVEMBRE 1993.

LABORATORIO DI ANALISI INTERNO AL MANGIMIFICIO ()

LABORATORIO DI ANALISI ESTERNO (CONTO TERZI) ()

In data alle ore il/i sottoscritto/i.....

ha/hanno effettuato gli accertamenti previsti dal decreto ministeriale 16.11.1993 presso il laboratorio di analisi. con sede legale in

via n. cap Comune provincia di, tel.

legale rappresentante il Sig.

Denominazione del laboratorio sito in via n.

cap Comune provincia tel

Codice Fiscale o P.IVA ASL di ubicazione

Titolare/responsabile del laboratorio Dott. nato a

..... prov..... il residente a.

..... cap via n. tel

IL LABORATORIO E' IN POSSESSO DI RICONOSCIMENTO PER EFFETTUARE LE ANALISI QUALI - QUANTITATIVE DI MANGIMI MEDICATI E PRODOTTI INTERMEDI:

rilasciato da con n. del

NOTE.....

.....

.....

1) Il laboratorio è accreditato secondo EN ISO/IEC 17025 (SI) (NO)

NOTE _____

a) in caso di risposta affermativa elencare le prove accreditate

Il laboratorio dispone di un locale per l'effettuazione delle analisi microbiologiche completamente distinto da quello per le analisi chimiche e chimico-fisiche: (SI) (NO)

NOTE _____

per le analisi microbiologiche, il laboratorio dispone della strumentazione di base per la microbiologia: (SI) (NO)

NOTE _____

in particolare il laboratorio dispone:

BANCONI (SI) (NO)

CAPPA A FLUSSO LAMINARE (SI) (NO)

STUFA A SECCO (SI) (NO)

TERMOSTATO (SI) (NO)

BILANCIA (SI) (NO)

AUTOCLAVE (SI) (NO)

MICROSCOPIO (SI) (NO)

VETRERIA STERILE (SI) (NO)

ALTRA STRUMENTAZIONE (SI) (NO)

indicare quale:

per le analisi chimiche e chimico-fisiche, il laboratorio dispone di strutture di base quali:

BANCONI (SI) (NO)

CAPPE (SI) (NO)

VETRERIE (SI) (NO)

CENTRIFUGHE (SI) (NO)

BILANCIE ANALITICHE (SI) (NO)

ALTRA STRUMENTAZIONE (SI) (NO)

indicare quale:

in particolare il laboratorio, in base alle prestazioni richieste, dispone di:

strumentazione per le analisi mediante cromatografia

liquida ad alta pressione (HPLC) (SI) (NO)

strumentazione per la cromatografia su strato sottile (SI) (NO)

strumentazione per le analisi spettrometriche (se si specificare) (SI) (NO)

apparecchiature per la misurazione della pulverulenza

delle premiscele medicate (SI) (NO)

gas cromatografo (SI) (NO)

altra strumentazione (SI) (NO)

(indicare quale)

generalità del responsabile del laboratorio

QUALIFICA _____

TITOLO DI STUDIO _____

ISCRITTO ALL'ALBO PROFESSIONALE DI _____

esperienza pregressa del responsabile del laboratorio

COMMENTI _____

qualifica del personale addetto all'analisi

COMMENTI _____

esperienza pregressa del personale addetto alle analisi

COMMENTI _____

idoneità del laboratorio a garantire assenze di contaminazioni ambientali e riproducibilità dei risultati

COMMENTI _____

esistenza di procedure di prova scritte e redatte in forma idonea

COMMENTI _____

esistenza di procedure di manutenzione della strumentazione

COMMENTI _____

esistenza di procedure di individuazione ed acquisto di standard di riferimento

COMMENTI _____

esistenza di procedure di gestione e conservazione degli standard

COMMENTI _____

esistenza di una procedura di identificazione dei campioni

COMMENTI _____

esistenza di una procedura della corrispondenza tra campione e rapporto di prova

COMMENTI _____

conservazione e rintracciabilità dei dati grezzi

COMMENTI _____

conservazione e rintracciabilità dei rapporti di prova

COMMENTI _____

esistono protocolli operativi scritti firmati dal

responsabile del laboratorio (SI) (NO)

il personale è a conoscenza dei protocolli ed in

grado di applicarli (SI) (NO)

CONCLUSIONI:

GIUDIZIO COMPLESSIVO

FAVOREVOLE ()

SFAVOREVOLE ()

FAVOREVOLE CONDIZIONATO ()

OSSERVAZIONI _____

IL RESPONSABILE LEGALE DEL LABORATORIO

.....

I VERBALIZZANTI:

IL VETERINARIO UFFICIALE

.....

VERBALE DI ISPEZIONE

MINISTERO DELLA SALUTE.

STABILIMENTI - Reg.(CE) 183/2005 art. 10, comma 1, lettera a), **soggetti a riconoscimento**, requisiti Allegato II – **PER LA FABBRICAZIONE DEI SEGUENTI ADDITIVI:**

- additivi nutrizionali: tutti gli additivi del gruppo;
- additivi zootecnici: tutti gli additivi del gruppo;
- additivi tecnologici: additivi contemplati dall'allegato I, punto 1.b) («antiossidanti») del regolamento (CE) n. 1831/2003: soltanto quelli con un contenuto massimo fissato;
- additivi organolettici: additivi contemplati dall'allegato I, punto 2.a) («coloranti») del regolamento (CE) n. 1831/2003: carotenoidi e xantofille.

O DEI SEGUENTI PRODOTTI DI CUI ALLA DIR. 82/471/CEE:

- proteine ricavate da microrganismi appartenenti al gruppo dei batteri, dei lieviti, delle alghe, dei funghi inferiori: tutti i prodotti del gruppo (a eccezione del sottogruppo 1.2.1);
- prodotti collaterali risultanti dalla produzione di aminoacidi mediante fermentazione: tutti i prodotti del gruppo.

DATI ANAGRAFICI DELL'IMPIANTO

SEDE LEGALE O AMMINISTRATIVA

Ragione sociale _____ -
Legale rappresentante _____
Indirizzo _____
C.A.P. – Località _____
Telefono _____
Fax _____
Codice fiscale / partita I.V.A. _____

SEDE PRODUTTIVA

Ragione sociale _____
Responsabile tecnico _____
Indirizzo _____
C.A.P. – Località _____
Telefono _____
Fax _____
Codice fiscale / partita I.V.A. _____

Numero di riconoscimento _____

RAPPRESENTANTE DELL'AZIENDA DURANTE IL SOPRALLUOGO ISPETTIVO

Nome _____

Qualifica _____

IMPIANTI E ATTREZZATURE

1. Gli impianti per la trasformazione e lo stoccaggio dei mangimi, le attrezzature, i contenitori, le casse, i veicoli e le loro immediate vicinanze sono tenuti puliti, sono attuati efficaci programmi di controllo dei parassiti. SI NO
2. è disponibile la planimetria dell'impianto SI NO
 - a) sono previste la pulizia/disinfezione e manutenzione degli impianti e delle attrezzature, in modo adeguato e periodico SI NO
 - b) è prevista la verifica della "efficacia" degli impianti e delle attrezzature in modo adeguato e periodico SI NO
 - c) Le macchine che vengono in contatto con i mangimi sono asciugate ogni volta che siano state sottoposte a una pulitura a umido. SI NO
3. E' prevista la verifica periodica degli impianti e delle attrezzature destinate a operazioni di miscelazione e/o produzione conformemente alle procedure scritte stabilite dal fabbricante per i prodotti SI NO
 - a) le bilance e gli strumenti di misurazione usati nella produzione di mangimi sono appropriati per la gamma di pesi o volumi da misurarsi e sono sottoposti regolarmente a verifiche della loro accuratezza SI NO
 - b) tutti i miscelatori usati nella produzione di mangimi sono appropriati per la gamma di pesi e volumi da miscelarsi e sono in grado di produrre opportune miscele omogenee e diluizioni omogenee. SI NO

4. I locali sono dotati di un'adeguata illuminazione naturale e/o artificiale SI NO
5. Gli impianti di scarico sono costruiti in maniera adeguata ad evitare il rischio di contaminazione dei mangimi SI NO
6. L'acqua usata nella produzione dei mangimi è di qualità adatta per gli animali SI NO
7. Le acque luride, le acque reflue e l'acqua piovana sono smaltite in modo adeguato SI NO
8. Le finestre e le altre aperture sono predisposte contro i parassiti SI NO
- 9 I soffitti e le strutture sospese sono costruiti e rifiniti in modo tale da prevenire l'accumulo di sporco e da ridurre la condensazione, la crescita di muffe indesiderabili e la dispersione di particelle che possano pregiudicare la sicurezza e la qualità dei mangimi SI NO

PERSONALE

- a) Il personale è numericamente sufficiente e in possesso delle competenze e delle qualifiche prescritte per la fabbricazione dei prodotti in questione SI NO
- b) esiste un organigramma in cui siano definite le qualifiche e le responsabilità del personale di inquadramento. SI NO
- e) il personale è informato per iscritto dei suoi compiti, delle sue responsabilità e competenze SI NO

PRODUZIONE

1. Esiste una persona qualificata e responsabile della produzione SI NO
2. Esistono procedure e istruzioni scritte relative al processo di fabbricazione SI NO
3. -Sono adottate misure tecniche o organizzative per evitare o ridurre al minimo le contaminazioni incrociate e gli errori SI NO
 - Sono disponibili mezzi sufficienti e idonei per effettuare i controlli durante la fabbricazione SI NO
4. - Esistono appropriate strategie di controllo per ridurre al minimo il rischio dovuto alla presenza di mangimi proibiti, di sostanze indesiderabili e di altri contaminanti SI NO
 - I residui e i materiali non adatti come mangimi sono isolati e identificati e smaltiti in modo appropriato SI NO
6. Esistono misure per garantire la rintracciabilità dei prodotti SI NO

CONTROLLO DI QUALITA'

1. Esiste una persona qualificata e responsabile del controllo di qualità SI NO
2. Esiste un laboratorio dotato di personale e attrezzature adeguati. SI NO
3. Esiste un piano relativo al controllo di qualità che preveda, in particolare, il controllo dei punti critici del processo di fabbricazione, i procedimenti e le frequenze di campionamento, i metodi di analisi e la loro frequenza, il rispetto delle specifiche e la destinazione in caso di non conformità sia delle materie prime che dei prodotti finiti. SI NO
- 4.-Esiste, per garantire la rintracciabilità, una documentazione sulle materie prime utilizzate nel prodotto finale SI NO
 - Esistono campioni degli ingredienti e di ciascuna partita di prodotto fabbricato e immesso sul mercato o di ciascuna porzione specifica di produzione, sigillati ed etichettati adeguatamente SI NO
 - Esistono campioni del prodotto finito di mangimi per animali non destinati alla produzione alimentare SI NO

STOCCAGGIO E TRASPORTO

1. I mangimi trasformati sono tenuti separati e adeguatamente imballati dai componenti di mangimi non trasformati e dagli additivi per evitare una contaminazione incrociata del mangime trasformato SI NO
- 2.- I mangimi sono conservati e trasportati in appositi contenitori. SI NO
 - esistono apposite aree per il magazzinaggio SI NO
 - le aree di magazzinaggio sono accessibili solo a persone autorizzate SI NO
3. le aree di magazzinaggio mantengono condizioni di igiene, temperatura ed umidità idonee allo stoccaggio SI NO

4. I contenitori e le attrezzature usate per il trasporto, lo stoccaggio, la movimentazione, la manipolazione e la pesatura dei mangimi sono tenuti puliti SI NO
5. gli scarti sono controllati per contenere l'invasione di parassiti SI NO
6. Le temperature sono mantenute quanto più basse possibile per evitare la condensa e il deterioramento SI NO

TENUTA DEI REGISTRI

gli operatori, compresi coloro che fungono esclusivamente da intermediari commerciali senza mai detenere il prodotto nei loro locali, detengono e aggiornano un registro dove riportano i dati pertinenti compresi quelli relativi all'acquisto, alla produzione e alla vendita, per una effettiva rintracciabilità dal momento della ricezione alla consegna, compresa l'esportazione fino alla destinazione finale ed in particolare:

REGISTRO TENUTO DAGLI OPERATORI DEL SETTORE DEI MANGIMI, A ECCEZIONE DI QUELLI CHE FUNGONO ESCLUSIVAMENTE DA COMMERCianti SENZA MAI DETENERE IL PRODOTTO NEI LORO LOCALI

1. Esiste un registro in cui sono annotati i dati relativi all'acquisto, alla produzione e alla vendita, per un'effettiva rintracciabilità dal momento della ricezione alla consegna, compresa l'esportazione fino alla destinazione finale SI NO .

2.- Esistono sistemi di documentazione relativi al processo di fabbricazione e ai controlli SI NO

a) per additivi di mangimi:

. natura e quantità degli additivi prodotti, rispettive date di fabbricazione e, se del caso, numero della partita o della porzione specifica di produzione, in caso di fabbricazione continua; SI NO .

. nome e indirizzo dello stabilimento cui gli additivi sono stati consegnati, natura e quantità degli additivi consegnati e, se del caso, numero della partita o della porzione specifica di produzione, in caso di fabbricazione continua; SI NO

b) per prodotti coperti dalla direttiva 82/471/CEE:

. natura dei prodotti e quantità prodotta, date rispettive di fabbricazione e, se del caso, numero della partita o della porzione specifica di produzione, in caso di fabbricazione continua; SI NO .

. nome e indirizzo degli stabilimenti o degli utilizzatori (stabilimenti o agricoltori) cui tali prodotti sono stati consegnati, unitamente a dettagli sulla natura e quantità dei prodotti consegnati e, se del caso, al numero della partita o della porzione specifica di produzione, in caso di fabbricazione continua; SI NO

c) per premiscele:

. nome e indirizzo dei fabbricanti o fornitori di additivi, natura e quantità degli additivi usati e, se del caso, numero della partita o della porzione specifica di produzione, in caso di fabbricazione continua; SI NO .

. data di fabbricazione della premiscela, e numero della partita se del caso; SI NO .

. nome e indirizzo dello stabilimento cui la premiscela è consegnata, data di consegna, natura e quantità della premiscela consegnata, e numero della partita se del caso d) per mangimi composti/materie prime per mangimi:

. nome e indirizzo dei fabbricanti o dei fornitori dell'additivo/della premiscela, natura e quantità della premiscela usata, con numero di partita se del caso; SI NO .

. nome e indirizzo dei fornitori delle materie prime per mangimi e dei mangimi complementari e data di consegna; SI NO .

. tipo, quantità e formulazione del mangime composto; SI NO .

. natura e quantità delle materie prime per mangimi o dei mangimi composti fabbricati, unitamente alla data di fabbricazione e al nome e indirizzo dell'acquirente SI NO

RECLAMI E RITIRO DEI PRODOTTI

1. Esiste un sistema di registrazione e trattamento dei reclami SI NO

2. Esiste un sistema per il rapido ritiro dei prodotti immessi nel circuito di distribuzione. SI NO .

3. Esistono procedure scritte circa la destinazione dei prodotti ritirati che, prima di essere rimessi in circolazione, devono essere sottoposti a un nuovo controllo di qualità SI NO

ESITO DEL SOPRALLUOGO

FAVOREVOLE

FAVOREVOLE CONDIZIONATO all'effettuazione d'adeguamenti strutturali e/o funzionali da effettuarsi entro il tempo massimo indicato dall'autorità competente, a far data dalla formale comunicazione

descrizione adeguamenti strutturali:

.....

.....

descrizione adeguamenti funzionali:

.....

SFAVOREVOLE

motivazioni esito sfavorevole:

.....

EVENTUALI VIOLAZIONI CONTESTATE

amministrative

penali

estremi verbale di violazione:

DICHIARAZIONI DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

.....

.....

VERBALIZZANTI

Località

data

Sig./Dr

qualifica

firma

Sig./Dr

qualifica

firma

Sig./Dr

qualifica

firma

LEGALE RAPPRESENTANTE PER PRESA VISIONE

Località

data

Sig./Dr

firma

VERBALE DI ISPEZIONE

A.S.L.....

STABILIMENTI Reg.(CE) 183/2005, **art. 10 comma 1, lettera a) soggetti a riconoscimento**, requisiti Allegato II, per la **COMMERCIALIZZAZIONE di additivi** di mangimi cui si applica il Regolamento (CE) 1831/2003 o di prodotti cui si applica la direttiva 82/471/CE e di cui al capo 1 dell'Allegato IV del Regolamento (CE) 183/2005;

- art. 10 comma 1, lettera b);**
- art. 10 comma 1, lettera c) per:**
 - la fabbricazione per conto terzi e/o l'immissione in commercio;
 - la fabbricazione per il fabbisogno esclusivo dell'azienda.

DATI ANAGRAFICI

SEDE LEGALE O AMMINISTRATIVA

Ragione sociale _____

Legale rappresentante _____

Indirizzo _____

C.A.P. – Località _____

Telefono _____

Fax _____

Codice fiscale / partita I.V.A. _____

SEDE PRODUTTIVA

Ragione sociale _____

Responsabile tecnico _____

Indirizzo _____

C.A.P. – Località _____

Telefono _____

Fax _____

Codice fiscale / partita I.V.A. _____

codice impianto _____

RAPPRESENTANTE DELL'AZIENDA DURANTE IL SOPRALLUOGO ISPETTIVO

Cognome e Nome _____

Qualifica _____

IMPIANTI ED APPARECCHIATURE

è disponibile la planimetria dell'impianto si no

sono previste la pulizia e manutenzione degli impianti e delle attrezzature, in modo adeguato e periodico si no

è prevista la verifica della "efficacia" degli impianti e delle attrezzature in modo adeguato e periodico si no

esistono sistemi di lotta contro la presenza d'organismi nocivi e per il controllo dei parassiti si no

esistono procedure che riducono il rischio di errore e in generale tutti gli effetti che possono pregiudicare la sicurezza e la qualità dei prodotti si no

esiste una verifica, sugli impianti e le apparecchiature, adeguata e periodica conformemente alle procedure scritte stabilite dal fabbricante per i prodotti si no

le bilance e gli strumenti di misurazione usati nella produzione di mangimi sono appropriati per la gamma di pesi o volumi da misurarsi e sono sottoposti regolarmente a verifiche della loro accuratezza si no

I miscelatori usati nella produzione di mangimi sono appropriati per la gamma di pesi e volumi da miscelarsi e sono in grado di produrre opportune miscele e diluizioni omogenee si no

i locali sono dotati di una adeguata illuminazione naturale e/o artificiale si no

gli impianti di scarico sono adatti allo scopo, sono concepiti e costruiti per evitare il rischio di contaminazione dei mangimi si no

l'acqua usata nella produzione dei mangimi è di qualità adatta per gli animali e le condutture dell'acqua sono inerti si no

le acque luride, reflue e l'acqua piovana sono smaltite in modo tale da assicurare che le si no

attrezzature e la sicurezza e qualità dei mangimi non ne risentano le finestre e le altre aperture hanno una buona tenuta e sono predisposte contro i parassiti si no

i soffitti e le strutture sospese sono concepiti, costruiti e rifiniti in modo tale da prevenire l'accumulo di sporco e da ridurre la condensazione, la crescita di muffe indesiderabili e la dispersione di particelle che possano pregiudicare la sicurezza e la qualità dei mangimi. si no

PERSONALE

il personale è numericamente sufficiente per le esigenze dell'impianto si no

il personale è stato informato per iscritto dei propri compiti e delle proprie responsabilità, esiste un organigramma in cui sono definite le qualifiche (laurea, diploma, esperienze professionali o altro) ed è competente per le esigenze dell'impianto si no

PRODUZIONE

è stata designata una persona qualificata e responsabile della produzione si no

esistono e sono attuate procedure scritte e codificate relative all'individuazione ed al controllo dei punti critici di fabbricazione si no

sono attuate misure tecniche o organizzative finalizzate al controllo dei processi di fabbricazione ed atte a prevenire le contaminazioni crociate e/o gli errori di fabbricazione si no

esistono appropriate strategie di controllo per ridurre al minimo il rischio di presenza di mangimi proibiti, di sostanze indesiderabili e di altri contaminanti in relazione alla salute umana o alla salute degli animali si no

i residui e i materiali non adatti come mangimi sono isolati e identificati e sono smaltiti in modo appropriato e non vengono usati come mangimi si no

gli operatori adottano misure per garantire l'efficace rintracciamento dei prodotti. si no

CONTROLLO DI QUALITÀ

è stato designato un responsabile del controllo di qualità si no

l'impresa ha (se necessario), quale parte del suo sistema di controllo, accesso ad un laboratorio dotato di personale e attrezzature adeguati si no

esiste un piano di controllo di qualità delle materie prime e/o dei prodotti finiti, che preveda in particolare, il controllo dei punti critici del processo di fabbricazione, i procedimenti e le frequenze di campionamento, i metodi di analisi e la loro frequenza, il rispetto delle specifiche - e la destinazione in caso di non conformità - dalle materie prime ai prodotti finiti si no

esiste la documentazione sulle materie prime utilizzate nel prodotto finale che il produttore, per la rintracciabilità, deve tenere a disposizione dell'autorità competente, almeno per un periodo commisurato all'uso per il quale i prodotti sono immessi sul mercato si no

esiste una procedura predeterminata dal fabbricante per il prelievo e la conservazione dei campioni degli ingredienti e dei prodotti, se del caso, di ciascun lotto, ai fini della loro rintracciabilità e gli stessi sono sigillati, etichettati e conservati in condizioni ottimali si no

nel caso di mangimi per animali non destinati alla produzione alimentare vengono conservati soltanto campioni del prodotto finito si no

STOCCAGGIO E TRASPORTO

sono tenuti separati i mangimi trasformati dai componenti di mangimi non trasformati e dagli additivi si no

sono usati adeguati materiali di imballaggio si no

esistono appositi contenitori per la conservazione ed il trasporto dei mangimi e questi sono immagazzinati in posti all'uopo destinati e mantenuti in ordine si no

i mangimi sono immagazzinati e trasportati in modo tale da essere facilmente identificabili per evitare confusioni o contaminazioni incrociate e prevenirne il deterioramento si no

i contenitori e le attrezzature usate per il trasporto, lo stoccaggio, la movimentazione, la manipolazione e la pesatura dei mangimi sono tenuti puliti si no

gli scarti sono ridotti al minimo e sono tenuti sotto controllo per contenere l'invasione si no

di parassiti

le temperature sono mantenute controllate per evitare la condensa ed il deterioramento si no

TENUTA DEI REGISTRI

si no

gli operatori, compresi coloro che fungono esclusivamente da intermediari commerciali senza mai detenere il prodotto nei loro locali, detengono e aggiornano un registro dove riportano i dati pertinenti compresi quelli relativi all'acquisto, alla produzione e alla vendita, per una effettiva rintracciabilità dal momento della ricezione alla consegna, compresa l'esportazione fino alla destinazione finale ed in particolare:

REGISTRO TENUTO DAGLI OPERATORI DEL SETTORE DEI MANGIMI, A ECCEZIONE DI QUELLI CHE FUNGONO ESCLUSIVAMENTE DA COMMERCIANTI SENZA MAI DETENERE IL PRODOTTO NEI LORO LOCALI

esiste un registro relativo ai risultati dei controlli svolti nell'ambito del piano di controllo della qualità si no

DOCUMENTI RELATIVI ALLA RINTRACCIABILITA' – Per additivi di mangimi

nome e indirizzo dello stabilimento da cui gli additivi sono stati ritirati, natura e quantità degli additivi consegnati si no

DOCUMENTI RELATIVI ALLA RINTRACCIABILITA' – Per prodotti coperti dalla direttiva 82/471/CEE

nome e indirizzo degli stabilimenti da cui provengono tali prodotti, o degli utilizzatori (stabilimenti o agricoltori) cui tali prodotti sono stati consegnati unitamente a dettagli sulla natura e quantità dei prodotti consegnati si no

DOCUMENTI RELATIVI ALLA RINTRACCIABILITA' – Per premiscele

nome e indirizzo dei fabbricanti o fornitori di additivi, natura e quantità degli additivi usati e, se del caso, numero della partita o della porzione specifica di produzione, in caso di fabbricazione continua si no

data di fabbricazione della premiscela, e numero della partita se del caso si no

nome e indirizzo dello stabilimento cui la premiscela è consegnata, data di consegna, natura e quantità della premiscela consegnata, e numero della partita se del caso. si no

DOCUMENTI RELATIVI ALLA RINTRACCIABILITA' – Per mangimi composti/materie prime per mangimi

nome e indirizzo dei fabbricanti o dei fornitori dell'additivo/della premiscela, natura e quantità della premiscela usata, con numero di partita se del caso si no

nome e indirizzo dei fornitori delle materie prime per mangimi e dei mangimi complementari e data di consegna si no

tipo, quantità e formulazione del mangime composto si no

natura e quantità delle materie prime per mangimi o dei mangimi composti fabbricati, unitamente alla data di fabbricazione e al nome e indirizzo dell'acquirente (ad esempio agricoltore, altri operatori nel settore dei mangimi).

RECLAMI E RITIRO DEI PRODOTTI

esiste un sistema di registrazione e trattamento dei reclami si no

esiste un sistema per il rapido ritiro dei prodotti immessi nel circuito di distribuzione che definisca procedure scritte sulla destinazione dei prodotti ritirati si no

ESITO DEL SOPRALLUOGO

FAVOREVOLE

FAVOREVOLE CONDIZIONATO all'effettuazione d'adeguamenti strutturali e/o funzionali da

effettuarsi entro il tempo massimo indicato dall'autorità competente, a far data dalla formale comunicazione

descrizione adeguamenti strutturali:

.....
.....
.....

descrizione adeguamenti funzionali:

.....
.....
.....

SFAVOREVOLE

motivazioni esito sfavorevole:

.....
.....
.....

EVENTUALI VIOLAZIONI CONTESTATE

amministrative

penali

estremi verbale di violazione:

DICHIARAZIONI DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

.....
.....
.....

VERBALIZZANTI

Località

data

Sig./Dr

qualifica

firma

Sig./Dr

qualifica

firma

Sig./Dr

qualifica

firma

LEGALE RAPPRESENTANTE PER PRESA VISIONE

Località

data

Sig./Dr

firma

VERBALE DI ISPEZIONE

A.S.L.....

IMPRESE NEL SETTORE DEI MANGIMI AL LIVELLO DELLA PRODUZIONE PRIMARIA DI MANGIMI DI CUI ALL'ARTICOLO 5, PARAGRAFO 1-REQUISITI ALL . I - REG. (CE) 183/2005

DATI ANAGRAFICI

SEDE LEGALE O AMMINISTRATIVA

Ragione sociale _____

Legale rappresentante _____

Indirizzo _____

C.A.P. – Località _____

Telefono _____

Fax _____

Codice fiscale / partita I.V.A. _____

SEDE PRODUTTIVA

Ragione sociale _____

Responsabile/Conduttore impianto _____

Indirizzo _____

C.A.P. – Località _____

Telefono _____

Fax _____

Codice fiscale/Partita I.V.A. _____

Codice impianto _____

RAPPRESENTANTE DELL'AZIENDA DURANTE IL SOPRALLUOGO ISPETTIVO

Cognome e Nome _____

Qualifica _____

Disposizioni in materia di igiene

1. le operazioni da parte degli operatori del settore dei mangimi, responsabili della produzione primaria di mangimi, sono gestite e condotte in modo tale da prevenire, eliminare o ridurre al minimo i pericoli in grado di compromettere la sicurezza dei mangimi. SI NO

2. i prodotti primari fabbricati, preparati, puliti, confezionati, immagazzinati e trasportati sotto la responsabilità degli operatori del settore dei mangimi sono protetti da contaminazioni e deterioramenti. SI NO

3. Gli operatori del settore dei mangimi mettono in atto misure relative al controllo degli elementi di pericolo, tra cui:

i) misure di controllo delle contaminazioni pericolose quali quelle derivanti dall'aria, dal terreno, dall'acqua, dai fertilizzanti, dai prodotti fitosanitari, dai biocidi, dai prodotti veterinari e dalla manipolazione ed eliminazione dei rifiuti SI NO

ii) misure correlate alla salute delle piante, alla salute degli animali e all'ambiente che hanno implicazioni per la sicurezza dei mangimi, compresi programmi per il monitoraggio e il controllo delle zoonosi e degli agenti zoonotici. SI NO

4. Gli operatori del settore dei mangimi adottano misure appropriate:

a) per mantenere puliti e disinfettare i locali, le attrezzature, i contenitori, le casse e i veicoli usati per la produzione, la preparazione, il vaglio, il confezionamento, lo stoccaggio e il trasporto di mangimi ; SI NO

b) per assicurare condizioni igieniche di produzione, trasporto e stoccaggio dei mangimi e la loro igienicità; SI NO

c) per l'uso di acqua pulita al fine di prevenire contaminazioni pericolose; SI NO

d) per prevenire, nei limiti del possibile, che animali e parassiti causino contaminazioni pericolose; SI NO

f) per immagazzinare e manipolare i rifiuti e le sostanze pericolose separatamente e in modo sicuro; SI NO

g) per assicurare che i materiali di imballaggio non siano fonte di contaminazione pericolosa dei mangimi; SI NO

g) per tener conto dei risultati di tutte le analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da prodotti primari o altri campioni pertinenti per la sicurezza dei mangimi. SI NO

Tenuta di registri

1. Gli operatori del settore dei mangimi conservano registrazioni delle misure poste in atto per controllare gli elementi di pericolo. SI NO

2. Gli operatori del settore dei mangimi hanno registrazioni di:

a) ogni uso di prodotti fitosanitari e di biocidi; SI NO

b) l'uso di sementi geneticamente modificate; SI NO

c) ogni insorgenza di parassiti o malattie in grado di pregiudicare la sicurezza dei prodotti primari; SI NO

d) i risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da prodotti primari o altri campioni prelevati a fini diagnostici aventi importanza per la sicurezza dei mangimi; SI NO

e) la fonte e la quantità di ogni mangime in entrata nonché la destinazione e la quantità di ogni mangime in uscita. SI NO

3. Ci sono altre persone come veterinari, agronomi e tecnici delle aziende agricole che assistono gli operatori del settore dei mangimi nella tenuta delle registrazioni pertinenti alle attività che essi espletano nell'azienda agricola. SI NO

Manuali di corretta prassi

1. Esistono manuali nazionali e comunitari in materia di buone pratiche per il controllo dei pericoli nella produzione primaria di mangimi. SI NO

2. I manuali di corretta prassi contengono informazioni appropriate sugli eventuali pericoli che possono insorgere nella produzione primaria di mangimi e sulle azioni atte a controllare tali pericoli SI NO

EVENTUALI VIOLAZIONI CONTESTATE

amministrative

penali

estremi verbale di violazione:

DICHIARAZIONI DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

.....
.....
.....

VERBALIZZANTI

Località

Sig./Dr

qualifica

Sig./Dr

qualifica

Sig./Dr

qualifica

data

firma

firma

firma

LEGALE RAPPRESENTANTE PER PRESA VISIONE

Località

Sig./Dr

data

firma

VERBALE ISPEZIONE

A.S.L......

**IMPRESE NEL SETTORE DEI MANGIMI DIVERSE DA QUELLE AL LIVELLO DELLA
PRODUZIONE PRIMARIA DI MANGIMI DI CUI ALL'ARTICOLO 5, PARAGRAFO 1-
REQUISITI ALL. II – Reg. (CE) 183/2005**

DATI ANAGRAFICI

SEDE LEGALE O AMMINISTRATIVA

Ragione sociale _____

Legale rappresentante _____

Indirizzo _____

C.A.P. – Località _____

Telefono _____

Fax _____

Codice fiscale / partita I.V.A. _____

SEDE PRODUTTIVA

Ragione sociale _____

Responsabile/Conduuttore impianto _____

Indirizzo _____

C.A.P. – Località _____

Telefono _____

Fax _____

Codice fiscale/Partita I.V.A. _____

Codice impianto _____

IMPIANTI E ATTREZZATURE

1. Gli impianti per la trasformazione e lo stoccaggio dei mangimi, le attrezzature, i contenitori, le casse, i veicoli e le loro immediate vicinanze sono tenuti puliti, sono attuati efficaci programmi di controllo dei parassiti. SI NO

2. è disponibile la planimetria dell'impianto SI NO

a) sono previste la pulizia/disinfezione e manutenzione degli impianti e delle attrezzature, in modo adeguato e periodico SI NO

b) è prevista la verifica della "efficacia" degli impianti e delle attrezzature in modo adeguato e periodico SI NO

c) Le macchine che vengono in contatto con i mangimi sono asciugate ogni volta che siano state sottoposte a una pulitura a umido. SI NO

3. E' prevista la verifica periodica degli impianti e delle attrezzature destinate a operazioni di miscelazione e/o produzione conformemente alle procedure scritte stabilite dal fabbricante per i prodotti SI NO

a) le bilance e gli strumenti di misurazione usati nella produzione di mangimi sono appropriati per la gamma di pesi o volumi da misurarsi e sono sottoposti regolarmente a verifiche della loro accuratezza SI NO

b) tutti i miscelatori usati nella produzione di mangimi sono appropriati per la gamma di pesi e volumi da miscelarsi e sono in grado di produrre opportune miscele omogenee e diluizioni omogenee. SI NO

4. I locali devono essere dotati di un'adeguata illuminazione naturale e/o artificiale SI NO

5. Gli impianti di scarico sono costruiti in maniera adeguata ad evitare il rischio di contaminazione dei mangimi SI NO

6. L'acqua usata nella produzione dei mangimi è di qualità adatta per gli animali SI NO

7. Le acque luride, le acque reflue e l'acqua piovana sono smaltite in modo adeguato SI NO

8. Le finestre e le altre aperture sono predisposte contro i parassiti SI NO

9. I soffitti e le strutture sospese sono costruiti e rifiniti in modo tale da prevenire l'accumulo

di sporco e da ridurre la condensazione, la crescita di muffe indesiderabili e la dispersione di particelle che possano pregiudicare la sicurezza e la qualità dei mangimi SI NO

PERSONALE

- a) Il personale è numericamente sufficiente e in possesso delle competenze e delle qualifiche prescritte per la fabbricazione dei prodotti in questione SI NO
- b) esiste un organigramma in cui siano definite le qualifiche e le responsabilità del personale di inquadramento. SI NO
- h) il personale è informato per iscritto dei suoi compiti, delle sue responsabilità e competenze SI NO

PRODUZIONE

1. Esiste una persona qualificata e responsabile della produzione SI NO
2. Esistono procedure e istruzioni scritte relative al processo di fabbricazione SI NO
3. - Sono adottate misure tecniche o organizzative per evitare o ridurre al minimo le contaminazioni incrociate e gli errori SI NO
- Sono disponibili mezzi sufficienti e idonei per effettuare i controlli durante la fabbricazione SI NO
4. - Esistono appropriate strategie di controllo per ridurre al minimo il rischio dovuto alla presenza di mangimi proibiti, di sostanze indesiderabili e di altri contaminanti SI NO
- I residui e i materiali non adatti come mangimi sono isolati e identificati e smaltiti in modo appropriato SI NO
6. Esistono misure per garantire la rintracciabilità dei prodotti SI NO

CONTROLLO DI QUALITA'

1. Esiste una persona qualificata e responsabile del controllo di qualità SI NO
2. Esiste un laboratorio dotato di personale e attrezzature adeguati. SI NO
3. Esiste un piano relativo al controllo di qualità che preveda, in particolare, il controllo dei punti critici del processo di fabbricazione, i procedimenti e le frequenze di campionamento, i metodi di analisi e la loro frequenza, il rispetto delle specifiche e la destinazione in caso di non conformità sia delle materie prime che dei prodotti finiti. SI NO
4. - Esiste, per garantire la rintracciabilità, una documentazione sulle materie prime utilizzate nel prodotto finale SI NO
- Esistono campioni degli ingredienti e di ciascuna partita di prodotto fabbricato e immesso sul mercato o di ciascuna porzione specifica di produzione sigillati ed etichettati adeguatamente SI NO
- Esistono campioni del prodotto finito di mangimi per animali non destinati alla produzione alimentare SI NO

STOCCAGGIO E TRASPORTO

1. I mangimi trasformati sono tenuti separati e adeguatamente imballati dai componenti di mangimi non trasformati e dagli additivi per evitare una contaminazione incrociata del mangime trasformato SI NO
2. - I mangimi sono conservati e trasportati in appositi contenitori. SI NO
- esistono apposite aree per il magazzinaggio SI NO
- le aree di magazzinaggio sono accessibili solo a persone autorizzate SI NO
3. le aree di magazzinaggio mantengono condizioni di igiene, temperatura ed umidità idonee allo stoccaggio SI NO
4. I contenitori e le attrezzature usate per il trasporto, lo stoccaggio, la movimentazione, la manipolazione e la pesatura dei mangimi sono tenuti puliti SI NO
5. gli scarti sono controllati per contenere l'invasione di parassiti SI NO
6. Le temperature sono mantenute quanto più basse possibile per evitare la condensa e il deterioramento SI NO

TENUTA DEI REGISTRI

1. Esiste un registro in cui sono annotati i dati pertinenti compresi quelli relativi all'acquisto, alla produzione e alla vendita, per un'effettiva rintracciabilità dal momento della ricezione alla consegna, compresa l'esportazione fino alla destinazione finale SI NO
2. - Esistono sistemi di documentazione relativi al processo di fabbricazione e ai controlli SI NO
- a) per additivi di mangimi:
. natura e quantità degli additivi prodotti, rispettive date di fabbricazione e, se del caso, numero della partita o della porzione specifica di produzione, in caso di fabbricazione continua; SI NO

. nome e indirizzo dello stabilimento cui gli additivi sono stati consegnati, natura e quantità degli additivi consegnati e, se del caso, numero della partita o della porzione specifica di produzione, in caso di fabbricazione continua; SI , NO

b) per prodotti coperti dalla direttiva 82/471/CEE:

. natura dei prodotti e quantità prodotta, date rispettive di fabbricazione e, se del caso, numero della partita o della porzione specifica di produzione, in caso di fabbricazione continua; SI , NO

. nome e indirizzo degli stabilimenti o degli utilizzatori (stabilimenti o agricoltori) cui tali prodotti sono stati consegnati, unitamente a dettagli sulla natura e quantità dei prodotti consegnati e, se del caso, al numero della partita o della porzione specifica di produzione, in caso di fabbricazione continua; SI NO

c) per premiscele:

. nome e indirizzo dei fabbricanti o fornitori di additivi, natura e quantità degli additivi usati e, se del caso, numero della partita o della porzione specifica di produzione, in caso di fabbricazione continua; SI , NO

. data di fabbricazione della premiscela, e numero della partita se del caso; SI , NO

. nome e indirizzo dello stabilimento cui la premiscela è consegnata, data di consegna, natura e quantità della premiscela consegnata, e numero della partita se del caso SI , NO

d) per mangimi composti/materie prime per mangimi:

. nome e indirizzo dei fabbricanti o dei fornitori dell'additivo/della premiscela, natura e quantità della premiscela usata, con numero di partita se del caso; SI , NO

. nome e indirizzo dei fornitori delle materie prime per mangimi e dei mangimi complementari e data di consegna; SI , NO

. tipo, quantità e formulazione del mangime composto; SI , NO

. natura e quantità delle materie prime per mangimi o dei mangimi composti fabbricati, unitamente alla data di fabbricazione e al nome e indirizzo dell'acquirente SI NO

RECLAMI E RITIRO DEI PRODOTTI

1. Esiste un sistema di registrazione e trattamento dei reclami SI NO

2. Esiste un sistema per il rapido ritiro dei prodotti immessi nel circuito di distribuzione. SI , NO

3. Esistono procedure scritte circa la destinazione dei prodotti ritirati che, prima di essere rimessi in circolazione, devono essere sottoposti a un nuovo controllo di qualità SI , NO

EVENTUALI VIOLAZIONI CONTESTATE

amministrative

penali

estremi verbale di violazione:

DICHIARAZIONI DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

.....
.....
.....

VERBALIZZANTI

Località

Sig./Dr

qualifica

Sig./Dr

qualifica

Sig./Dr

qualifica

data

firma

firma

firma

LEGALE RAPPRESENTANTE PER PRESA VISIONE

Località

Sig./Dr

data

firma

VERBALE ISPEZIONE

A.S.L......

**IMPIANTI DI PRODUZIONE DI ALIMENTI PER ANIMALI DA COMPAGNIA- ART.18,
REG.(CE) 1774/2002- REQUISITI DI CUI ALL.VIII.**

DATI ANAGRAFICI

Sede legale o amministrativa

Ragione sociale _____

Legale rappresentante _____

Indirizzo _____

C.A.P. – Località _____

Telefono _____

Fax _____

Codice fiscale / partita I.V.A. _____

Sede Produttiva

Ragione sociale _____

Responsabile/Conduttore impianto _____

Indirizzo _____

C.A.P. – Località _____

Telefono _____

Fax _____

Codice fiscale/Partita I.V.A. _____

Numero riconoscimento _____

Requisiti

1. a) I locali adibiti alla trasformazione di sottoprodotti di origine animale sono accessibili solo a persone autorizzate SI NO

b) - Esiste una zona «pulita» e una zona «sporca», adeguatamente separate SI NO

- Esiste nella zona sporca una parte coperta per la ricezione dei sottoprodotti di origine animale e costruita in modo da poter essere facilmente pulita e disinfettata SI NO

- I pavimenti sono costruiti in modo da facilitare l'evacuazione dei liquidi. SI NO

- Presenza di adeguati servizi igienici, spogliatoi per il personale SI NO

c) L'impianto di trasformazione dispone di una capacità di produzione di acqua calda e di vapore sufficiente per la trasformazione dei sottoprodotti di origine animale SI NO

d) Tutte le installazioni utilizzate per la trasformazione dei sottoprodotti di origine animale

qualora sia richiesto un trattamento termico sono fornite di:

- dispositivi di misurazione per controllare la temperatura nel tempo e, se necessario, la pressione nei punti critici SI NO

- dispositivi di registrazione continua dei risultati delle misurazioni SI NO

- un adeguato sistema di sicurezza che impedisca l'abbassamento della temperatura ad un livello insufficiente SI NO

e) esiste una netta separazione tra la zona dell'impianto in cui i materiali destinati alla trasformazione vengono scaricati e le zone riservate alla trasformazione del prodotto e al magazzinaggio del prodotto trasformato SI NO

2. L'impianto di trasformazione è munito di installazioni appropriate per la pulizia e la disinfezione dei contenitori o recipienti utilizzati per i sottoprodotti di origine animale, nonché dei veicoli usati per il trasporto SI NO

3. esistono adeguate strutture per la disinfezione delle ruote dei veicoli in uscita dalla zona sporca dell'impianto di trasformazione SI NO

4. Esiste un sistema di eliminazione delle acque reflue SI NO

5. L'impianto di trasformazione è dotato di un laboratorio proprio SI NO

o ricorre ai servizi di un laboratorio esterno SI NO

6. Gli impianti di trasformazione di categoria 3 sono dotati di:

- a) un'installazione che consenta di rilevare la presenza di corpi estranei quali materiale da imballaggio, pezzi di metallo, ecc. nei sottoprodotti di origine animale; SI NO .
- b) un locale sufficientemente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave, riservato all'uso esclusivo del servizio d'ispezione, se la quantità di prodotti trattati renda necessaria la presenza regolare o permanente dell'autorità competente SI NO .

Requisiti generali d'igiene

1. -I sottoprodotti di origine animale sono trasformati il più presto possibile dopo il loro arrivo. SI NO .
- Prima della trasformazione, i sottoprodotti di origine animale sono sottoposti a controllo per verificare la presenza di corpi estranei che, se presenti, devono essere rimossi immediatamente SI NO .
- Fino al momento della trasformazione, sono adeguatamente immagazzinati SI NO .
2. esiste una zona apposita dove i contenitori, i recipienti e i veicoli utilizzati per il trasporto di materiale non trasformato sono puliti SI NO .
4. Il personale addetto alle operazioni eseguite nella zona sporca entra nella zona pulita dopo aver cambiato abiti da lavoro e calzature o disinfettato questi ultimi. SI NO
- le attrezzature ed utensili sono portati dalla zona sporca a quella pulita solo dopo essere stati puliti e disinfettati SI NO .
4. Le acque reflue provenienti dalla zona sporca sono trattate in modo da garantire che non rimangano agenti patogeni SI NO
5. Esiste un programma documentato di lotta contro uccelli, roditori, insetti o altri parassiti . SI NO
6. Esistono documentate procedure di pulizia SI NO
7. Sono effettuate e documentate le ispezioni dell'ambiente e delle attrezzature SI NO

Metodi di trasformazione

Per ciascuno dei metodi di trasformazione riconosciuti sono identificati i punti critici di controllo che determinano l'intensità dei trattamenti termici applicati all'atto della trasformazione SI NO

Prodotti trasformati

I campioni dei prodotti finali prelevati nel corso o al termine dell'immagazzinamento presso l'impianto di trasformazione rispettano le seguenti norme:

salmonella: assenza in 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0 SI NO

enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 in 1 g. SI NO

EVENTUALI VIOLAZIONI CONTESTATE

amministrative

penali

estremi verbale di violazione:

DICHIARAZIONI DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

.....
.....
.....

VERBALIZZANTI

Località

Sig./Dr

Sig./Dr

Sig./Dr

qualifica

qualifica

qualifica

data

firma

firma

firma

LEGALE RAPPRESENTANTE PER PRESA VISIONE

Località

Sig./Dr

data

firma

PIANO DI MONITORAGGIO AI FINI DELLA PROFILASSI DELLA BSE

La sistematica applicazione delle norme comunitarie e nazionali di prevenzione della BSE ha determinato in Italia un sostanziale decremento delle irregolarità (presenza di proteine animali trasformate negli alimenti zootecnici) nel settore mangimistico.

In attesa che a livello comunitario vengano assunte decisioni definitive relative al mantenimento dei divieti attualmente in vigore, restano da chiarire alcuni aspetti ancora controversi.

In particolare si fa riferimento alle modalità di impiego in deroga delle farine di pesce nelle aziende zootecniche che detengono specie animali diverse dai ruminanti.

Resta ancora da verificare l'efficacia del metodo ufficiale applicabile ai grassi ed agli oli animali.

Inoltre, attualmente, non sono state sviluppate tecniche ufficiali per la determinazione delle proteine idrolizzate negli alimenti ad uso zootecnico.

Il piano pertanto potrebbe essere soggetto ad aggiornamenti in corso di attuazione.

L'attività di controllo sulle proteine animali trasformate svolta nel 2005 ha confermato il trend di diminuzione contaminazione dei mangimi, già verificatosi negli anni precedenti. Si è infatti passati da percentuali di positività pari a 560 campioni su 10.000 (IC 95% 477-661) nel 2000 a 4 campioni su 10.000 (IC 95% 0.48-14) nel 2005, con solo 2 positivi su una mole totale di campioni analizzati pari a 5012.

La riduzione progressiva delle prevalenze nel corso degli anni ha coinvolto in particolar modo i mangimi per ruminanti, dimostrando l'efficacia di un assetto normativo teso a eliminare il rischio di contaminazioni negli alimenti zootecnici.

Nonostante complessivamente siano stati esaminati più campioni dell'atteso, le attività di sorveglianza e di vigilanza non sono state condotte in modo omogeneo in tutte le Regioni e Province Autonome (PA), riproponendo, anche se in minore misura, le inefficienze patite dal Piano nel 2004, conseguenti ad una non perfetta comprensione della duplice finalità del Piano.

I dati osservati nel loro complesso sono comunque incoraggianti, pertanto per l'anno 2006 pare opportuno apportare una modifica sostanziale al capitolo del PNAA dedicato alla profilassi delle BSE.

Si procederà infatti al ridimensionamento della attività di vigilanza, che verrà concentrata nei target a maggior rischio, mentre l'attività di sorveglianza epidemiologica verrà potenziata in modo da rivelare tempestivamente situazioni di potenziale allarme.

Anche nel 2006 il Piano di attività è suddiviso in un **programma di vigilanza**, volto a garantire il rispetto della normativa vigente in materia di divieti nell'alimentazione animale, affiancato dal piano di **sorveglianza epidemiologica**, basato su criteri formali di campionamento statistico casuale.

I dati dell'attività di sorveglianza epidemiologica saranno tenuti opportunamente distinti da quelli dell'attività di vigilanza: quest'ultima, infatti, se da un lato rappresenta uno strumento fondamentale per l'accertamento delle irregolarità, dall'altro non consente di disporre di un quadro pienamente rappresentativo della situazione epidemiologica e della sua evoluzione nel tempo.

Criteria seguiti per l'impostazione del piano di controllo BSE

Per la stesura delle presenti linee di indirizzo, si è ancora tenuto conto:

- della Raccomandazione 2005/925/CE del 14 dicembre 2005 sul programma coordinato di ispezione nel settore dell'alimentazione animale per l'anno 2006, in conformità della Direttiva 95/53/CEE, che all'Allegato III identifica i punti critici nei mangimifici e nelle aziende di allevamento; sulla base della modifica delle rendicontazioni richieste è stato necessario apportare modifiche al verbale di prelevamento;
- dei risultati dell'attività di controllo svolta nell'anno 2005 come sopra descritti;
- delle raccomandazioni contenute nei rapporti redatti dagli ispettori del Food Veterinary Office a seguito delle più recenti ispezioni comunitarie relative alla BSE;
- della Decisione della Commissione (CE) 2004/217 del 1 marzo 2004 "Elenco delle materie prime di cui è vietata la circolazione o l'impiego nei mangimi";

Da quanto precedentemente rilevato, derivano i criteri generali seguiti per la stesura del Piano di controllo BSE, che si prefigge:

1. di verificare l'applicazione delle restrizioni relative all'uso di prodotti di origine animale;
2. di operare controlli mirati in base all'analisi del rischio e di fornire indicazioni operative ai Servizi ed organi deputati alla sorveglianza;
3. una maggior attenzione riservata ai controlli sulle materie prime;
4. l'attenta distribuzione dei campionamenti tenuto conto delle tipologie produttive e delle aree geografiche a più alto rischio sanitario.

I punti 2-3 vanno riferiti essenzialmente all'attività di vigilanza per orientare l'azione ispettiva e renderla più efficace.

La sorveglianza epidemiologica, parte integrante del processo di valutazione del rischio, consentirà invece l'identificazione di ulteriori fattori di rischio o di situazioni di allarme su cui basare la programmazione degli interventi.

Il **piano di sorveglianza epidemiologica** è basato su un campione casuale statisticamente rappresentativo e uniformemente distribuito tra le Regioni e le Province Autonome (PA).

Esso sarà focalizzato sulle aziende zootecniche da latte poiché esse rappresentano il segmento della filiera in cui si concentra il rischio maggiore.

I risultati della sorveglianza su queste strutture, a valle della filiera, potranno servire per l'identificazione tempestiva di situazioni di allarme sanitario e per ottenere stime di rischio valide in ambito regionale e nazionale.

Il **piano di vigilanza**, invece, è basato su criteri di rischio precedentemente identificati in tutta la filiera produttiva e derivanti dall'attività di controllo pregressa e dall'analisi della situazione epidemiologica della BSE in Italia.

La ripartizione dei campioni risulta così diversificata tra Regioni e PA e i criteri utilizzati sono descritti nel relativo piano di campionamento.

Strumenti

Gli strumenti previsti per l'applicazione del piano di attività di controllo sono i seguenti:

1. piano di campionamento statistico relativo a prelievi da eseguire in aziende zootecniche ai fini della sorveglianza epidemiologica;
2. piano di vigilanza da applicarsi lungo tutta la filiera;

3. Sistema Informativo (SI): obiettivi; entità/responsabilità; flussi; ricadute informative: contenuti, destinatari, cadenza. In particolare il SI prevede l'utilizzo di un verbale di prelievamento standardizzato a livello nazionale da utilizzare in fase di prelievo per la raccolta di una serie minima di informazioni di rilevanza epidemiologica e di un **tracciato record unico** per l'invio dei dati da parte degli II.ZZ.SS. al CEA;

PIANO DI MONITORAGGIO

Il piano di monitoraggio si distingue in base all'obiettivo in:

- piano di **sorveglianza epidemiologica**, limitato alle aziende zootecniche;
- piano di **vigilanza** sull'intera filiera produttiva.

Piano di sorveglianza epidemiologica da eseguire nelle aziende zootecniche

Il piano di sorveglianza prevede il prelievo di un numero di campioni atto a svelare, per ciascuna Regione, livelli di prevalenza superiori ad un valore prefissato annualmente.

Tale valore è assimilabile ad una soglia di allarme valida allo stesso modo per tutte le regioni o aree geografiche.

In base a tale schema il numero di campioni per Regione tende a mantenersi relativamente uniforme, in quanto, nonostante la diversa distribuzione delle aziende zootecniche sul territorio nazionale, in ogni Regione la consistenza degli allevamenti è sufficientemente grande da generare dal punto di vista statistico numerosità campionarie pressoché equivalenti.

Per l'anno 2006 il livello di prevalenza soglia (in termini di percentuale di aziende zootecniche positive) è stato ridotto al 3%, comportando una numerosità campionaria di 100 campioni per Regione (vedi Tabella n. campioni allegata).

Lo schema prevede che il numero di controlli assegnati venga effettuato entro il 31 dicembre di ogni anno, con ripartizione omogenea dei campionamenti lungo tutto il periodo di validità del piano.

Criteri di ripartizione dei campioni in ambito Regionale

Per garantire il conseguimento degli obiettivi della sorveglianza epidemiologica è essenziale che venga rispettati i seguenti criteri:

- rappresentatività su base geografica, garantita mediante una ripartizione del numero di campioni tra le diverse ASL;
- all'interno delle ASL: concentrare i controlli assegnati dal presente piano, sugli allevamenti di bovine da latte o che praticano la "linea vacca-vitello";
- scelta casuale delle aziende da campionare.

La casualità della scelta delle aziende da campionare all'interno di ciascuna ASL è fondamentale per garantire la rappresentatività statistica del campione.

Piano di vigilanza sull'intera filiera

In aziende zootecniche

In ambito di vigilanza nelle aziende zootecniche si prevede il prelievo di **200** campioni su base nazionale.

Dal punto di vista geografico si è tenuto conto sia della distribuzione dei capi sul territorio nazionale (Nord - Centro-Sud), sia del maggior rischio sanitario osservato al Nord. La ripartizione dei campioni per Regioni, secondo detti criteri, è riportata nell'**Allegato 1A** (Tabella n. campioni).

Criteri di ripartizione dei campioni in ambito Regionale

Dovrà essere data precedenza ad aziende che:

- acquistano mangimi sfusi;
- allevano sia ruminanti sia altre specie (rischio di contaminazioni crociate);
- utilizzano mangimi ad alto tenore proteico.

Tali segmenti comprendono:

- mezzi di trasporto e depositi di materie prime sfuse, differenziando quelle importate da quelle di provenienza nazionale;
- stabilimenti di produzione;
- mezzi di trasporto dei mangimi finiti;
- miscelatori fissi o mobili.

Il programma di attività prevede per il 2006 il prelievo di **1300** campioni ripartiti tra le singole Regioni.

Analogamente a quanto fatto per la vigilanza sulle aziende zootecniche, la ripartizione applicata in ambito Nazionale rispecchia la differente distribuzione geografica del rischio.

Criteri di ripartizione dei campioni in ambito Regionale

Per l'elaborazione dei programmi ispettivi rivolti agli stabilimenti di produzione di alimenti zootecnici, dovranno essere presi in considerazione alcuni indicatori necessari per definire in modo completo l'effettivo rischio sanitario. A tal fine si ritiene utile che l'attività di vigilanza sia indirizzata sulla base dei seguenti criteri:

Fabbriche di mangimi:

- Impianti la cui produzione consiste, in larga misura, nella produzione di mangimi composti;
- Aziende a doppio flusso che producono sia mangimi per ruminanti, sia mangimi per non ruminanti. Nel caso di linea unica, elementi indicanti parziale inefficacia dell'effettiva separazione dei processi produttivi, soprattutto negli impianti a produzione mista (ruminanti – non ruminanti);
- tipologie produttive maggiormente suscettibili di contaminazione (ad es. produzione di mangimi composti per non ruminanti contenenti proteine animali trasformate (PAT) oggetto di deroga) nonché materie prime impiegate nel processo produttivo come ad esempio grassi animali, PAT in deroga o altri concentrati proteici;
- elevati volumi di importazione di mangimi o materie prime ad elevato contenuto proteico;
- potenziale inefficacia dei sistemi di autocontrollo aziendali riferita in particolare al controllo delle contaminazioni crociate (es. assenza di un laboratorio interno o di fiducia) ed alla corretta miscelazione degli ingredienti. L'attenzione deve essere estesa anche ai sistemi di stoccaggio e di trasporto dei prodotti finiti;

- pregresse non conformità o irregolarità legate al mancato rispetto delle norme di profilassi della BSE.

Depositi e distributori:

- Grandi quantità di mangimi sfusi;
- Distributori di mangimi composti prodotti all'estero;
- Magazzini e depositi intermedi di mangimi ad alto contenuto proteico.

Miscelatori mobili:

- Miscelatori che producono mangimi per ruminanti e non ruminanti;
- Miscelatori per mangimi ad alto contenuto proteico;
- Miscelatori che servono numerose aziende agricole, tra cui aziende che allevano ruminanti;
- Miscelatori per mangimi ad alto contenuto proteico;
- Miscelatori la cui non conformità sia stata accertata in precedenza o si sospetti una non conformità.

Mezzi di trasporto:

- impiegati per il trasporto di proteine animali trasformate e mangimi;
- la cui non conformità sia già stata accertata in precedenza o si sospetti una non conformità.

I Servizi veterinari dovranno inoltre tener conto di fattori particolari legati allo stato ed al grado di manutenzione ed efficienza delle attrezzature utilizzate.

MODALITA' DI PRELIEVO CAMPIONI

Nell'ambito dell'applicazione del presente piano, gli operatori del servizio sanitario competenti per territorio procedono al prelievo di campioni ufficiali (ai sensi del decreto 20 aprile 1978, pubblicato sulla G.U. della Repubblica italiana n. 165 del 15.6.1978) di mangimi finiti e/o di materie prime, senza sequestro preventivo della partita in assenza di sospetti.

Dato che la presenza di frammenti di osso può non essere uniforme nel mangime, sia per problemi di demiscelazione, sia per possibili fenomeni di trascinamento durante le lavorazioni, si effettua il prelievo di almeno 8 campioni elementari in punti differenti dello stesso lotto di produzione, ciascuno di peso non inferiore ai 500 g.

Tali campioni elementari concorrono alla costituzione di un campione globale il cui peso non deve essere inferiore ai 4 Kg.

Da tale campione globale, ottenuto per omogeneizzazione dei campioni elementari, si ottiene per riduzione il campione finale, costituito da aliquote tra di loro omogenee di peso non inferiore ai 500 g.

I campioni prelevati devono essere inviati ai laboratori degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali competenti per territorio per l'esecuzione delle previste analisi.

Si ricorda che:

- a) i campioni destinati al laboratorio devono essere corredati del Verbale di prelievo campioni allegato al Piano (avendo cura di barrare l'appropriata casella relativa a vigilanza oppure a sorveglianza epidemiologica,);
- b) è necessario verificare la conformità dell'etichetta in sede di campionamento;
- c) è necessario verificare l'indicazione della data di scadenza (giorno, mese e anno di produzione) anche ai fini del corretto riconoscimento di ciascun lotto.

Per le eventuali altre indicazioni obbligatorie da riportare si fa comunque riferimento a quanto indicato nel capitolo relativo alle corrette procedure di prelevamento dei campioni previste nel presente Piano.

DESCRIZIONE DEL SISTEMA INFORMATIVO

Obiettivi

Il programma è concepito in modo da rispondere all'esigenza di disporre di dati utili alla descrizione dei livelli di diffusione di mangimi contaminati con farine di origine animale e alla messa in opera di strategie di lotta al fenomeno.

Inoltre il SI consentirà di monitorare l'andamento del Piano ed eventualmente di ripianificare l'attività o di apportare necessari aggiustamenti.

Soggetti coinvolti

I soggetti coinvolti nell'applicazione del piano di sono i seguenti:

1. Veterinari Ufficiali ASL;
2. Servizi Veterinari regionali e delle Province autonome;
3. Istituti Zooprofilattici Sperimentali;
4. CEA;
5. Ministero della Salute.

Il flusso dei campioni e delle informazioni tra i diversi soggetti è illustrato dal "diagramma di flusso" **Allegato 1 B** del presente capitolo.

Modulistica

Si ribadisce l'importanza di indicare sul verbale di prelevamento (allegato1), barrando l'apposita casella, se il campione si riferisce alla sorveglianza epidemiologica o alla vigilanza, in modo da tenere distinti i dati relativi alle due attività del piano. Si ricorda inoltre che le aziende target per la sorveglianza epidemiologica sono le aziende con bovini da latte o che praticano la linea vacca-vitello.

Scadenze

Come illustrato nel Piano, le attività di sorveglianza e quelle di vigilanza saranno distribuite uniformemente lungo il corso dell'anno e dovranno concludersi entro il 31 dicembre di ogni anno.

Le informazioni registrate nel verbale di prelevamento dei campioni relativi alla ricerca di proteine animali in alimenti zootecnici verranno raccolte dagli Istituti Zooprofilattici Sperimentali. .

I dati relativi a tutti i campioni accettati e refertati a partire dal primo giorno del primo mese di ogni trimestre fino all'ultimo giorno dell'ultimo mese dello stesso trimestre dovranno essere inviati, via posta elettronica al CEA di Torino e al Ministero della Salute, Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti, entro il giorno 15 successivo al termine di ciascun trimestre.

I dati relativi alle prove a cavallo tra due trimestri, cioè accettate in un trimestre ma non ancora concluse entro la fine del trimestre stesso, verranno inviate unitamente ai dati relativi al trimestre successivo.

I dati di cui sopra vanno trasmessi secondo il "tracciato record", già utilizzato negli anni precedenti, con un file in formato testo (.txt).

Il CEA provvederà a produrre i rapporti di attività e a trasmetterli al Ministero della Salute e alle Regioni e PA entro un mese dal ricevimento dei dati grezzi.

Per quanto riguarda gli esiti dei campioni risultati positivi alla presenza di P.A.T., gli II.ZZ.SS. dovranno comunicarli tempestivamente al Ministero della Salute allegando il referto analitico e il verbale di prelievo dei campioni **Allegato 1**, inoltre tale comunicazione deve essere inoltrata a:

- Autorità che ha disposto il prelievo;
- A.S.L. competente per territorio;
- Servizio Veterinario della Regione o della Provincia autonoma;
- Ministero delle Politiche Agricole e Forestali – Ispettorato Centrale Repressione frodi – ;
- Centro di Referenza Nazionale per la Sorveglianza ed il Controllo degli Alimenti per Animali (C.Re.A.A.);
- Centro di Referenza Nazionale per lo studio delle encefalopatie spongiformi animali (CEA);
- Rappresentante legale della ditta presso la quale è stato prelevato il campione;
- Responsabile della ditta produttrice del mangime;

così come previsto dal Protocollo d'Intesa siglato tra il Ministero della Salute ed il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali nel 2006.

Le Regioni e le Province autonome devono trasmettere al Ministero della Salute i provvedimenti adottati in riferimento alle positività e irregolarità riscontrate, utilizzando il fac-simile di scheda **Allegato 3**.

Ricadute informative

In generale il SI consentirà un costante monitoraggio sull'andamento del Piano e la rendicontazione in sede comunitaria.

I dati raccolti permetteranno di raggiungere diversi obiettivi: dal piano di sorveglianza epidemiologica presso le aziende zootecniche si verificherà in quali Regioni viene superata la soglia percentuale del 5% di aziende che utilizzano ancora mangimi contaminati.

Come precedentemente sottolineato il numero di campioni prospettato consentirà il calcolo di prevalenze grezze nazionali complessive soggette ad un errore statistico molto limitato.

Per quanto attiene le attività di vigilanza, i dati raccolti serviranno a verificare l'effettivo rispetto della normativa vigente lungo l'intera filiera produttiva e di confermare l'efficacia della strategia mirata di intervento.

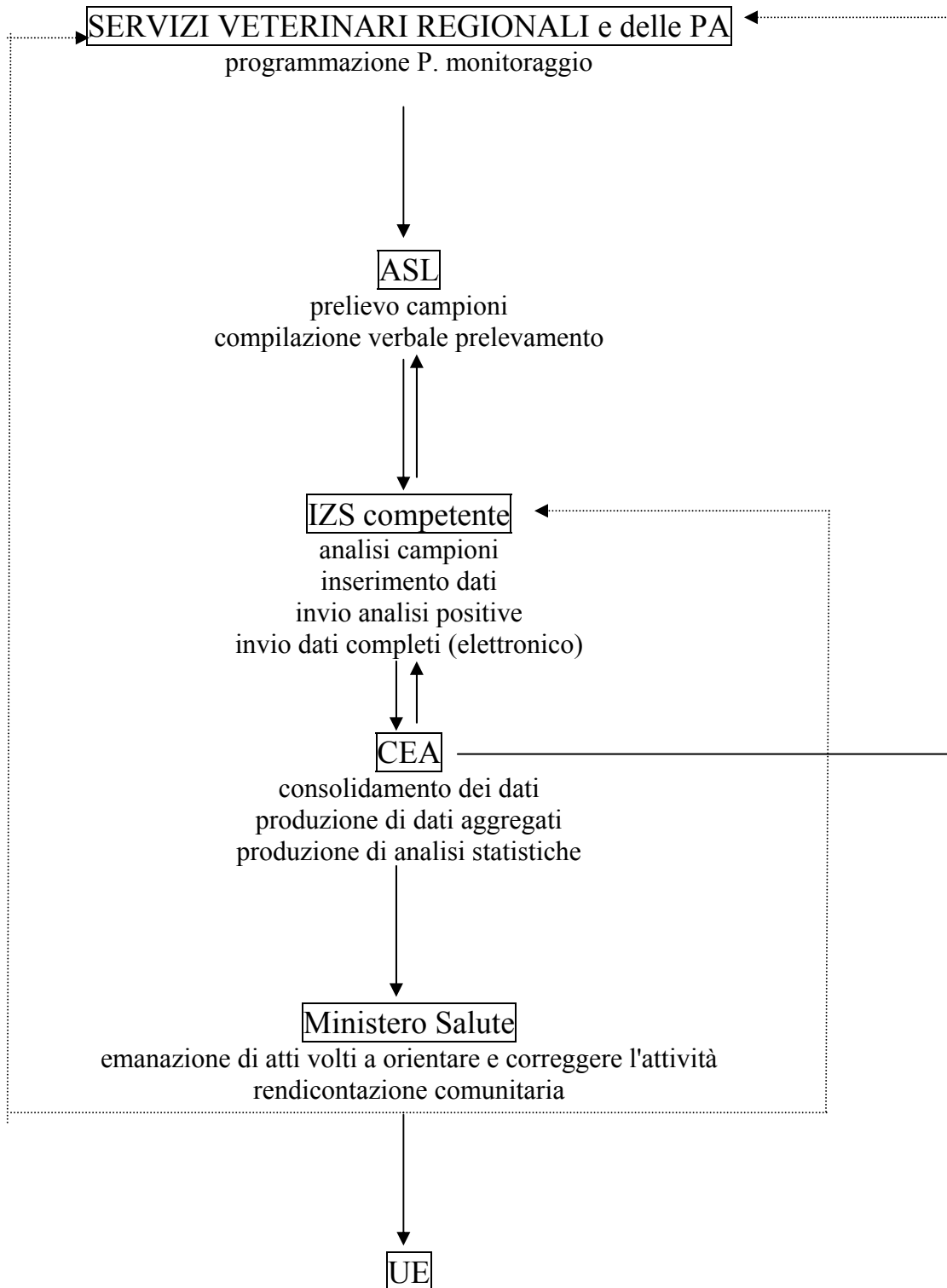
Allegati al Capitolo 1: BSE

Allegato 1A : Tabella n. campioni

Tabella n. campioni			
	N° campioni per Sorveglianza	N° campioni per Vigilanza	
Regione	Az. Zootecniche Bovini (Target: latte; vacca- vitello)	Az. Zootecniche (Tutte le altre specie)	Filiera (Aziende zoot. escluse)
Piemonte	100	30	193
Valle d'Aosta	100	2	14
Lombardia	100	54	351
Trentino Alto Adige	100	9	57
Veneto	100	20	130
Friuli Venezia Giulia	100	4	23
Liguria	100	1	6
Emilia Romagna	100	26	170
Toscana	100	3	22
Umbria	100	2	11
Marche	100	2	13
Lazio	100	8	49
Abruzzo	100	2	16
Molise	100	2	10
Campania	100	7	48
Puglia	100	5	31
Basilicata	100	2	16
Calabria	100	4	27
Sicilia	100	10	65
Sardegna	100	8	49
TOTALE	2000	200	1300

Allegato 1B : Diagramma di flusso

DIAGRAMMA DI FLUSSO



CAPITOLO N. 2

PIANO DI MONITORAGGIO PER IL CONTROLLO DEI PRINCIPI ATTIVI E DEGLI ADDITIVI (AMMESSI E NON) NEGLI ALIMENTI PER ANIMALI

Il piano di monitoraggio per il controllo dei principi attivi e degli additivi negli alimenti per animali è predisposto tenendo conto:

- della normativa vigente in materia di alimentazione animale;
- della Raccomandazione della Commissione del 14 dicembre 2005 (2005/925/CE) relativa ad un programma coordinato di controlli nel settore dell'alimentazione animale per l'anno 2006, in conformità con la direttiva 95/53/CE del Consiglio;
- del Regolamento 1334/2003 del 25 luglio 2003 che modifica le condizioni per l'autorizzazione di una serie di additivi appartenenti al gruppo degli oligoelementi nell'alimentazione degli animali;
- della capacità tecnico scientifica dei laboratori di riferimento, della disponibilità di metodi analitici per la ricerca dei medicinali veterinari e degli additivi e la loro eventuale validazione;
- dell'aggiornamento degli elenchi degli additivi, il cui utilizzo è consentito nell'alimentazione animale, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1831/2003 che prevede tra l'altro all'art.17 l'istituzione da parte della Commissione di un registro comunitario per gli additivi ammessi nei mangimi, tale registro è accessibile al pubblico;
- delle risultanze nazionali del PNAA relativo agli anni precedenti;
- del PNR per l'anno 2005.

Obiettivi

Gli obiettivi del presente piano sono rappresentati dall'esecuzione di controlli analitici sugli alimenti destinati agli animali produttori di alimenti per l'uomo, tenendo conto che alcune sostanze medicinali possono essere legalmente presenti come additivi nelle premiscele e nei mangimi composti destinati all'alimentazione di determinate specie e categorie di animali, qualora soddisfino i requisiti di cui all'art.10 del Reg. (CE)1831/2003.

Per contro la presenza di sostanze medicinali non autorizzate nei mangimi destinati all'alimentazione di determinate specie e categorie di animali costituisce un'infrazione.

Tali controlli sono quindi mirati a rilevare l'eventuale presenza di:

1. sostanze medicinali il cui impiego nei mangimi è consentito solo per determinate specie o categorie di animali;
2. sostanze medicinali non più autorizzate in qualità di additivi per mangimi;
3. sostanze medicinali mai autorizzate in qualità di additivi per mangimi;
4. tenori di rame e zinco nei mangimi composti destinati all'alimentazione dei suini.

Sono oggetto di questo piano gli alimenti destinati ad animali produttori di alimenti per l'uomo.

Tali alimenti per animali sono campionati in modo prioritario presso gli impianti di produzione, senza per altro escludere gli allevamenti di animali produttori di alimenti per l'uomo.

CAMPIONAMENTO

Per quanto attiene al presente piano di monitoraggio, sono attribuite a ciascuna Regione o Provincia Autonoma, le numerosità campionarie di cui alla **Tabella 1** del presente capitolo.

Considerati i risultati degli anni precedenti, appare opportuno valutare l'opportunità di incrementare il numero di campionamenti negli alimenti per animali destinati a conigli, e broilers per la ricerca rispettivamente di nitrofuranici, tetracicline, robenidina, zincobacitracina, e chinolonici.

L'elenco dei principi attivi e degli additivi da ricercare è stato aggiornato rispetto al 2004 inserendo la ricerca di principi attivi, quali il cloramfenicolo, le categorie dei nitrofuranici, dei beta agonisti e dei cortisonici.

Inoltre con la Raccomandazione 2005/925/CE, la Commissione ha chiesto il controllo dei tenori degli oligoelementi rame e zinco nei mangimi composti per suini. Tali tenori non devono superare il tenore massimo stabilito dal Regolamento (CE) 1334/2003 del 25 luglio 2003 e per quanto riguarda il gruppo dei composti di oligoelementi il tenore stabilito dal Regolamento (CE) 479/2006 del 23 marzo 2006 (come riportato nelle **tabelle 2, 3 e 4** del presente capitolo). La rendicontazione dei controlli effettuati sui mangimi composti destinati all'alimentazione dei suini di tali oligoelementi deve avvenire utilizzando la **tabella 5** del presente capitolo.

Per quel che riguarda l'avoparcina, molecola di notevole interesse in quanto correlata alle problematiche legate alla farmacoresistenza, al momento attuale per la sua determinazione si dispone unicamente del metodo microbiologico.

La ricerca di tale principio attivo, pertanto, presenta notevoli problemi nel caso, peraltro frequente, della compresenza di altri principi attivi ad azione inibente.

Per tale motivo, nell'attesa di disporre dello standard necessario all'esecuzione di un'analisi attendibile, la ricerca di tale molecola è temporaneamente sospesa.

L'Allegato 1A di questo piano fornisce, per ciascuna specie animale, le indicazioni riguardanti:

- la categoria d'appartenenza dei principi attivi da ricercare;
- i principi attivi da ricercare;
- la/le matrice/i più significative per l'esecuzione del campionamento;
- il metodo di screening e di conferma utilizzato dal laboratorio di riferimento.

Le Regioni dovranno individuare il numero di campioni da prelevare per ciascuna categoria di residui indicati nell' Allegato 1 A (del presente capitolo), tenendo conto della numerosità campionaria attribuita ad ogni singola Regione, sulla base della tipologia di allevamento, della tipologia di impianti di produzione dei mangimi, nonché in relazione all'uso più o meno consolidato dei principi attivi/additivi nelle varie specie animali.

Criteri di ripartizione dei campioni in ambito Regionale

Per la ripartizione dei campioni in ambito Regionale vengono elencati i seguenti criteri indicativi:

Impianti di produzione:

- pregresse non conformità o irregolarità;
- impianti che producono sia mangimi con additivi per le specie o categorie animali per cui essi siano consentiti sia mangimi o premiscele per altre specie animali;
- impianti che producono mangimi per suini per la verifica che i tenori di rame e zinco rispondano a quanto dichiarato in etichetta;

- mangimifici a scopo commerciale e aziendali autorizzati all'utilizzo di prodotti intermedi e premiscele medicate.

Aziende:

- pregresse non conformità o irregolarità
- aziende considerate ad allevamento intensivo (valutazioni numeriche dei capi da adeguare alle diverse realtà regionali):
 - allevamenti bovini;
 - da carne: allevamenti ad esclusivo indirizzo da carne >100 capi;
 - da latte: aziende di produzione > 50 capi;
 - allevamenti ovicaprini da latte e da carne: aziende > 100 capi;
 - allevamenti suini: allevamenti suini indirizzo ingrasso > 500 capi;
 - allevamenti equini : allevamenti da carne;
 - allevamenti di polli : allevamenti > 1000 capi;
 - allevamenti tacchini : allevamenti > 1000 capi
 - allevamenti galline ovaiole: allevamenti > 250 capi;
 - allevamenti conigli: allevamenti > 300 capi;
 - allevamenti di selvaggina da penna : allevamenti > 500 capi.

Impianti di produzione

Negli impianti di produzione degli alimenti per animali contestualmente all'esecuzione dei campionamenti si procede alla verifica del rispetto delle norme vigenti in materia di alimentazione animale.

L'attività di campionamento sarà mirata alla verifica della presenza di principi attivi o additivi vietati, non dichiarati in etichetta, e/o le condizioni di utilizzo poste dall'autorizzazione dell'additivo (antibiotici, coccidiostatici ed altre sostanze medicamentose) o dall'A.I.C. del medicinale veterinario in:

- le premiscele di additivi;
- le premiscele medicate;
- mangimi complementari e/o completi.

Allevamenti

Negli allevamenti si procede all'esecuzione di sopralluoghi ispettivi per la verifica del rispetto delle norme vigenti in materia di alimentazione animale.

Sono oggetto di campionamento in via prioritaria, gli alimenti per animali confezionati, con particolare attenzione agli alimenti oggetto di scambio o provenienti dai Paesi Terzi, senza peraltro escludere il campionamento in mangiatoia e all'acqua d'abbeverata per la ricerca di principi attivi o additivi non consentiti.

Negli allevamenti avicunicoli non sono utilizzate le premiscele, pertanto queste sono state tolte dall'elenco delle matrici da campionare in tali tipologie d'allevamento.

CAMPIONE IN CONTRADDITORIO

Al fine di permettere la corretta individuazione delle responsabilità relative alla composizione degli alimenti per animali, risulta importante sensibilizzare gli allevatori ed i produttori di alimenti per animali circa la predisposizione del prelievo in contraddittorio di cui all'art.18, comma 7 della Legge n. 281 del 15.02.1963 e successive modificazioni ed integrazioni.

ASPETTI ANALITICI

La ricerca contemporanea di più principi attivi o famiglie nel medesimo campione, definita anche screening multifarmaco potrà essere valutata esclusivamente dalle Regioni o Province Autonome, sentiti i laboratori dell'I.Z.S. competente per territorio.

In tali casi i campioni risultati sospetti allo screening microbiologico, potranno essere inviati all'Istituto Superiore di Sanità per le successive analisi di conferma, fintantoché gli Istituti Zooprofilattici non avranno acquisito la strumentazione e le conoscenze necessarie all'esecuzione delle stesse analisi.

Si ritiene opportuno precisare che, ove non siano disponibili standard analitici certificati si procederà comunque per quanto possibile all'espletamento dell'attività con gli standard attualmente reperibili o reperiti, previa loro intercalibrazione tra i vari laboratori con il coordinamento dell'Istituto Superiore di Sanità.

Tabella 1: numerosità campionaria

REGIONI E PROVINCE AUTONOME	Numerosità campionaria
Valle d'Aosta	81
Piemonte	400
Liguria	81
Lombardia	400
Emilia Romagna	400
Trento	81
Bolzano	81
Veneto	400
Friuli	81
Umbria	200
Marche	81
Toscana	83
Lazio	83
Abruzzo	81
Molise	81
Campania	81
Calabria	81
Puglia	81
Basilicata	81
Sicilia	81
Sardegna	81
TOTALE	3100

BOVINI CARNE

CATEGORIA RESIDUI	MATERIALE DA PRELEVARE	METODO DI SCREENING	METODO DI CONFERMA	NUMERO CAMPIONI	
				IMPIANTO DI PRODUZIONE	ALLEVAMENTO
Cloramfenicolo	MANGIME	ELISA, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS, GC-MS(MS)		
	PREMISCELA				
Nitrofuranici	MANGIME	HPLC, TLC	HPLC-DAD, HPLC-MS		
	PREMISCELA				
Beta-agonisti	MANGIME	ELISA, TLC, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS, GC-MS(MS)		
Cortisonici	MANGIME	ELISA	HPLC-DAD, HPLC-MS		
Nifursol	MANGIME	HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS		
	PREMISCELA				
	ACQUA DI ABBEVERATA				
Virginiamicina	MANGIME	MICROBIOLOGICO, ELETTROFORESI, TLC, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS		
	PREMISCELA				
Macrolidi	MANGIME	MICROBIOLOGICO, TLC, HPLC, ELETTROFORESI	HPLC-DAD, HPLC-MS		
	PREMISCELA				
Ionofori	MANGIME	TLC, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS		
	PREMISCELA				

VITELLI

CATEGORIA RESIDUI	MATERIALE DA PRELEVARE	METODO DI SCREENING	METODO DI CONFERMA	NUMERO CAMPIONI	
				IMPIANTO DI PRODUZIONE	ALLEVAMENTO
Zincobacitracina	MANGIME	HPLC, MICROBIOLOGICO, ELETTROFORESI	HPLC-DAD, HPLC-MS		
	PREMISCELA				
Cloramfenicolo	MANGIME	ELISA, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS, GC-MS(MS)		
	PREMISCELA				
Nitrofuranci	MANGIME	HPLC, TLC	HPLC-DAD, HPLC-MS		
	PREMISCELA				
Beta-agonisti	MANGIME	ELISA, TLC, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS, GC-MS(MS)		
Cortisonici	MANGIME	ELISA, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS		
	MANGIME	MICROBIOLOGICO, ELETTROFORESI, TLC, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS		
	PREMISCELA				

ACQUACOLTURA

CATEGORIA RESIDUI	MATERIALE DA PRELEVARE	METODO DI SCREENING	METODO DI CONFERMA	NUMERO CAMPIONI	
				IMPIANTO DI PRODUZIONE	ALLEVAMENTO
Cloramfenicolo	MANGIME	ELISA, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS, GC-MS(MS)		
Chinolonic	MANGIME	MICROBIOLOGICO, ELETTROFORESI, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-FLD, HPLC-MS		
	PREMISCELA				
Penicilline	MANGIME	MICROBIOLOGICO, ELETTROFORESI, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS		
	PREMISCELA				
Nitrofuranici	MANGIME	HPLC, TLC	HPLC-DAD, HPLC-MS		
	PREMISCELA				

SUINI

CATEGORIA RESIDUI	MATERIALE DA PRELEVARE	METODO DI SCREENING	METODO DI CONFERMA	NUMERO CAMPIONI	
				IMPIANTO DI PRODUZIONE	ALLEVAMENTO
Zincobacitracina	MANGIME	MICROBIOLOGICO, ELETTROFORESI, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS		
	PREMISCELA				
Cloramfenicolo	MANGIME	ELISA, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS, GC- MS(MS)		
	PREMISCELA				
Nitrofuranici	MANGIME	HPLC, TLC	HPLC-DAD, HPLC-MS		
	PREMISCELA				
Carbadox, Olaquinox	MANGIME	HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS		
	PREMISCELA				
	ACQUA DI ABBEVERATA				
Farmaci antiinfiammatori non steroidi (FANS)	MANGIME	HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS		
	PREMISCELA				
	ACQUA DI ABBEVERATA				
Chinolonici	MANGIME	MICROBIOLOGICO, ELETTROFORESI, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-FLD, HPLC-MS		
	PREMISCELA				
	ACQUA DI ABBEVERATA				
Sulfamidici	MANGIME	TLC, HPLC	HPLC-DAD, HPLC- Fluorimetro, HPLC-MS		
	PREMISCELA				
	ACQUA DI ABBEVERATA				
Macrolidi	MANGIME	MICROBIOLOGICO, ELETTROFORESI, TLC, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS		
	PREMISCELA				
Penicilline	MANGIME	MICROBIOLOGICO, ELETTROFORESI, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS		
	PREMISCELA				
	ACQUA DI ABBEVERATA				
Tetracicline	MANGIME	MICROBIOLOGICO, ELETTROFORESI, HPLC, ELISA	HPLC-DAD, HPLC-MS		
	PREMISCELA				
	ACQUA DI ABBEVERATA				
Ionofori	MANGIME	TLC, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS		
	PREMISCELA				
Avermectine	MANGIME	HPLC	HPLC-DAD, HPLC-FLD		
	PREMISCELA				

**BROILERS - TACCHINI - OCHE - ANATRE - FARAONE - SELVAGGINA
ALLEVATA**

CATEGORIA RESIDUI	MATERIALE DA PRELEVARE	METODO DI SCREENING	METODO DI CONFERMA	NUMERO CAMPIONI	
				IMPIANTO DI PRODUZIONE	ALLEVAMENTO
Nitroimidazolici	MANGIME	HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS		
	PREMISCELA				
	ACQUA DI ABBEVERATA				
Cloramfenicolo	MANGIME	ELISA, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS, GC-MS(MS)		
	PREMISCELA				
Nitrofuranici	MANGIME	HPLC, TLC	HPLC-DAD, HPLC-MS		
	PREMISCELA				
Nifursol	MANGIME	HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS		
	PREMISCELA				
	ACQUA DI ABBEVERATA				
Chinolonici	MANGIME	MICROBIOLOGICO, ELETTROFORESI, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-FLD, HPLC-MS		
	PREMISCELA				
	ACQUA DI ABBEVERATA				
Macrolidi	MANGIME	MICROBIOLOGICO, ELETTROFORESI, TLC, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS		
	PREMISCELA				
Ionofori	MANGIME	TLC, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS		
	PREMISCELA				
Nicarbazina	MANGIME	HPLC, ELISA	HPLC-DAD, HPLC-MS		
	PREMISCELA				
Metilclorpindolo	MANGIME	HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS		
	PREMISCELA				
Robenidina	MANGIME	HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS		
	PREMISCELA				

OVAIOLE

CATEGORIA RESIDUI	MATERIALE DA PRELEVARE	METODO DI SCREENING	METODO DI CONFERMA	NUMERO CAMPIONI	
				IMPIANTO DI PRODUZIONE	ALLEVAMENTO
Cloramfenicolo	MANGIME	ELISA, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS, GC-MS(MS)		
	PREMISCELA				
Nitrofuranici	MANGIME	HPLC, TLC	HPLC-DAD, HPLC-MS		
	PREMISCELA				
Nifursol	MANGIME	HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS		
	PREMISCELA				
	ACQUA DI ABBEVERATA				
Nicarbazina	MANGIME	HPLC, ELISA	HPLC-DAD, HPLC-MS		
	PREMISCELA				
Metilcloropindolo	MANGIME	HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS		
	PREMISCELA				
Chinolonici	MANGIME	MICROBIOLOGICO, ELETTROFORESI, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-FLD, HPLC-MS		
	PREMISCELA				
	ACQUA DI ABBEVERATA				
Macrolidi	MANGIME	MICROBIOLOGICO, ELETTROFORESI, TLC, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS		
	PREMISCELA				

CONIGLI

CATEGORIA RESIDUI	MATERIALE DA PRELEVARE	METODO DI SCREENING	METODO DI CONFERMA	NUMERO CAMPIONI	
				IMPIANTO DI PRODUZIONE	ALLEVAMENTO
Zincobacitracina	MANGIME	MICROBIOLOGICO, ELETTROFORESI, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS		
	PREMISCELA				
Nitroimidazolici	MANGIME	HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS		
	PREMISCELA				
	ACQUA DI ABBEVERATA				
Cloramfenicolo	MANGIME	ELISA, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS, GC-MS(MS)		
	PREMISCELA				
Nitrofuranici	MANGIME	HPLC, TLC	HPLC-DAD, HPLC-MS		
	PREMISCELA				
Carbadox, Olaquinox	MANGIME	HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS		
	PREMISCELA				
	ACQUA DI ABBEVERATA				
Robenidina	MANGIME	HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS		
	PREMISCELA				
Avilamicina	MANGIME	MICROBIOLOGICO, ELETTROFORESI, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS		
	PREMISCELA				
Tetracicline	MANGIME	MICROBIOLOGICO, ELETTROFORESI, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS		
	PREMISCELA				
	ACQUA DI ABBEVERATA				

OVICAPRINI

CATEGORIA RESIDUI	MATERIALE DA PRELEVARE	METODO DI SCREENING	METODO DI CONFERMA	NUMERO CAMPIONI	
				IMPIANTO DI PRODUZIONE	ALLEVAMENTO
Avermectine	MANGIME	HPLC	HPLC-DAD, HPLC-FLD		
	PREMISCELA				

Tabella 2: tenori finali previsti per il rame nei mangimi

N° CE	Additivo	Specie e categoria di destinazione	Tenore*	Riferimento Normativo	Note
E4 Rame	Acetato di rame, monoidrato	Suini: - fino a 12 settimane	170 mg*	REG. 1334/2003/CE MODIFICA DELLA DIRETTIVA 70/524/CEE	* in totale mg/kg di alimento completo o mg/giorno
		- altre categorie	25 mg*		
	Carbonato basico di rame, monoidrato	Bovini prima dell'inizio della ruminazione			
	Cloruro rameico, diidrato	- alimenti per l'allattamento	15 mg*		
	Metionato di rame	- altri alimenti completi	15 mg*		
	Ossido rameico	Altri Bovini	35 mg*		
	Solfato rameico, pentaidrato	Ovini	15 mg*		
	Chelato rameico di amminoacidi, idrato	Pesci	25 mg*		
	Solfato di rame-lisina	Crostacei	50 mg*		
	Altre specie	25 mg*			

Tabella 3: tenori finali previsti per lo zinco nei mangimi

N° CE	Additivo	Specie e categoria di destinazione	Tenore*	Riferimento Normativo	Note
E6 Zinco	Lattato di zinco, triidrato				
	Acetato di zinco, diidrato				
	Carbonato di zinco				
	Cloruro di zinco, monoidrato				
	Ossido di zinco°				
	Solfato di zinco, eptaidrato				
	Solfato di zinco, monoidrato				
Chelato di zinco amminoacidi, idrato	Animali da compagnia	250 mg/kg	REG. 1334/2003/CE MODIFICA DELLA DIRETTIVA 70/524/CEE	°tenore max. di piombo 600mg/kg * in totale mg/kg di alimento completo o mg/giorno	
	Mangime per pesci	200 mg/kg			
	Alimenti per allattamento	200 mg/kg			
	Altre specie	150 mg/kg			

Tabella 4: tenori finali previsti per i composti di oligoelementi

N° CE	Additivo	Specie e categoria di destinazione	Tenore*	Riferimento Normativo	Note
E4 Rame-Cu	Chelato rameico di idrato di glicina	<p>Suini -suinetti fino a12 settimane: - altri suini:</p> <p>Bovini 1) bovini prima dell'inizio della ruminazione: -succedanei del latte: - altri mangimi completi: 2) altri bovini: Ovini: Pesci: Crostacei: Altre specie:</p>	<p>170 mg/kg⁻¹ 25 mg/kg⁻¹</p> <p>15 mg/kg⁻¹</p> <p>15 mg/kg⁻¹ 35 mg/kg⁻¹ 15 mg/kg⁻¹ 25 mg/kg⁻¹ 50 mg/kg⁻¹ 25 mg/kg⁻¹</p>	REG. (CE) 479/2006	<p>Inserire le seguenti dichiarazioni nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento: — per gli ovini: se il tenore di rame nei foraggi supera 10 mg kg⁻¹: «il tenore di rame in questo foraggio può causare l'avvelenamento di talune specie di ovini» — per i bovini dopo l'inizio della ruminazione: se il tenore del di rame nei foraggi è inferiore a 20 mg kg⁻¹: «il tenore di rame in questo foraggio può causare carenze di rame in bovini al pascolo in luoghi ad alto tenore di molibdeno o di zolfo»</p>
Manganese - Mn	Chelato di manganese di idrato di glicina	<p>Pesci: Altre specie:</p>	<p>100 mg/kg⁻¹ 150mg/kg⁻¹</p>		
Zinco -Zn	Chelato di zinco di Idrato di glicina	<p>Animali domestici: Pesci: Succedanei del latte: Altre specie:</p>	<p>250mg/kg⁻¹ 200mg/kg⁻¹</p> <p>200mg/kg⁻¹ 150mg/kg⁻¹</p>		
Ferro - Fe	Chelato di ferro di Idrato di glicina	<p>Ovini: Animali domestici:</p> <p>Suini: - suinetti fino a una settimana prima dello svezzamento: - altri suini:</p> <p>Altre specie:</p>	<p>500mg/kg⁻¹ 1 250mg/kg⁻¹ dell'alimento completo</p> <p>250mg/kg⁻¹ 750mg/kg⁻¹ dell'alimento completo</p> <p>750mg/kg⁻¹ dell'alimento completo</p>		

Tabella 5: tenori di rame e zinco rilevati nei mangimi composti destinati all'alimentazione dei suini

Tipo di mangime composto (categoria di animali)	Oligoelemento (rame o zinco)	Tenore constatato (mg/Kg di mangime completo)	Motivo del superamento del tenore massimo	Provvedimento adottato

CAPITOLO 3

PIANO DI MONITORAGGIO PER IL CONTROLLO DELLA FREQUENZA DELL'INCIDENZA E DELLE CONCENTRAZIONI DELLE SOSTANZE INDESIDERABILI E DEI CONTAMINANTI NEGLI ALIMENTI PER ANIMALI: DIOSSINA, PCB, MICOTOSSINE, METALLI PESANTI

3.a) DIOSSINE - PCB DIOSSINA-SIMILI - PCB NON DIOSSINA-SIMILI

Il presente programma di monitoraggio rientra nell'ambito di un più ampio programma che coinvolge tutti i Paesi dell'Unione Europea, volto a monitorare la frequenza dell'incidenza e le concentrazioni delle sostanze indesiderabili e dei contaminanti negli alimenti per animali, con particolare riguardo alla contaminazione da **diossine e policlorobifenili (PCB)**.

Il termine "diossine" copre un gruppo di 75 congeneri della policlorodibenzo-diossina (PCDD) e 135 congeneri del policlorodibenzofurano (PCDF), di cui 17 suscitano preoccupazioni tossicologiche. Il congenere sicuramente più tossico è la 2,3,7,8 - tetraclorodibenzo-p-diossina (TCDD).

I PCB sono un gruppo di 209 congeneri diversi che in base alle proprietà tossicologiche possono essere classificati in due gruppi: PCB diossina-simili, che presentano proprietà tossicologiche analoghe alle diossine e PCB non diossina-simili che presentano un profilo tossicologico diverso.

Le diossine ed i PCB diossina-simili presentano un diverso livello di tossicità, pertanto per poter sommare la tossicità dei diversi congeneri è stato introdotto il concetto di fattori di tossicità equivalente (TEF).

I risultati analitici relativi ai 17 congeneri della diossina ed ai 12 congeneri dei PCB diossina-simili sono espressi nei termini di un'unica unità quantificabile: "**concentrazione di tossicità equivalente di TCDD (TEQ)**".

Il Comitato scientifico per l'alimentazione animale (SCAN) in data 16 novembre 2000 ha individuato nelle **farine di pesce e nell'olio di pesce** i materiali componenti dei mangimi più pesantemente contaminati.

I **grassi animali** costituiscono il secondo materiale più contaminato. I **foraggi** presentano un'ampia gamma di contaminazione da diossina a seconda della località, del grado di contaminazione del terreno e dell'esposizione a fonti di inquinamento atmosferico.

Al momento attuale la legislazione comunitaria ha fissato i livelli massimi di contaminazione soltanto per le diossine ed i furani e non per i PCB diossina-simili, in quanto si dispone di scarsissimi dati relativamente alla prevalenza di questi ultimi.

Tuttavia è necessario effettuare un monitoraggio circa la presenza di PCB diossina-simili negli alimenti per animali.

Il D.Lvo 149 del 10 maggio 2004, ha stabilito il contenuto massimo di sostanze e prodotti indesiderabili nell'alimentazione degli animali, e tra queste il contenuto massimo di diossina (somma di PCDD e PCDF espressi in equivalenti di tossicità dell'OMS usando gli OMS-TEF o fattori di tossicità equivalente PCDD/F) nelle diverse tipologie di prodotti destinati all'alimentazione animale, così come riportato nella tabella seguente **Tabella 1** del presente capitolo; inoltre ha definito "sostanza indesiderabile" qualsiasi sostanza o prodotto, ad eccezione dei microrganismi patogeni, presente nel prodotto o sul prodotto destinato all'alimentazione degli animali che costituisce un pericolo potenziale per la

salute animale o umana, o per l'ambiente, o che può influire sfavorevolmente sull'allevamento.

Tabella 1

Sostanze indesiderabili	Prodotti destinati all'alimentazione degli animali	Contenuto massimo in OMS_PCDD/F-TEQ/KG	Fonte normativa
Diossina (somma di dibenzo-para-diossine policlorurate (PCDD) e di dibenzofurani policlorurati (PCDF) espressa in equivalenti di tossicità dell'Organizzazione mondiale della Sanità (OMS) usando i TEF (fattori di tossicità equivalente, 1997) dell'OMS	Tutti i componenti dei mangimi di origine vegetale compresi oli vegetali e sottoprodotti	0,75 ng OMS-PCDD/F-TEQ/KG	D.Lvo. n. 149 del 10.05.04
	Minerali	1,0 ng OMS-PCDD/F-TEQ/KG	
	Argilla caolinica, solfato di calcio biidrato, vermiculite, natrolite-fenolite, alluminati di calcio sintetici, clinoptilolite di origine sedimentaria e perlite appartenente al gruppo degli agenti leganti, antiagglomeranti e coagulanti autorizzati in conformità alla Dir. 70/524/CE	0,75 ng OMS-PCDD/F-TEQ/KG	
	Grasso animale compresi i grassi del latte e delle uova	2,0 ng OMS-PCDD/F-TEQ/KG	
	Altri prodotti di animali terrestri compresi il latte ed i prodotti lattiero-caseari, nonché le uova e gli ovoprodotti	0,75 ng OMS-PCDD/F-TEQ/KG	
	Olio di pesce	6 ng OMS-PCDD/F-TEQ/KG	
	Pesce, altri animali marini, loro prodotti e sottoprodotti, ad eccezione dell'olio di pesce e degli idrolisati proteici di pesci contenenti oltre il 20% di grasso	1,25 ng OMS-PCDD/F-TEQ/KG	
	Mangimi composti, ad eccezione dei mangimi per animali da pelliccia, per animali da compagnia e per pesci	0,75 ng OMS-PCDD/F-TEQ/KG	
	Mangimi per pesci Mangimi per animali da compagnia	2,25 ng OMS-PCDD/F-TEQ/KG	
	Idrolisati proteici di pesci contenenti oltre il 20% di grasso	2,25 ng OMS-PCDD/F-TEQ/KG	

Tale Decreto recepisce tra l'altro la Direttiva 2002/32/CE la quale è stata modificata dalle seguenti direttive: Direttiva 2005/6/CE, Direttiva 2005/8/CE, Direttiva 2005/86/CE, Direttiva 2005/87 e Direttiva 2006/13/CE. Tali Direttive sono attualmente in fase di recepimento.

Il D.L.vo 133 del 27 aprile 2004 è il Decreto di attuazione della Direttiva 2002/70/CE per quanto riguarda la determinazione dei livelli di diossine e PCB diossina-simili nei mangimi, la quale è stata modificata dalla Direttiva 2005/7/CE. Tale direttiva è attualmente in fase di recepimento.

I prodotti destinati all'alimentazione degli animali possono essere importati nella Comunità, messi in circolazione e/o utilizzati soltanto se sono di qualità sana, genuina e commerciabile e, se utilizzati correttamente, non costituiscono un pericolo per la salute umana o animale o per l'ambiente e non influiscono sfavorevolmente sull'allevamento.

In particolare non possono essere considerati conformi i prodotti destinati all'alimentazione animale il cui contenuto in sostanze indesiderabili non rispetti i livelli massimi fissati.

I prodotti che presentano un contenuto di sostanze indesiderabili superiori ai livelli massimi previsti non possono essere mescolati, a scopo di diluizione, con lo stesso prodotto o con altri prodotti destinati all'alimentazione degli animali.

I mangimi complementari, tenuto conto della proporzione di tali mangimi nella razione giornaliera, non possono contenere sostanze indesiderabili in quantità superiori a quelle fissate per i mangimi completi.

Le norme applicabili alla qualità e alla sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione degli animali devono essere applicate anche alla qualità ed alla sicurezza dell'acqua consumata dagli animali, infatti la definizione di mangimi non preclude che l'acqua d'abbeverata possa essere considerata un mangime.

Pertanto si ritiene necessario monitorare la presenza di sostanze indesiderabili anche nell'acqua somministrata agli animali.

Inoltre, considerando che gli additivi possono contenere sostanze indesiderabili, è opportuno estendere i controlli anche a tale tipologia di prodotti.

In conformità a quanto indicato nella Raccomandazione della Commissione del 10 febbraio 2003, sul programma coordinato d'ispezione nel settore dell'alimentazione animale, è stato individuato tra gli obiettivi prioritari "il controllo della presenza di diossine nei sottoprodotti utilizzati come materie prime nella produzione di mangimi".

Molti sottoprodotti delle industrie agro-alimentari sono infatti utilizzati nell'alimentazione animale ed occorre rivolgere un'attenzione particolare al potenziale pericolo di contaminazione degli stessi durante determinate fasi del processo di produzione.

Un punto critico del processo produttivo è rappresentato dalla fase di introduzione di sostanze chimiche, quali catalizzatori, solventi, coadiuvanti per la cubettatura, regolatori del pH o agenti filtranti.

In particolare l'uso di solventi organici impiegati per l'estrazione dell'olio dai semi oleosi, dai palmisti ecc., può comportare la contaminazione da diossine dei sottoprodotti (panelli di semi oleosi) dell'industria olearia impiegati come materie prime per mangimi.

Tali sostanze indesiderabili possono essere presenti come agenti contaminanti degli stessi solventi o derivare dalla reazione chimica tra solvente e materie prime.

Un'altra fase critica è rappresentata dal processo di essiccazione dei sottoprodotti.

Il processo di essiccazione di taluni sottoprodotti/materie prime, quali il foraggio verde, la polpa di barbabietola da zucchero o la polpa di agrumi, può richiedere un flusso di aria atmosferica o di aria calda generata da una fonte non inquinante come ad es. il

riscaldamento elettrico o lo scambio termico, che garantiscono l'assenza di contaminazione da diossine.

Altre tecniche di essiccazione nelle quali vi è un contatto diretto tra le materie prime ed il flusso d'aria riscaldata mediante un processo di combustione diretta, che genera prodotti di combustione (gas, fumo), possono, al contrario, rappresentare una fonte potenziale di contaminazione, in rapporto soprattutto al combustibile utilizzato.

Il petrolio ed i suoi derivati (compresi gli additivi), il carbone fossile, il legno ecc., possono produrre diossine durante la combustione, soprattutto se questa è incompleta.

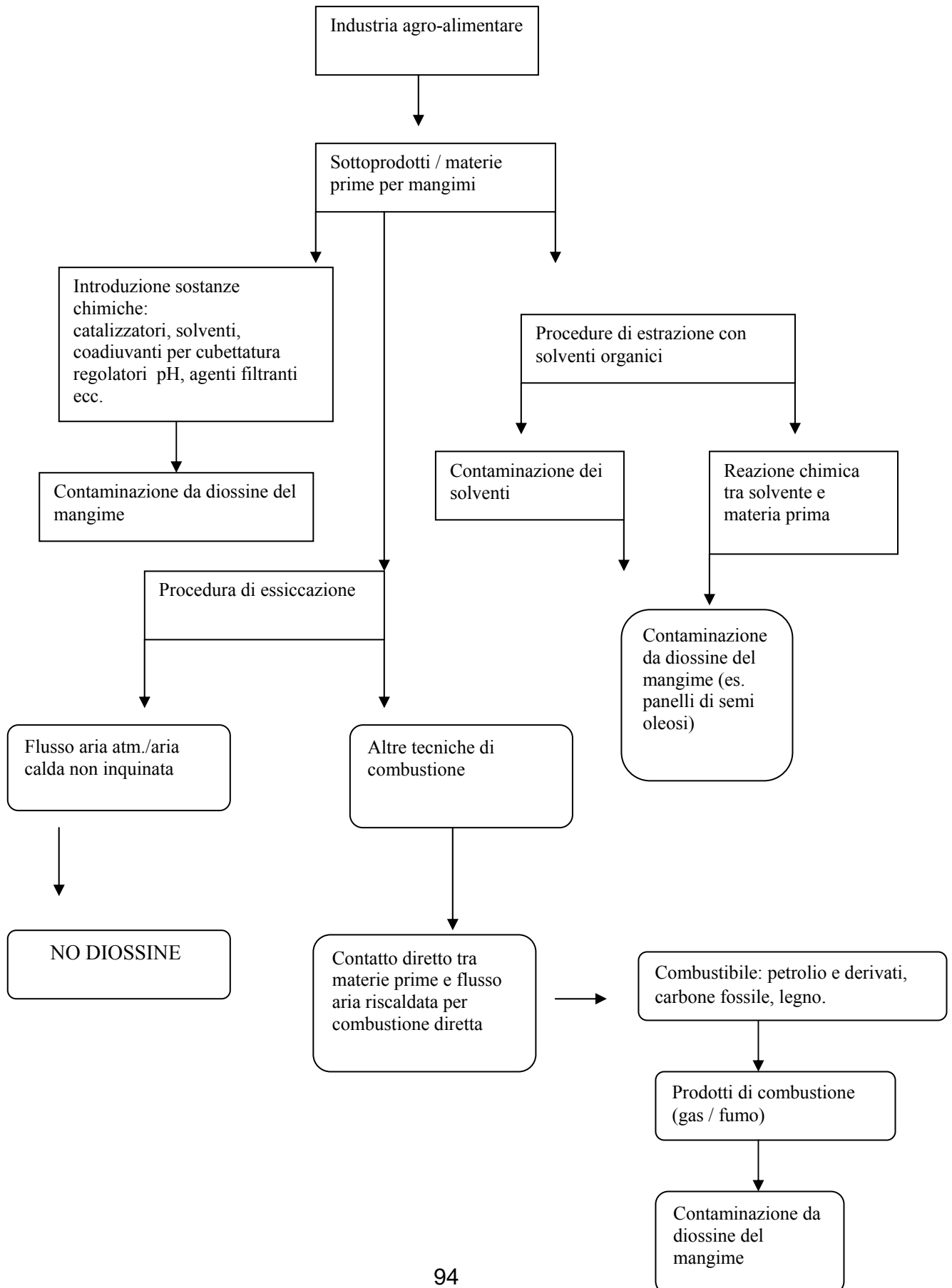
A titolo di esempio si cita il caso di riscontro di elevati livelli di diossine nel foraggio verde disseccato, provocati da una procedura di essiccazione diretta in cui erano stati utilizzati, come materiali da combustione, cascami di legno trattati con prodotti chimici (vernici e pentaclorofenolo).

Con la Raccomandazione 2006/88/CE la Commissione ha previsto che gli Stati membri, proporzionalmente alla produzione, e al consumo di mangimi, effettuino controlli casuali per diossine, PCB diossina-simili e se possibile, di PCB non diossina-simili nei mangimi e nei componenti dei mangimi.

Tali controlli vanno effettuati a norma della Raccomandazione 2004/704/CE della Commissione la quale ha previsto che gli Stati membri assicurino, a partire dall'anno 2004 fino al 31 dicembre 2006, il monitoraggio dei livelli di base di diossine, furani e PCB diossina-simili nei prodotti destinati all'alimentazione animale, applicando la frequenza minima raccomandata di campioni da analizzare annualmente.

La frequenza di raccolta dei campioni dovrebbe essere rivista annualmente alla luce delle esperienze raccolte.

DIAGRAMMA FLUSSO Lavorazione Sottoprodotti (combustione)



CAMPIONAMENTO

I campioni destinati al controllo ufficiale dei livelli del contenuto di diossina e di furani, nonché alla determinazione del contenuto di PCB diossina-simili nei mangimi, devono essere prelevati secondo le disposizioni del D.M. 20 aprile 1978 così come previsto dal D.Lvo 133/2004. Tale Decreto sarà modificato dal recepimento della Direttiva 2005/7CE.

I campioni globali ottenuti sono considerati rappresentativi delle partite o sottopartite da cui sono stati prelevati.

I livelli massimi di diossina e furani, che possono essere tollerati nei prodotti destinati all'alimentazione degli animali, sono stabiliti dal D.Lvo 149 del 10 maggio 2004, mentre quelli relativi ai PCB diossina-simili sono stabiliti dal D.Lvo 133 del 27 aprile 2004.

ANALISI

Le analisi sono effettuate dagli Istituti Zooprofilattici Sperimentali territorialmente competenti, tuttavia gli Assessorati alla sanità delle Regioni e Province autonome possono stipulare convenzioni con altri **laboratori pubblici accreditati**, solo nel caso in cui gli I.ZZ.SS. non possono garantire l'esecuzione delle analisi previste dal Piano.

La preparazione dei campioni ed i metodi di analisi per il controllo ufficiale dei livelli di diossina e di furani, nonché la determinazione di PCB diossina – simili nei mangimi devono essere conformi ai criteri descritti nell'allegato II del D.Lvo 133 del 27 aprile 2004.

In particolare il controllo della presenza di diossine nei mangimi può essere effettuato mediante una strategia che preveda un metodo di screening per selezionare i campioni con livelli di diossine e di PCB diossina-simili superiori al livello massimo consentito o inferiori di un valore al di sotto del 30–40%. Occorre poi determinare/confermare la concentrazione di diossine nei campioni con livelli significativi tramite un metodo di conferma.

I metodi di screening sono impiegati per rilevare la presenza di diossine e PCB diossina – simili e inoltre consentono di passare al vaglio un'elevata quantità di campioni per ricercare quelli che potrebbero rivelarsi positivi.

Tali metodi sono concepiti in modo da evitare i falsi risultati negativi.

I metodi di conferma forniscono informazioni complete o complementari che consentono di individuare e quantificare in maniera inequivocabile le diossine ed i PCB diossina-simili al livello massimo consentito.

Conformità della partita o della sottopartita

Il laboratorio di controllo procede ad una doppia analisi del campione di laboratorio e calcola la media dei risultati, qualora il risultato ottenuto nella prima analisi ecceda il livello massimo o sia inferiore al livello massimo di un valore che non superi il 20%.

La partita è accettata se il risultato della prima analisi è al di sotto del livello massimo di un valore superiore al 20% o, ove sia necessaria la doppia analisi, se la media è conforme al corrispondente livello massimo stabilito dal D.Lvo 149/2004.

NUMEROSITA' CAMPIONARIA

Diossina

L'analisi per la ricerca delle diossine, estremamente laboriosa in termini di personale ed impegnativa in termini di strumentazione, al momento attuale viene effettuata solo dall'I.Z.S. dell'Abruzzo e del Molise – Teramo, e dall'I.Z.S. Lazio e Toscana – Roma.

Con la Raccomandazione 2004/704/CE la Commissione ha previsto che gli Stati membri assicurino, a partire dall'anno 2004 fino al 31 dicembre 2006, il monitoraggio dei livelli di base di diossine, furani e PCB diossina-simili nei prodotti destinati all'alimentazione animale, applicando la frequenza minima raccomandata di campioni da analizzare annualmente riportata nella tabella dell' **Allegato I** della suddetta Raccomandazione.

Nell'**Allegato I** si prevede che l'Italia esegua annualmente **117 campioni** in totale su varie materie prime per mangimi, additivi, premiscele e su mangimi composti per animali terrestri e pesci così come riportato nella **Tabella 2** del presente capitolo.

Le Regioni/Province autonome potranno incrementare il numero di campioni in funzione della disponibilità di laboratori pubblici accreditati in grado di effettuare le analisi per le diossine (convenzioni) o di esigenze epidemiologiche locali.

PCB non diossina-simili

L'analisi per la ricerca di PCB non diossina - simili viene eseguita correntemente da tutti gli II.ZZ.SS.

Tali contaminanti ambientali non sono significativi per rilevare la presenza dei composti diossina-simili, tuttavia, in considerazione dei rischi tossicologici loro correlati, si ritiene utile effettuare un monitoraggio nei prodotti destinati all'alimentazione animale come previsto dalla Raccomandazione 2004/704/CE.

Sulla base delle potenzialità operative degli II.ZZ.SS. è stato stabilito che la numerosità campionaria minima per l'anno in corso è di **690 campioni** ripartiti tra le Regioni/Province autonome secondo lo schema indicato nella **Tabella 3** del presente capitolo – PCB non diossina simili.

CRITERI DI RIPARTIZIONE DEI CAMPIONI IN AMBITO REGIONALE

Criteri di ripartizione dei campioni in ambito Regionale

Impianti di produzione (elencati secondo priorità ai fini della ponderazione):

- impianti di trasformazione ed impianti oleochimici che producono materie prime destinate all'alimentazione animale;
- impianti che producono grassi vegetali per l'alimentazione animale;
- impianti di produzione di additivi e premiscele;
- mangimifici a scopo commerciale.

Depositi

- depositi di materie prime per mangimi

Aziende

- allevamenti che utilizzano mangimi contenenti farine di pesce

Tabella 2: DIOSSINE

REGIONE	N° DI CAMPIONI
LAZIO	5
TOSCANA	5
VENETO	5
FRIULI VEN. GIUL.	7
PROV. AUT. TRENTO	5
PROV.AUT. BOLZANO	5
PIEMONTE	7
LIGURIA	5
VALLE D'AOSTA	5
LOMBARDIA	7
EMILIA ROM.	7
ABRUZZO	7
MOLISE	5
UMBRIA	5
MARCHE	5
CAMPANIA	7
CALABRIA	5
PUGLIA	5
BASILICATA	5
SICILIA	5
SARDEGNA	5
TOTALE	117

Tabella 3: PCB NON DIOSSINA – SIMILI

IZS	N° DI CAMPIONI	REGIONE	N° DI CAMPIONI
LAZIO/TOSCANA	100	LAZIO	50
		TOSCANA	50
DELLE VENEZIE	100	VENETO	75
		FRIULI VEN. GIUL.	15
		PROV. AUT. TRENTO	5
		PROV.AUT. BOLZANO	5
PIEMONTE/LIGURIA/ VALLE D'AOSTA	50	PIEMONTE	30
		LIGURIA	15
		VALLE D'AOSTA	5
LOMBARDIA/EMILIA ROMAGNA	100	LOMBARDIA	50
		EMILIA ROM.	50
ABRUZZO/ MOLISE	100	ABRUZZO	50
		MOLISE	50
UMBRIA/MARCHE	80	UMBRIA	40
		MARCHE	40
DEL MEZZOGIORNO	80	CAMPANIA	40
		CALABRIA	40
PUGLIA/BASILICATA	40	PUGLIA	25
		BASILICATA	15
SICILIA	10		10
SARDEGNA	30		30
TOTALE	690		

MATRICI DA CAMPIONARE

Diossine (17 congeneri della Diossina di comprovata elevata tossicità)

In ottemperanza alle indicazioni della Raccomandazione (CE) 91/2003 del 10 febbraio 2003, è prioritario il controllo della presenza di diossine nei sottoprodotti utilizzati come materie prime nella produzione di mangimi, rivolgendo un'attenzione particolare al potenziale pericolo di contaminazione degli stessi durante determinate fasi del processo produttivo.

Occorre intensificare i controlli sulle suddette materie prime "a rischio" ed in caso di riscontro di livelli elevati si rende necessario condurre ulteriori indagini al fine di determinare con precisione la fonte di contaminazione.

Si ritiene opportuno, inoltre, considerare prioritaria la ricerca delle diossine nelle matrici proposte all'allegato I della Raccomandazione (CE) 459/2001 del 5 giugno 2001, ed in particolare:

- olio di pesce, farina di pesce e mangimi per pesci;
- mangimi disidratati artificialmente (fieno, farina di alfa-alfa, ecc.);
- premiscele contenenti microelementi (ossido di Zn, ossido di Cu, manganese, solfato di Zn, ecc.);
- mangimi minerali.

PCB

Le matrici prioritarie per la ricerca dei PCB non diossina – simili sono rappresentate da taluni sottoprodotti industriali utilizzati nell'alimentazione animale (oli esausti) e, come indicato dall'ISS:

- derivati del pesce;
- mangimi per pesci;
- grassi di origine animale e vegetale.

E' opportuno inoltre controllare i componenti vegetali, sia per un monitoraggio dei livelli di base, che quello della contaminazione accidentale.

RACCOLTA DEI DATI

I dati inerenti l'attività di controllo svolta al fine della rilevazione della contaminazione da diossine e PCB devono essere trasmessi semestralmente utilizzando l'**Allegato 2**, conformemente alle disposizioni di cui al **capitolo "Rilevazione dell'attività"** del presente Piano.

Relativamente alla contaminazione da diossina dei sottoprodotti (Raccomandazione CE 91/2003 del 10 febbraio 2003) i dati devono essere raccolti e trasmessi con le stesse modalità e cadenze utilizzando la seguente tabella **Tabella IV** del presente capitolo.

Tabella IV

**Tabella riassuntiva della contaminazione da diossine dei sottoprodotti
Raccomandazione (CE) 91/2003**

Tipo di mangime (a)	Livello riscontrato (ng OMS-PCDD/F-TEQ/Kg) (b)	Risultati dell'indagine sulla fonte contaminante (se condotta)

- a) Materie prime o mangimi composti contenenti sottoprodotti industriali.
- b) Relativo a mangimi con livello d'umidità del 12%.

3.b) MICOTOSSINE

La contaminazione da micotossine nei mangimi, richiede una particolare attenzione, dati gli sviluppi legislativi in materia di sostanze contaminanti nell'alimentazione.

Pertanto si ritiene necessario predisporre un piano di controllo legato alla consistenza produttiva regionale al fine di ottenere un quadro esaustivo sull'effettivo livello di contaminazione da micotossine negli alimenti per animali.

Come indicato dalla Raccomandazione 2005/925/CE del 14 dicembre 2005 gli Stati membri devono attuare un programma coordinato di controlli al fine di verificare le concentrazioni di micotossine (aflatossina B₁, ocratossina A (OTA), zearalenone (ZEA), deossinivalenolo (DON), fumonisine e tossine T-2 e HT-2) nei mangimi, indicando i metodi di analisi.

Inoltre prevede campionamenti casuali e campionamenti mirati, in questi ultimi i prelievi devono riguardare materie prime per mangimi, in cui si ritiene possibile la presenza di concentrazioni elevate di micotossine, ad esempio cereali, semi oleosi e relativi prodotti e sottoprodotti, nonché materie prime per mangimi immagazzinati per un lungo periodo o trasportati via mare per lunghe distanze.

Nel caso dell'aflatossina B₁ devono essere considerati con particolare attenzione i mangimi composti destinati al bestiame da latte diverso dai bovini da latte (Pecore, bufale, capre).

Il D.Lvo 149 del 10 maggio 2004 stabilisce i limiti massimi di accettabilità solo per l'aflatossina B₁ nei mangimi, così come riportati nella **Tabella 1** del presente capitolo.

Il Regolamento (CE) 466/2001 fissa il limite di accettabilità dell'aflatossina M₁ nel latte a 0,05 ppb.

Il Regolamento (CE) 472/2002 fissa i limiti per l'ocratossina A in diverse tipologie di prodotti alimentari ad uso umano senza però includere, al momento, né gli alimenti ad uso zootecnico né gli alimenti di origine animale.

Studi sperimentali hanno evidenziato come già una contaminazione di 0,2 ppm nell'alimento zootecnico produce effetti clinici sui suini e come conseguenza sono stati suggeriti dei livelli di attenzione per quanto attiene la contaminazione dei prodotti di origine suina.

In Italia è stato proposto un livello di attenzione di 1 ppb nella carne (Circolare MINSAN n° 10 del 9/06/99), mentre in Danimarca è esecutivo un limite di 10-15 ppb nel fegato o nei reni per l'eliminazione di tali parti edibili e di 25 ppb per l'eliminazione dell'intera carcassa.

Negli studi sull'esposizione al deossinivalenolo (DON, vomitossina o tossina del rifiuto del cibo) fatti sulla specie suina, che è la più sensibile si è visto che livelli superiori di 500ppb/kg di alimento determinano ridotto incremento ponderale.

In molti stati USA è in vigore un limite massimo tollerato di 1 ppm negli alimenti per l'uomo.

Per quanto riguarda lo zearalenone (ZEA), JEFCA (2000) ha concluso che il limite di sicurezza è riferibile a quello che non è in grado di dare effetti ormonali nel suino, la specie più sensibile.

La dose massima giornaliera provvisoria tollerabile (PMTDI) per l'uomo è 0,2 ppb/kg di peso vivo.

Nell'**Allegato I** del presente capitolo sono riportate le principali micotossine di interesse veterinario e le manifestazioni cliniche riferibili alla relativa esposizione.

Nell'**Allegato II** del presente capitolo si forniscono alcune indicazioni, riportate dalla letteratura scientifica internazionale, utili al campionamento ai fini della ricerca delle micotossine negli alimenti secchi ed umidi.

RACCOLTA DEI DATI

I dati inerenti l'attività di controllo svolta al fine della rilevazione della contaminazione da Micotossine devono essere trasmessi semestralmente utilizzando l'**Allegato 2 (scheda rilevazione dati micotossine)**, conformemente alle disposizioni di cui al **capitolo "Rilevazione dell'attività"** del presente Piano.

Tabella 1- limiti per Aflatossina B1 negli alimenti per animali

Sostanza indesiderabile	Prodotti destinati all'alimentazione animale	Contenuto massimo in mg/Kg (ppm) di mangime al tasso di umidità del 12%	Fonte normativa
AflatossinaB1	Tutte le materie prime per mangimi	0,02 mg/kg	D.Lgs n.149 del 10.05.2004 ALLEGATO I (art. 3, comma 1)
	Mangimi completi per bovini, ovini e caprini ad eccezione di:	0,02 mg/kg	
	- mangimi completi per animali da latte	0,005 mg/kg	
	- mangimi completi per vitelli e agnelli	0,01 mg/kg	
	Mangimi completi per suini e pollame (salvo animali giovani)	0,02 mg/kg	
	Altri mangimi completi	0,01 mg/kg	
	Mangimi complementari per bovini, ovini e caprini (ad eccezione dei complementari per animali da latte, vitelli ed agnelli)	0,02 mg/kg	
	Mangimi complementari per suini e pollame (salvo animali giovani)	0,02 mg/kg	
Altri mangimi complementari	0,005 mg/kg		

CAMPIONAMENTO

I campioni prelevati per la ricerca di micotossine devono essere rappresentativi della partita campionata.

Le modalità di prelievo sono quelle descritte nel decreto ministeriale 20 aprile 1978. In considerazione del fatto che la normativa vigente prevede dei limiti massimi di contaminazione nei mangimi esclusivamente per l'aflatossina B1, il prelievo ufficiale dei campioni viene effettuato esclusivamente per la ricerca di tale contaminante, la ricerca delle altre micotossine viene esercitata unicamente a scopo di monitoraggio, si provvederà pertanto al prelievo del campione in singola aliquota.

Provvedimenti da adottare in caso di irregolarità

- a) Nel caso di riscontro di **aflatossina B1** in quantità superiori ai limiti previsti, si procederà nel seguente modo:
l'I.Z.S. comunica il risultato alla ASL competente, che provvede al campionamento ufficiale delle materie prime componenti la razione alimentare e dispone l'esecuzione dei controlli sulla produzione di latte ed ogni altro adempimento previsto dalla normativa vigente.

- b) Nel caso di riscontro di elevati livelli di contaminazione di ocratossina A, zearalenone, DON, Fumonisine e tossine T-2 e HT-2 si provvederà come segue:

Ocratossina A:

l'I.Z.S. comunica il risultato alla ASL competente, che provvede al campionamento delle materie prime componenti la razione alimentare. Il servizio veterinario della ASL, sentito l'I.Z.S. in merito alla disponibilità di metodiche analitiche validate, dispone che, al momento della macellazione degli animali consumatori dell'alimento contaminato, venga eseguito il prelievo di campioni di organi bersaglio (fegato, rene e muscolo).

Zearalenone, DON, Fumonisine e tossine T-2 e HT-2:

l'I.Z.S. comunica il risultato alla ASL competente, che provvede ad un ulteriore campionamento di conferma ed eventualmente dispone di destinare l'alimento contaminato alle specie meno sensibili.

Il Regolamento (CE) n. 178/2002, considera a rischio i mangimi, nei seguenti casi:

- se hanno un effetto nocivo per la salute umana o animale;
- se rendono a rischio, per il consumo umano, l'alimento ottenuto dall'animale destinato alla produzione alimentare.

In virtù di ciò esso stabilisce che i mangimi a rischio non possono essere immessi sul mercato né essere somministrati ad animali destinati alla produzione alimentare.

Tali misure sono conformi a quanto previsto dall'art. 17, comma 1 della legge 281/1963 il quale prevede che, in caso di contaminazioni che non permettano di considerare il mangime di qualità sana, leale e mercantile, o ancora quando il mangime rappresenta un pericolo per la salute degli animali e delle persone, tali mangimi non possono essere immessi sul mercato e pertanto non possono essere somministrati ad animali destinati alla produzione alimentare.

UNITA' CAMPIONARIE

Nell'arco dell'anno saranno effettuati n° 840 campionamenti per l'aflatossina B1 e n° 420 campionamenti rispettivamente per ocratossina, fumonisine, zearalenone, DON, tossine T-2 e HT-2 ripartiti secondo lo schema indicato nell'allegato 3.

Inoltre si suggerisce di suddividere le unità campionarie previste per ogni Regione nel seguente modo:

- 40 campioni per aflatossina B1: 20 materie prime (farine o panelli di cotone, arachide) e 20 mangimi per bovine da latte;
- 20 campioni per ocratossina: 10 materie prime (mais) e 10 mangimi per suini;
- 20 campioni per zearalenone: 10 materie prime (cereali) e 10 mangimi completi;
- 20 campioni per DON: 10 materie prime (mais) e 10 mangimi completi;
- 20 campioni per fumonisine B1 e B2: 10 materie prime (mais) e 10 mangimi completi;
- 20 campioni per tossine T-2 e HT-2: 10 materie prime (mais) e 10 mangimi completi.

Criteria di ripartizione dei campioni in ambito Regionale

La ripartizione dei campioni dovrebbe essere suddivisa secondo due criteri.

Il primo è di un campionamento casuale (random), finalizzato alla valutazione della situazione epidemiologica, tali campionamenti vanno effettuati in:

Impianti di produzione:

- mangimifici a scopo commerciale
- depositi e commercio all'ingrosso di granaglie e mangimi;
- essiccatoi
- importatori

Matrici da campionare:

- per la ricerca di aflatossina B1:
 - materie prime
 - mangimi per bovine da latte;
 - mangimi per bestiame da latte diverso dai bovini
- per la ricerca ocratossina:
 - materie prime
 - mangimi per suini;
- per la ricerca di zearalenone:
 - materie prime
 - mangimi composti o completi
- per la ricerca del DON:
 - materie prime
 - mangimi composti o completi
- Fumonisine (B1, B2, B3)
 - materie prime
 - mangimi composti o completi
- Tossine T-2 e HT-2
 - materie prime
 - mangimi composti o completi

Il secondo criterio è un campionamento mirato, effettuato in particolare sulle seguenti matrici:

- Cereali;
- Semi, frutti oleaginosi, o loro prodotti e sottoprodotti;

- Materie prime per mangimi immagazzinati per lunghi periodi o importati via mare per lunghi periodi.

Saranno da privilegiare pertanto i campionamenti presso:

- Importatori;
- depositi e commercio all'ingrosso di granaglie e mangimi.

Allegato 1

FUNGO PRODUTTORE	ALIMENTO CONTAMINATO	POSSIBILI EFFETTI CLINICI	LIVELLI MASSIMI ASSIMILABILI microgrammi/kg (ppb) di dieta	T°/ UMIDITA' DI CRESCITA
Aspergillus <i>flavus</i> Aflatossine B1, B2, G1, G2, M1 nel latte	Cereali, arachidi, soia, caffè	Epatotossico, riduzione della crescita, enterite emorragica, immunosoppressore, diminuita produzione, cancerogeno	Vitelli Vacche 10 Vitelloni 1000 Manze 20 Suini, Polli 50 Conigli 10 Cavalli 20	Micelio 7-45 °C optimum 32°C Umidità 17-30% Tossina B1 24-25°C
<u>Fusarium</u> <i>graminearum,</i> <i>tricintum,</i> <u>Zearalenone</u>	Cereali	Iperestrogenismo, infertilità, cadute a terra, morte	Vitelli, Vitelloni, Manze 3000 Vacche 1000 Suini 500 Polli 40000 Tacchini 200	Temperature Micelio 0-35°C Umidità 22-25% Tossina 5-15°C
<i>Fusarium graminearum</i> <i>Giberella zeae</i> Vomitossina Deossinilvalenolo (DON)	Cereali	Crescita stentata, riduzione della conversione, rifiuto dell'alimento nel suino	Vitelli, Vitelloni, Manze 5000 Suino 500 Polli, Tacchini 15000	Vedi sopra Crescita sulla sommità della pannocchia

<p><u>Fusarium</u> <i>tricintum,</i> <i>graminearum,</i> <i>spp.</i> T-2, MAS, DAS</p>	<p>Cereali</p>	<p>Forte infiammazione intestinale anche emorragica, edema, diarrea, crescita stentata, ipofertilità, alterazioni immunitarie</p>	<p>Vitelli, Vitelloni, Manze 100 Vacche 25 Suini 250 Conigli, Cavalli, Polli, Tacchini 100</p>	<p>Temperatura di crescita 2,5-37°C Optim. 22,5-27,5°C</p>
<p>Fusarium moniliforme Fumonisine B1,B2</p>	<p>Mais</p>	<p>ELEM nel cavallo, PPE suino edema polmonare, Perdita di peso Pollo, Cancro esofageo nell'Uomo</p>	<p>Bovini, Suini e Conigli 20000 Cavalli 3000 Pollame 70000</p>	<p>Temperatura di crescita 2,5-37°C Optim. 22,5-27,5°C</p>
<p><u>Aspergillus</u> <u>ochraceus</u> <u>Penicillium</u> <i>viridicatum,</i> Ocratossina</p>	<p>Cereali</p>	<p>Epato, nefrotossica “porcine nephropaty”, scarsa conversione, crescita stentata, ridotta risposta immunitaria</p>	<p>Vitelli 20 Vitelloni 200 Manze 15000 Vacche 100 Suino 750-1500</p>	<p>Temperatura di crescita 5- 35°C Umidità ambientale oltre il 75%</p>

MUFFE E MICOTOSSINE

Campionamento per le Micotossine

Quando eseguire analisi per micotossine

- Quando l'alimento somministrato è carico di muffe e/o l'alimento ammuffito rappresenta una parte significativa della razione
- Quando si osservano dei sostanziali cambiamenti nelle produzioni e nello stato di salute di un'ampia percentuale di animali
- Quando si osserva un declino delle performances produttive e della salute degli animali che non trovano spiegazione se non in segni tipici degli effetti delle micotossine

Cosa campionare per eseguire test per micotossine (opzioni)

- Prelevare un campione di ingredienti singoli sospettati di contaminazione
- Campionare razioni concentrate
- Campione prelevato dalla razione in toto mescolata, oppure cereali e foraggi separati quando la somministrazione della razione avviene con metodiche tradizionali

Problematiche correlate al campionamento e all'analisi per micotossine

- Le micotossine sono spesso presenti in quantità molto piccole ppm-ppb
- Il contenuto di micotossina non è correlato alla quantità e qualità della muffa presente
- Le micotossine non sono necessariamente distribuite in modo uniforme nell'alimento contaminato e vi possono essere delle contaminazioni di parcelle isolate
- Alcune micotossine possono svilupparsi in caso di lento trasferimento del campione dal luogo del prelievo al laboratorio
- Alcune micotossine continuano ad essere prodotte nello stoccaggio, ed in modo particolare nello stoccaggio in condizioni non ottimali di umidità e temperatura

Alimenti umidi e secchi devono essere campionati in modo diverso

- Alimenti secchi: umidità < 0 = 12% es. semi secchi, integratori proteici, fieno secco e concentrati
- Alimenti umidi: umidità > 0 = al 15% es. silomais, polpe soppressate, siloerba, semi con alto tenore di umidità
- Alimenti intermedi (area grigia): umidità compresa tra il 12 ed il 15%. Dobbiamo stabilire in base al nostro giudizio il modo migliore di conservare il campione. In caso di dubbio considerarlo campione umido

Metodica di campionamento per alimenti secchi (Penn State University)-1

- Prendete 8-12 campioni ogni 3-5 partite di merce rimossa dallo stoccaggio
- Mescolate bene i sottocampioni e raccogliete un campione finale di 500 g. e conservatelo in un posto freddo e secco
- Mettete insieme 3-5 campioni finali, mescolate bene e prendete 500 g. per il campione finale da inviare al laboratorio
- Conservate tutti i campioni in un sacchetto di carta a doppio strato o in un sacchetto di cotone
- Prendete un altro campione di 500 g. per l'esame di conferma o altri tipi di analisi

Metodica 2 per il campionamento di alimenti secchi

- Prendere 12-20 campioni sul flusso di materiale di scarico, oppure 12-20 campioni con sonda in profondità da un contenitore. Prelevare campioni anche dai lati del contenitore o dalla cima dello stoccaggio dove si formano più facilmente le muffe
- Mescolare i campioni come visto prima e prendete un campione finale di 500 g. da inviare al laboratorio
- Mettere il campione in un sacchetto di carta a doppio strato o in un sacchetto di cotone e mettete in un posto freddo asciutto. Non usare sacchetti di plastica con campioni secchi.
- I campioni vanno formati mediante prelievi random, tenendo conto che le muffe tendono a formarsi nelle parti laterali dei contenitori
- Il campione finale da inviare al laboratorio per le analisi, non deve mai essere inferiore al Kg.

Metodo di campionamento per alimenti umidi

- Prendete 8-12 campioni elementari di alimenti umidi ogni 3-5 carichi di alimenti rimossi dallo stoccaggio.
- Mescolate i campioni elementari ed estraete un campione composto di 750-1000 g.
- Mettete il campione composto in un sacchetto resistente di plastica. Impacchettate il campione in modo da far uscire la maggiore quantità di aria possibile e sigillate bene.
- Conservate il campione in freezer fino a quando il campione finale non sarà formato.
- Mettete insieme 3-5 campioni composti e mescolateli bene assieme. Il campione finale da inviare al laboratorio sarà di 1 kg.
- Prendete un secondo campione da inviare al laboratori per l'analisi dell'umidità
- Prendete un terzo campione di 1 kg. e conservatelo in congelatore per l'analisi di conferma o per altri tipi di analisi
- Conservate i campioni umidi in congelatore fino a quando i campioni non saranno stati analizzati (referto)
- Per trasportare i campioni di alimento umido congelati, usate una sacca con tavole di ghiaccio. Una volta fatti i campioni finali portateli al laboratorio il più presto possibile e congelateli.

Allegato 3

REGIONE	Aflatossina B1	Ocratossina A	Zearalenone	Fumonisine	Don	Tossine T-2 e HT-2
LAZIO	40	20	20	20	20	20
TOSCANA	40	20	20	20	20	20
VENETO	40	20	20	20	20	20
FRIULI V.G.	40	20	20	20	20	20
PROV. AUT. TRENTO	40	20	20	20	20	20
PROV. AUT. BOLZANO	40	20	20	20	20	20
PIEMONTE	40	20	20	20	20	20
LIGURIA	40	20	20	20	20	20
VALLE D'AOSTA	40	20	20	20	20	20
LOMBARDIA	40	20	20	20	20	20
EMILIA ROMAGNA	40	20	20	20	20	20
ABRUZZO	40	20	20	20	20	20
MOLISE	40	20	20	20	20	20
UMBRIA	40	20	20	20	20	20
MARCHE	40	20	20	20	20	20
CAMPANIA	40	20	20	20	20	20
CALABRIA	40	20	20	20	20	20
PUGLIA	40	20	20	20	20	20
BASILICATA	40	20	20	20	20	20
SICILIA	40	20	20	20	20	20
SARDEGNA	40	20	20	20	20	20
TOTALE	840	420	420	420	420	420

3.c) METALLI E ALTRI CONTAMINANTI

I pericoli potenziali per gli alimenti di origine animale possono essere derivati dalle varie fasi del processo produttivo o da problematiche inerenti le materie prime o i sottoprodotti inseriti nel ciclo produttivo dei mangimi.

Le sostanze chimiche indesiderabili presenti nei materiali utilizzati per la fabbricazione di mangimi possono essere presenti allo stato naturale, per contaminazione, o per utilizzo di materiali che non entrano nel ciclo di produzione vero e proprio ma che sono utilizzati per il processo e finiscono per contaminare il mangime finale.

Sono comprese tra le sostanze chimiche che contaminano i mangimi i residui di pesticidi, i metalli pesanti, i contaminanti ambientali, le sostanze chimiche utilizzate per la pulitura degli impianti, i lubrificanti, gli oli minerali, i materiali utilizzati in supporto alla produzione, i prodotti biologici della decomposizione, i minerali gli acidi, oltre che micotossine, i PCBs, le diossine ect.,

I pericoli da sostanze chimiche presenti nei mangimi considerati in questo capitolo sono:

- i residui di prodotti utilizzati in agricoltura, erbicidi, pesticidi e fungicidi;
- i contaminanti ambientali di origine industriale e non : metalli pesanti.

La normativa nazionale e comunitaria prevede che possano essere somministrati agli animali solamente alimenti che siano di qualità sana, leale e mercantile.

Il D.Lgs 10 maggio 2004, n.149 che ha recepito le direttive 102/01/CE, 32/2002/CE, 2003/57/CE, riguarda le sostanze e prodotti indesiderabili nell'alimentazione degli animali e fissa i limiti per molti contaminanti chimici che possono essere presenti nei mangimi semplici e composti come riportato nelle **tabelle 1, 2, 3, 4, 5, 6** del presente capitolo.

Oltre alla normativa specifica succitata la Commissione, pubblica regolarmente le raccomandazioni relative ai programmi coordinati d'ispezione nel settore dell'alimentazione animale

Per ciò che riguarda i metalli pesanti la Raccomandazione (CE) 459/2001 del 5 giugno 2001 faceva riferimento alla ricerca particolare di Piombo, Cadmio, Arsenico e Mercurio, in relazione a fattori di rischio individuati per le varie materie prime e sottoprodotti nei microelementi, nei minerali, nell'olio di pesce, farina di pesce e nei mangimi per la piscicoltura.

La raccomandazione (CE) 2005/187 del 2 marzo 2005 prevede la verifica dei tenori di rame e zinco nei mangimi composti, destinati all'alimentazione dei suini, secondo quanto stabilito nella tabella 9 del presente capitolo.

La numerosità campionaria per la ricerca dei metalli e di altri contaminanti, per ogni singola Regione, è riportata nella **tabella 1 A** del presente capitolo.

Tabella 1 A

SOSTANZE PRODOTTI CONTAMINANTI	ALIMENTI SEMPLICI	ALIMENTI COMPLETI	ALIMENTI COMPLEMENTARI	ALIMENTI MINERALI	TOTALE CAMPIONI
ARSENICO (1)		1		1	2
PIOMBO (2)	3			3	6
MERCURIO (3)	1	1			2
NITRITI (4)	1	1			2
RAME (5)		3	3		6
ZINCO		3	3		6
CADMIO (6)	3			2	5
CIANURI ISO-TIOCIANATI (9)	1				1
ALDRIN	2	1			3
DIELDRIN	2	1			3
TOXAFANE	2	1			3
CLORDANO	2	1			3
DDT	2	1			3
ENDOSULFAN	2	1			3
ENDRIN	2	1			3
EPTACLORO	2	1			3
ESACLOROBENZOLO	2	1			3
ESACLOROCICLOESANO	2	1			3
RADIONUCLIDI	3	1			4

NOTE

- 1) mangimi per ovaiole
- 2) foraggi in prossimità di strade ad alto traffico o fabbriche di ceramica
- 3) mangimi a base di pesce
- 4) farine di pesce
- 5) mangimi per ovini, caprini, suini e bovini
- 6) rocce calciche macinate e sali di zinco
- 7) semi di cotone destinati all'alimentazione diretta
- 8) detti anche essenza volatile di senape, colza e ravizzone
- 9) detti anche essenza volatile di senape, colza e ravizzone

Tabella 1: limiti massimi per il piombo negli alimenti per animali

Contaminante	Prodotto	Limite massimo (respingimento)	Fonte normativa
Piombo	Materie prime per mangimi ad eccezione di:	10mg/kg	D.Lgs 10.05.2004 n. 149 Dir. 2002/32/CE 2003/100/CE REG. 1334/03/CE
	- foraggio verde	40mg/kg	
	- fosfati ed alghe marine calcaree	15mg/kg	
	- carbonato di calcio	20mg/kg	
	- lieviti	5mg/kg	
	Mangimi completi	5mg/kg	
	Mangimi complementari, ad eccezione di:	10mg/kg	
	- mangimi minerali	15mg/kg	
	E 6 Ossido di zinco	600mg/kg	

Tabella 2: limiti massimi per il cadmio negli alimenti per animali

Contaminante	Prodotto	Limite massimo (respingimento)	Fonte normativa
Cadmio	Materie prime per mangimi di origine vegetale	1 mg/kg	D.Lgs 10.05.2004 n. 149 Dir. 2002/32/CE 2003/100/CE
	Materie prime per mangimi di origine animale ad eccezione di:	2 mg/kg	
	- mangimi per animali da compagnia	-	
	Fosfati	10 mg/kg	
	Mangimi completi per bovini, ovini e caprini ad eccezione di:	1 mg/kg	
	- mangimi completi per vitelli agnelli e capretti	-	
	Altri mangimi completi ad eccezione di:	0,5 mg/kg	
	- mangimi per animali da compagnia	-	
	Mangimi minerali	5 mg/kg	
	Altri mangimi complementari per bovini, ovini e caprini	0,5 mg/kg	

Tabella 3: limiti massimi per l'arsenico negli alimenti per animali

Contaminante	Prodotto	Limite massimo (respingimento)	Fonte normativa
Arsenico	Materie prime per mangimi ad eccezione di:	2 mg/kg	D.Lgs 10.05.2004 n. 149 Dir. 2002/32/CE 2003/100/CE
	- farina d'erba, d'erba medica e di trifoglio, polpe essiccate di barbabietola da zucchero e polpe essiccate di barbabietola da zucchero melassate	4 mg/kg	
	- pannello di palmisti	4 mg/kg	
	- fosfati ed alghe marine calcaree	10mg/kg	
	- carbonato di calcio	15 mg/kg	
	- ossido di magnesio	20 mg/kg	
	Mangimi ottenuti dalla trasformazione di pesci o di altri animali marini	15mg/kg	
	Farina di alghe marine e materie per mangimi derivati dalle alghe marine	40 mg/kg	
	Mangimi completi ad eccezione di:	2 mg/kg	
	- mangimi completi per pesci e per animali da pelliccia	6 mg/kg	
Mangimi complementari ad eccezione di:	4 mg/kg		
mangimi minerali	12 mg/kg		

Tabella 4: limiti massimi per il mercurio negli alimenti per animali

Contaminante	Prodotto	Limite massimo (respingimento)	Fonte normativa
Mercurio	Materie prime per mangimi ad eccezione di:	0,1mg/kg	D.Lgs 10.05.2004 n. 149 Dir. 2002/32/CE 2003/100/CE
	- mangimi provenienti dalla trasformazione di pesci o di altri animali marini	0,5mg/kg	
	Mangimi completi ad eccezione di :	0,1mg/kg	
	- mangimi completi per cani e gatti	0,4mg/kg	
	Mangimi complementari ad eccezione di:	0,2mg/kg	
- mangimi complementari per cani e gatti	-		

I limiti per i residui delle varie sostanze antiparassitarie considerate dal D.Lgs 149/2004 sono riportati nella seguente tabella.

Tabella 5: limiti massimi per le sostanze antiparassitarie ed altri contaminati di origine industriale negli alimenti per animali

Contaminante	Prodotto	Limite massimo (respingimento)	Fonte normativa
Aldrin da solo o assieme espresso in Dieldrin}	Tutti i mangimi ad eccezione di:	0,01 mg/kg	D.Lgs 10.05.2004 n. 149 Dir. 2002/32/CE 2003/100/CE
	- grassi	0,02 mg/kg	
Clorocanfene, Canfene clorurato (Toxafene)	Tutti i mangimi	0,1 mg/kg	
Clordano (somma degli isomeri cis e trans e ossiclordano espresso come clordano)	Tutti i mangimi ad eccezione di:	0,02 mg/kg	
	- grassi	0,05 mg/kg	
DDT(somma degli isomeri del DDT, del TDE e del DDC, espressi in DDT)	Tutti i mangimi ad eccezione di:	0,05 mg/kg	
	- grassi	0,5 mg/kg	

<p>Endosulfan (somma degli isomeri alfa e beta e dell'endosulfan solfato espressa come endosulfan)</p>	<p>Tutti i mangimi ad eccezione di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - granoturco e derivati della sua trasformazione - semi oleosi e derivati della sua trasformazione - mangimi completi per pesci 	<p>0,1 mg/kg</p> <p>0,2 mg/kg</p> <p>0,5 mg/kg</p> <p>0,005 mg/kg</p>	
<p>Endrin (somma dell'endrin e del delta-keto-endrin espressi in endrin)</p>	<p>Tutti i mangimi ad eccezione di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - grassi 	<p>0,01 mg/kg</p> <p>0,05 mg/kg</p>	
<p>Eptacloro (somma dell'eptacloro e dell'eptacloroeposside espressi in eptacloro)</p>	<p>Tutti i mangimi ad eccezione di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - grassi 	<p>0,01 mg/kg</p> <p>0,2 mg/kg</p>	
<p>Esaclorobenzene, Esaclorobenzolo (HCB)</p>	<p>Tutti i mangimi ad eccezione di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - grassi 	<p>0,01 mg/kg</p> <p>0,2 mg/kg</p>	
<p>Esaclorocicloesano (HCH)</p>			
<p>22.1 Isomero alfa</p>	<p>Tutti i mangimi ad eccezione di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - grassi 	<p>0,02 mg/kg</p> <p>0,2 mg/kg</p>	
<p>22.2 Isomero beta</p>	<p>Mangimi composti ad eccezione di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mangimi per animali da latte <p>Materie prime per mangimi ad eccezione di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - grassi 	<p>0,01 mg/kg</p> <p>0,005mg/kg</p> <p>0,01mg/kg</p>	
<p>22.3 Isomero gamma</p>	<p>Tutti i mangimi ad eccezione di:</p> <p>grassi</p>	<p>0,1 mg/kg</p> <p>0,2 mg/kg</p> <p>2 mg/kg</p>	

Per i nitriti i limiti sono espressi in tabella 6

Tabella 6: limiti massimi per nitriti negli alimenti per animali

Contaminante	Prodotto	Limite massimo (respingimento)	Fonte normativa
Nitriti	Farina di pesce Mangimi completi ad eccezione di : - mangimi complementari per animali da compagnia esclusi i mangimi per uccelli da voliera e pesci ornamentali	60 mg/kg espressi come nitrito di sodio 15 mg/kg espressi come nitrito di sodio -	 D.Lgs 10.05.2004 n. 149 Dir. 2002/32/CE 2003/100/CE

Tabella 7: tenori finali previsti per il rame nei mangimi

N° CE	Additivo	Specie e categoria di destinazione	Tenore*	Riferimento Normativo	Note
E4 Rame	Acetato di rame, monoidrato	Suini: - fino a 12 settimane	170 mg*	REG. 1334/2003/CE MODIFICA DELLA DIRETTIVA 70/524/CEE	* in totale mg/kg di alimento completo o mg/giorno
		- altre categorie	25 mg*		
	Carbonato basico di rame, monoidrato	Bovini prima dell'inizio della ruminazione			
	Cloruro rameico, diidrato	- alimenti per l'allattamento	15 mg*		
	Metionato di rame	- altri alimenti completi	15 mg*		
	Ossido rameico	Altri Bovini	35 mg*		
	Solfato rameico, pentaidrato	Ovini	15 mg*		
	Chelato rameico di amminoacidi, idrato	Pesci	25 mg*		
	Solfato di rame-lisina	Crostacei	50 mg*		
	Altre specie	25 mg*			

Tabella 8: tenori finali previsti per lo zinco nei mangimi

N° CE	Additivo	Specie e categoria di destinazione	Tenore*	Riferimento Normativo	Note
E6 Zinco	Lattato di zinco, triidrato				
	Acetato di zinco, diidrato				°tenore max. di piombo 600mg/kg * in totale mg/kg di alimento completo o mg/giorno
	Carbonato di zinco				
	Cloruro di zinco, monoidrato	Animali da compagnia	250 mg/kg	REG. 1334/2003/CE MODIFICA DELLA DIRETTIVA 70/524/CEE	
	Ossido di zinco°	Mangime per pesci	200 mg/kg		
	Solfato di zinco, eptaidrato	Alimenti per allattamento	200 mg/kg		
	Solfato di zinco, monoidrato	Altre specie	150 mg/kg		
Chelato di zinco amminoacidi, idrato					

Tabella 9: tenori di rame e zinco rilevati nei mangimi composti destinati all'alimentazione dei suini

Tipo di mangime composto (categoria di animali)	Oligoelemento (rame o zinco)	Tenore constatato (mg/Kg di mangime completo)	Motivo del superamento del tenore massimo	Provvedimento adottato

CAPITOLO N. 4

PIANO DI MONITORAGGIO PER LA VALUTAZIONE DELLA CONTAMINAZIONE MICROBICA DA SALMONELLA SPP DEI MANGIMI COMPOSTI E DELLE MATERIE PRIME PER MANGIMI DI ORIGINE VEGETALE

Il presente programma di monitoraggio, che rientra nell'ambito di un più ampio programma di sorveglianza che coinvolge tutti i Paesi dell'Unione Europea, è volto ad acquisire su base nazionale il livello di contaminazione da Salmonella spp nelle materie prime per mangimi di origine vegetale, maggiormente utilizzate tal quali nell'alimentazione animale e nei mangimi composti per pollame, suini, bovini, ovi-caprini, pesci e conigli, allo scopo di ottenere opportune informazioni da fornire alla Commissione Europea che provvederà a definire successivamente su base comunitaria il livello di contaminazione da Salmonella spp.

I dati riscontrati potranno essere utilizzati inoltre per adottare misure adeguate allo scopo di individuare e combattere efficacemente e precocemente la contaminazione della catena alimentare in modo da ridurre il pericolo per la sanità pubblica.

Ciò potrà essere utile infine per adottare una normativa che disciplini questo settore essendo evidente ormai che anche i mangimi di origine vegetale possono ospitare agenti zoonotici.

I controlli, in applicazione al presente piano, sono effettuati a scopo conoscitivo, pertanto il prelievo ufficiale dei campioni viene effettuato in aliquota singola, costituita da più unità campionarie.

In caso di campioni non conformi, l' autorità competente può procedere alla verifica della corretta esecuzione delle misure sanitarie prescritte, con campionamento ufficiale previsto dal D.M. 20 aprile 1978.

DEFINIZIONI

Ai fini del presente piano di monitoraggio si intende per:

- a) "lotto", una quantità di materia prima vegetale per mangimi consegnata agli impianti di fabbricazione dei mangimi oppure di mangime composto fabbricato dall'impianto stesso costituente una unità e con caratteristiche presunte uniformi;
- b) "campione elementare", una quantità prelevata in un punto del lotto;
- c) "campione globale", un insieme di campioni elementari prelevati dallo stesso lotto;
- d) "campione finale", una parte rappresentativa del campione globale
- e) Unità campionaria: una porzione singola o una confezione scelta a caso su cui si eseguiranno le prove analitiche.

Scelta delle materie prime per mangimi e dei mangimi composti da campionare

Materie prime per mangimi di origine vegetale:

Cereali, loro prodotti e sottoprodotti:

- Orzo e derivati
- Frumento e derivati
- Granturco e derivati

Semi oleosi, frutti oleosi, loro prodotti e sottoprodotti:

- Derivati di arachidi
- Derivati di semi di colza
- Derivati della noce di cocco
- Semi di soia e derivati

- Semi di cotone e derivati
- Derivati di semi di girasole
- Derivati di semi di lino
- Derivati di altri semi oleosi

Altri materiali:

- Semi di legumi
- Tuberi, radici
- Altri semi e frutti
- Foraggi e paglia
- Altre piante

Mangimi composti :

- Mangimi composti per pollame
- Mangimi composti per suini
- Mangimi composti per bovini
- Mangimi composti per ovini e caprini
- Mangimi composti per pesci
- Mangimi composti conigli

Oggetto dei campionamenti

Materie prime per mangimi:

- prelievo di campioni dai lotti presenti negli impianti di fabbricazione dei mangimi durante le operazioni di scarico o durante il periodo di stoccaggio;
- prelievo di campioni dai lotti presenti nell'azienda zootecnica.

Mangimi composti: prelievo di campioni sui lotti di prodotto finito al termine del processo di fabbricazione o durante il periodo di stoccaggio presso lo stabilimento di fabbricazione.

Autorità competente

L'attuazione del programma, per le parti e negli ambiti territoriali di rispettiva competenza, è affidata alle Regioni ed alle Province autonome, ai Servizi di Sanità Pubblica Veterinaria delle Aziende Sanitarie Locali ed agli Istituti Zooprofilattici Sperimentali.

Resta comunque inteso che l'attività di vigilanza e controllo a livello nazionale, definita dal presente piano, è coordinata dal Ministero della salute.

Numero di lotti da sottoporre a campionamento

Nelle tabelle di cui **all'Allegato A** del presente capitolo sono riportate indagini statistiche utili per la ripartizione delle unità campionarie relative:

- alle produzioni regionali delle principali materie prime di origine vegetale (ISTAT dicembre 2004)
- al numero degli stabilimenti di produzione e della quantità di mangimi composti prodotti (Assalzo e Ministero della salute 2000)
- all'impiego di materie prime per la produzione di alimenti per animali ed alla produzione e impiego di vegetali per la preparazione di alimenti per animali (Assalzo 2003).

Le analisi per la ricerca di Salmonella nelle materie prime e negli alimenti composti per animali (produttori di derrate alimentari umane), ai sensi del presente piano, dovranno essere effettuate su un numero minimo di 1000 campioni privilegiando il numero dei campionamenti tra le materie prime.

Infatti nel corso dei precedenti piani di sorveglianza, in talune regioni italiane si è riscontrata una frequente contaminazione da *Salmonelle* spp. nei semi proteici, in particolare nei semi di soia e, comunque, nelle materie prime di origine vegetale, tali matrici, si ritengono pertanto prioritarie ai fini del presente piano di monitoraggio.

Nell'**Allegato B** del presente capitolo è riportata la distribuzione delle unità campionarie nelle Regioni/Province autonome.

Le Regioni e le Province autonome, nel rispetto del numero minimo previsto, adattano il piano di campionamento alla propria situazione territoriale (impianti di fabbricazione, produzione di materie prime, tipologia degli allevamenti zootecnici ecc.).

Le Regioni e le Province autonome, sulla base di particolari esigenze locali, da valutarsi caso per caso, sentiti il Ministero della salute - Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti - e gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali territorialmente competenti, possono aumentare la numerosità campionaria stabilita nell'**Allegato B** del presente capitolo.

Procedure di laboratorio

Laboratori: le analisi sono effettuate dagli Istituti Zooprofilattici Sperimentali competenti per territorio.

Metodo di laboratorio: metodo ISO 6579:2002 o qualsiasi altro metodo validato comprendente una fase di prearricchimento di 16-20 ore a 37°C di un'aliquota di 50 g prelevata dal campione finale così come previsto dal Decreto del Ministero della Sanità 10 marzo 1997, allegato V, punto IV - ricerca della *Salmonella* nei mangimi (G.U.R.I. n.103 del 6 maggio 1997).

Tipizzazione sierologia: tutti gli isolati di *Salmonella* devono essere sottoposti a tipizzazione sierologica conformemente allo schema Kauffman/White e ad antibiogramma secondo lo standard NCCLS.

Tale attività viene svolta dai laboratori di riferimento degli I.Z.S., con il coordinamento del Centro di Referenza Nazionale per le Salmonellosi.

Alcuni stipti di *Salmonella* (in particolare i ceppi appartenenti ai sierotipi Enteritidis e Typhimurium) vengono inviati al Centro di Referenza Nazionale, per la fagotipizzazione.

Gli Istituti inviano al Centro di Referenza i dati relativi alla tipizzazione e all'antibiogramma dei ceppi di *Salmonella* attraverso un sistema informatizzato (Enter Vet).

Ogni anno il Centro Nazionale di Referenza organizza un circuito interlaboratorio per il controllo di qualità della sierotipizzazione di *Salmonella* spp., a cui partecipano tutti i laboratori di riferimento degli Istituti Zooprofilattici che eseguono tale attività.

Analisi di revisione: le istanze di revisione di analisi effettuate nell'ambito dei campionamenti per la ricerca di salmonella spp. sono sempre effettuate presso lo stesso IZS che ha eseguito il primo accertamento in analogia a quanto viene fatto per gli alimenti deteriorabili (D.L.vo 123/93).

Laboratorio Nazionale di riferimento: presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie è istituito il Centro Nazionale di Referenza per le Salmonellosi (Decreto del Ministero della Sanità del 4 ottobre 1999).

Laboratorio comunitario di riferimento per *Salmonella*: il laboratorio comunitario di riferimento per la *Salmonella* di Bilthoven (NL) coordina l'attività dei Laboratori Nazionali di Referenza, in particolare per quanto riguarda l'applicazione dei metodi analitici e i controlli di qualità.

Provvedimenti da adottare in caso di positività

Se un campione risulta positivo per quanto concerne le *Salmonella* spp. l'autorità competente procede ad una indagine al fine di identificare ed eliminare l'eventuale fonte di contaminazione.

A tale scopo prescrive le seguenti misure:

- 1) Verifica del piano di autocontrollo aziendale, quando previsto, o delle GMP (buone pratiche di fabbricazione), con eventuale adozione di azioni correttive volte a risanare l'impianto di lavorazione e ad evitare contaminazioni della filiera. In particolare verificare se sono assicurati i requisiti minimi di igiene che consentano che:
 - a. i prodotti siano protetti da eventuali contaminazioni
 - b. tutte le attrezzature, contenitori, veicoli siano mantenuti puliti ed eventualmente disinfettati
 - c. siano adottate le precauzioni igieniche necessarie durante la produzione, raccolta, stoccaggio e trasporto dei prodotti vegetali
 - d. sia utilizzata acqua potabile o pulita quando necessario al fine di prevenire le contaminazioni
 - e. il personale addetto alle manipolazione dei prodotti sia in buono stato di salute e abbia ricevuto una adeguata formazione sui rischi derivanti dalle contaminazioni da *Salmonella* spp.
 - f. siano prevenuti e controllati il più possibile le contaminazioni derivanti da animali e parassiti indesiderabili (disinfestazioni e derattizzazioni)
 - g. sia assicurato un adeguato stoccaggio e smaltimento dei rifiuti e delle altre sostanze che possono causare una contaminazione
- 2) Intensificazione delle analisi di laboratorio per la ricerca di *Salmonella* spp. da eseguire nell'ambito del programma di autocontrollo.
- 3) Attuazione di idonee procedure di risanamento (se possibili), nel caso in cui la positività sia stata riscontrata sulle materie prime.
- 4) Applicazione delle regole e dei controlli per l'eliminazione e la trasformazione dei rifiuti di origine animale.
- 5) Tenuta dei registri dei controlli relativi alle misure di controllo dei rischi.

L'autorità competente può procedere alla verifica della corretta esecuzione delle misure sanitarie prescritte mediante campionamenti ufficiali. In tal caso il prelievo ufficiale viene eseguito non più in aliquota singola, ma nelle quattro aliquote previste dal D.M. 20 aprile 1978.

Raccolta dati

I dati relativi alla contaminazione da salmonelle nelle materie prime e nei mangimi dovranno essere trasmessi semestralmente dalle Aziende USL alle Regioni e alle Province Autonome con le modalità previste al capitolo "rilevazione dell'attività" del presente piano (parte generale) ed utilizzando le schede di cui **all'allegato 2 (parte generale)**.

Gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali procedono alla raccolta dati, secondo il formato indicato nell'**allegato C** del presente capitolo, schede opportunamente modificate dai modelli di rilevazione per il riscontro degli agenti zoonotici predisposti dall'EFSA, e le trasmettono, unitamente ad informazioni particolareggiate sul metodo di laboratorio applicato, entro il 30 aprile di ogni anno, al Centro Nazionale di Referenza, al Ministero della Salute e alle Regioni/Province Autonome.

I dati dovranno essere corredati di informazioni relative alle materie prime per mangimi esaminate ed in particolare sulla loro origine, nonché la parte di prodotto o sottoprodotto utilizzata,

il trattamento cui è stato sottoposto il prodotto o sottoprodotto e il prodotto o sottoprodotto risultante, a seconda dei casi.

Valutazione finale dei dati

L'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA), in collaborazione con il Danish Veterinary Institute (designato come Zoonoses Collaborating Center), procederà alla valutazione epidemiologica dei dati raccolti dagli Stati membri

PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO

La procedura dovrà essere conforme a quanto previsto ai punti 5.B., 6.1., 6.2.B., 7 ed 8 dell'allegato del decreto ministeriale 20 aprile 1978 (pubblicato sulla G.U.R.I. n.165 del 15/06/78), a seconda dei casi, per mangimi alla rinfusa e in confezione.

Modalità di campionamento dei mangimi

- i campioni elementari devono essere prelevati in modo uniforme e sistematico da varie parti del lotto;
- gli strumenti per il prelievo dei campioni devono essere puliti e disinfettati tra ogni operazione di prelievo riguardante lotti distinti;
- particolare attenzione deve essere posta dall'operatore addetto al prelievo dei campioni, es. utilizzo di guanti monouso e mascherine, al fine di evitare la contaminazione microbiologica del materiale da prelevare.
- i campioni globali devono essere costituiti da almeno 1000 grammi ;
- i campioni globali devono essere posti in contenitori sterili distinti, ognuno dei quali sarà accuratamente miscelato per agitazione o scuotimento;
- il campione finale deve essere ottenuto per estrazione di una quantità approssimativamente uguale da ciascun campione globale, sino ad ottenere una quantità totale di 1000 grammi da suddividere in 5 unità campionarie;
- le unità campionarie, che costituiscono il campione globale, devono essere trasferite negli opportuni recipienti sterili, sigillati e contrassegnati con l'indicazione della spedizione e della data di campionamento;

Il verbale di prelevamento (Allegato I – parte generale) deve riportare:

- la dicitura "PNAA" ;
- entità globale della matrice oggetto del prelievo ;
- indicazione della tipologia del mangime prelevato di cui al paragrafo 1 (materie prime per mangimi di origine vegetale o mangimi composti per pollame, suini e bovini, ecc.);
- numero di lotto;
- Paese di provenienza;
- trattamento subito dalla matrice oggetto del prelievo;
- il ritiro di eventuali campioni in contraddittorio (secondo la Legge n° 281 del 15/02/63)

Al verbale di prelevamento deve essere allegato il cartellino, e copia del documento commerciale previsto dall'articolo 18 della L.281/63.

Criteri microbiologici per la valutazione della presenza di *Salmonella* spp.

Tipologia alimento	Microrganismo	Piano di campionamento		Limiti		Metodo di analisi
		n	c	m	M	
Mangime	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	Assente in 50 g		ISO 6579 :2002

Legenda:

n : numero di unità che costituiscono il campione;

c: numero di unità campionarie i cui valori sono superiori a m o si situano tra m e M. Nel presente caso m=M.

PRODUZIONI REGIONALI ALLEGATO A

REGIONI	ORZO E DERIVATI			FRUMENTO COMPLESSIVO E DERIVATI			GRANTURCO E DERIVATI		
	Prodotto raccolto	%	N° di campioni	Prodotto raccolto	%	N° di campioni	Prodotto raccolto	%	N° di campioni
Veneto	452.661			3.443.028			29.936.894	-	
Emilia Romagna	1.699.280			12.020.320			13.242.495	-	
Lombardia	1.473.443			3.592.917			33.180.702	-	
Umbria	835.986			4.651.521			1.559.585	-	
Piemonte	1.243.280			4.049.655			16.000.000	-	
V.d'Aosta	200			150			1.500	-	
Abruzzo	850.630			2.427.415			582.765	-	
Molise	211.470			2.026.618			150.520	-	
Campania	409.474			2.779.515			1.476.660	-	
Marche	1.301.215			7.277.090			963.011	-	
Sardegna	285.000			2.206.460			229.205	-	
Toscana	432.530			7.490.446			1.994.773	-	
Sicilia	362.547			9.496.920			38.750	-	
Friuli	414.100			279.900			7.548.810		
Trento	-			-			10.500	-	
Bolzano	1.710			1.715			193		
Lazio	378.060			4.392.263			2.341.011		
Puglia	686.021			12.846.152			96.040		
Calabria	218.057			1.945.912			322.587		
Basilicata	409.500			5.348.000			124.025		
Liguria	3.613			11.585			30.680	-	
TOTALE	11.668.777			86.287.582			109.830.805		

ISTAT dicembre 2004

PRODUZIONI REGIONALI ALLEGATO A

REGIONI	DERIVATI DI SEMI OLEOSI			DERIVATI DI SEMI DI COLZA			AVENA E DERIVATI		
	Prodotto raccolto	%	N° di campioni	Prodotto raccolto	%	N° di campioni	Prodotto raccolto	%	N° di campioni
Veneto	2.589.009	-		3.261			6.500		
E.Romagna	773.170	-		931			36.139		
Lombardia	936.245	-		3.202			40.063		
Umbria	903.212	-		2.700			164.225		
Piemonte	507.204	-		20.000			36.830		
V.d'Aosta	-	-		-			150		
Abruzzo	87.221	-		21			77.035		
Molise	93.875	-		-			241.271		
Campania	5.336	-		-			295.106		
Marche	645.957	-		4.008			70.150		
Sardegna	360	-		68			376.710		
Toscana	326.299	-		5.135			288.614		
Sicilia	17.975	-		-			203.583		
Friuli	737.830			3.950			6.490		
Trento	-	-		-			-		
Bolzano	-			-			880		
Lazio	53.280			1.950			95.920		
Puglia	41.674			2.820			681.897		
Calabria	5.211			1.125			273.722		
Basilicata	4.305			2.760			467.100		
Liguria	-	-		-			777		
TOTALE	7.728.163			51.931			3.363.162		

ISTAT dicembre 2004

PRODUZIONI REGIONALI ALLEGATO A

REGIONI	(SEMI DI) SOIA E DERIVATI			DERIVATI DI SEMI DI GIRASOLE			DERIVATI DI SEMI DI LINO		
	Prodotto raccolto	%	N° di campioni	Prodotto raccolto	%	N° di campioni	Prodotto raccolto	%	N° di campioni
Veneto	2.517.466	-		68.282					
E.Romagna	617.201	-		155.038			4.950		
Lombardia	783.526	-		149.517					
Umbria	1.835	-		898.677					
Piemonte	259.889	-		227.315					
V.d'Aosta	-	-		-					
Abruzzo	2.860	-		84.340					
Molise	-	-		93.875					
Campania	-	-		5.336					
Marche	9.619	-		632.330			171		
Sardegna	-	-		292					
Toscana	2.276	-		318.388					
Sicilia	-	-		975					
Friuli	722.880			11.000					
Trento	-	-		-					
Bolzano	-			-					
Lazio	800			50.430					
Puglia	144			38.710			49		
Calabria	984			3.102					
Basilicata	-			1.545			198		
Liguria		-							
TOTALE	4.919.980			2.739.152			5.368		

ALLEGATO A

DATI RELATIVI ALLE PRODUZIONI DI MANGIMI COMPOSTI E DI MATERIE PRIME

Regione	Produzione di mangimi composti °		Numero di stabilimenti che producono alimenti composti	
Emilia Romagna	2.799	23,9%	228	27,4%
Lombardia	1.950	16,7%	134	16,1%
Piemonte e Valle d'Aosta	1.070	9,1%	82	9,9%
Umbria	768	6,6%	79	9,5%
Veneto	3.237	27,7%	73	8,8%
Le altre 15 regioni	1.884	16,0%	236	28,4%
TOTALE	11.708	100,%	832	100,0%

° in migliaia di tonnellate DATI ASSALZOO 2000 e Ministero della Salute

Assalzo 2000	Produzione nazionale migliaia di tonnellate	provenienza U.E.	Importazione Paesi terzi	totale
Mangimi comp. pollame	4.063 35%			
Mangimi comp. suini	2.624 22%			
Mangimi comp. bovini	3.741 32%			
Mangimi comp. ovicaprini	171 1,5%			
Mangimi comp. pesci	109 1%			
Mangimi comp. conigli	604 5%			
Mangimi comp. altre specie	396 3,5%			
Mangimi composti TOTALE	11.708 100%	441	147	12.296
Produzione cereali e semi oleosi (vedi tab. seg.ti)				
Grano tenero	3.117	4.022	1.014	8.153
Altri cereali °	11.717	1.216	7	12.940
Soia	1.195	2.270 *		3.465
Altri semi oleosi °°	334	428 *		762

° avena, granoturco e orzo °°colza, cotone, girasole, lino e salmisti *non disponibili informazioni dettagliate

Impiego di materie prime per la produzione di alimenti per animali in Italia

Materia prima	quintali
mais	78.000.000
Frumento tenero	13.000.000
orzo	14.500.000
avena	3.000.000
crusca	24.000.000
Farina di soia	39.000.000
Altre farine di semi oleosi	5.800.000

Assalzo 2003

Produzione e impiego di vegetali per la preparazione di alimenti per animali in Italia (q)

Materia prima	produzione	import	export	Disponibilità totale	Disponibilità per alim.ne animale
avena	3.070.000	640.000	-	3.710.000	3.000.000
Frumento tenero	25.120.000	51.320.000	380.000	76.090.000	13.000.000
mais	86.560.000	10.290.000	270.000	96.580.000	78.000.000
orzo	10.080.000	91.600.000	20.000	19.220.000	14.500.000
crusca	25.000.000	900.000	130.000	25.570.000	24.000.000
Farina di soia	12.500.000	29.000.000	2.340.000	39.160.000	39.000.000
Farina di girasole	1.500.000	3.370.000	20.000	4.850.000	4.800.000
Farina di colza	100.000	900.000	-	1.000.000	1.000.000
totale	163.930.000	105.580.000	3.160.000	266.380.000	177.300.000

Assalzo 2003

ALLEGATO B

REGIONI	N° campioni Materie prime	N° campioni Mangimi composti
Veneto	90	50
Emilia Romagna	90	50
Lombardia	90	50
Umbria	80	40
Piemonte	90	50
Valle d'Aosta	12	8
Abruzzo	12	8
Molise	12	8
Campania	12	8
Marche	12	8
Sardegna	12	8
Toscana	12	8
Sicilia	12	8
Friuli	12	8
Trento	12	8
Bolzano	12	8
Lazio	12	8
Puglia	12	8
Calabria	12	8
Basilicata	12	8
Liguria	12	8
TOTALE	632	368

ALLEGATO C

Please write your country

Categorie	origine dell'informazione	Osservazioni	Unità epidemiologica	peso inculum	Unità testate	Unità positive	S. Enteritidis	S. Typhimurium	<i>Prego specificare</i>			
Cereali, loro prodotti e sottoprodotti												
orzo (e derivati)												
grano (e derivati)												
Mais												
Mais (derivati)												
altro												
Semi oleosi, frutti oleosi, loro prodotti e sottoprodotti												
derivati di arachidi												
derivati dei semi di colza												
derivati della noce di cocco												
soia (semi) derivati												
derivati dei semi di cotone												
derivati dei semi di girasole												
derivati dei semi di lino												
derivati di altri semi oleosi												
altri materiali												
semi di legumi...												
tuberi, radici												
altri semi e frutti												
foraggi e paglia												
altre piante												

Control: G>=H>=I:0

CAPITOLO 5

Piano di monitoraggio sulla presenza di organismi geneticamente modificati nei mangimi

I piani di attività per il controllo di OGM negli alimenti zootecnici hanno subito significative variazioni in seguito alla sentenza 14477/2004 del T.A.R. Lazio che ha annullato il DPCM del 4 agosto 2000 (cfr. Allegato).

In forza di tale sentenza, è stata riammessa la commercializzazione dei mais: MON809, MON810, Bt 11 e T25, il cui impiego, in quanto OGM, risulta comunque vietato nel circuito biologico.

Pertanto, per quanto concerne il circuito convenzionale, misure sanzionatorie potranno essere applicate per violazioni dovute non alla sola presenza di questi OGM, un tempo vietati, ma ad eventuali irregolarità legate alla mancata o incompleta o errata etichettatura dei mangimi commercializzati.

Altre significative norme regolamentari sono state introdotte dai Regolamenti comunitari 1829/2003 e 1830/2003, entrati in applicazione nei primi mesi del 2004, e che hanno introdotto misure particolari relativamente all'autorizzazione, l'etichettatura e la tracciabilità di OGM, anche nel settore dei mangimi.

In virtù di tali provvedimenti, che hanno fissato, rispetto agli obblighi di etichettatura, una soglia di tolleranza dello 0,9% per presenza accidentale o tecnicamente inevitabile di OGM nei mangimi, il controllo di laboratorio ha dovuto adattarsi alle nuove esigenze di accertamento quantitativo degli OGM nei prodotti esaminati.

Sempre in tema di aggiornamenti normativi è da segnalare il decreto legislativo n. 70 del 21 marzo 2005 con il quale sono state fissate le sanzioni per le violazioni alle norme comunitarie in materia di OGM.

Il piano di attività andrà preventivamente concordato con i laboratori di riferimento degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali competenti per territorio, ai quali andranno recapitati, come in passato, i campioni programmati.

Questo consentirà di calibrare gli interventi in rapporto alle capacità ricettive dei laboratori.

Per quanto attiene invece alle eventuali revisioni di analisi su campioni non conformi, queste continueranno ad essere eseguite dall'Istituto Superiore di Sanità che, a differenza della precedente programmazione, applicherà le nuove tariffe previste (680 euro per singolo campione).

Criteri generali da seguire per la predisposizione dei piani di attività.

I piani di monitoraggio dovranno uniformarsi alle seguenti indicazioni in modo da evitare difformità operative a livello territoriale.

OGM da controllare

I laboratori di riferimento svolgeranno controlli riferiti agli OGM autorizzati in sede comunitaria e secondo metodiche ufficiali quali-quantitative, possibilmente evento di trasformazione-specifiche o almeno costrutto-specifiche, validate presso gli stessi laboratori e/o dal Laboratorio Comunitario di Riferimento.

Attualmente sono in corso di autorizzazione nuovi eventi di trasformazione destinati all'alimentazione animale, il cui iter di ammissione potrà essere seguito attraverso il sito ufficiale:

http://europa.eu.int/comm/food/food/biotechnology/gmfood/notification_en.htm

Si raccomanda la consultazione del sito web del Laboratorio Comunitario di

Riferimento (<http://gmo-crl.jrc.it>) dove sono disponibili dati relativi ai metodi analitici validati o in corso di validazione da parte dello stesso Laboratorio Comunitario di Riferimento.

Come già comunicato in data 16/02/2005 (prot. DGVA-IV/5674P) dal Ministero della Salute, Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti, Ufficio IV, si ricorda che il Centro di Riferenza Nazionale per la Ricerca di OGM, presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lazio e Toscana, ha predisposto una raccolta di metodiche analitiche che è possibile richiedere allo stesso Centro di Riferenza (tel/fax 0679099450; e-mail: damaddeo@rm.izs.it; iciabatti@rm.izs.it).

Tolleranze

Ai fini della valutazione della conformità dei campioni analizzati, le tolleranze da applicare sono quelle previste dalla normativa vigente, in particolare:

- per gli alimenti zootecnici del circuito convenzionale: 0.9% (Regolamenti CE n° 1829/2003 e 1830/2003)
- per gli alimenti zootecnici del circuito biologico: 0% (Regolamento CE n° 2092/1991 e successive modifiche)

Strutture da controllare

I controlli andranno svolti presso gli impianti di produzione degli alimenti zootecnici, i distributori di mangimi, gli allevamenti, compresi quelli che producono con il metodo biologico ai sensi del Regolamento CEE 1804/99 e s.m.i..

A queste strutture vanno aggiunte le seguenti tipologie di attività che, ai sensi del regolamento comunitario 183/2005 verranno, dal 1 gennaio 2006, assoggettate al controllo ufficiale:

- essiccatoi che trattano e commercializzano materie prime per uso zootecnico;
- molini che lavorano e commercializzano materie prime destinate all'alimentazione animale.

Per distinguere con maggior chiarezza la tipologia dei controlli, nei verbali di prelievo andrà indicato in modo esplicito se trattasi di: campione prelevato dal "circuito biologico" o "circuito convenzionale".

Sopralluoghi ispettivi

Questi saranno rivolti essenzialmente al controllo documentale sull'approvvigionamento delle materie prime o dei prodotti sottoposti a verifiche, nonché alla correttezza delle indicazioni riportate in etichetta.

Tali sopralluoghi potranno coincidere con quelli programmati per altre finalità (PNR, Piani straordinari controllo aflatossine ecc.).

Campionamento

Nel corso dei sopralluoghi andranno prelevati, in via prioritaria, mangimi composti (completi o complementari), mangimi semplici (materie prime) con particolare riferimento a soia e mais.

Per la stesura del verbale di prelevamento dovrà essere utilizzato l'**Allegato 1** al presente piano (parte generale).

In merito invece alla numerosità campionaria, in considerazione delle capacità analitiche dei laboratori, della complessità delle procedure di campionamento (specialmente per i prodotti sfusi) e delle procedure analitiche, **la ripartizione dei**

campioni per singola Regione o P.A. si ritiene debba essere di almeno 60 unità (in grado di rilevare almeno un campione irregolare qualora la prevalenza di campioni irregolari sia uguale o maggiore del 5%, C. L. 95%), **40 per il circuito convenzionale e 20 per quello biologico**, come riportato nella **Tabella 1** del presente capitolo.

Tutti i campioni dovranno contenere soia e/o mais.

I campioni contenenti **solo** soia **o solo** mais non dovrebbero superare il 50% del totale dei campioni prelevati.

Ferme restando le indicazioni fornite nel presente Piano, ciascuna Regione e P.A. dovrà concordare, con i laboratori di referenza competenti per territorio, in base alle esigenze e capacità specifiche, la numerosità campionaria e la distribuzione dei prelievi nell'arco dell'anno.

TIPOLOGIE E MODALITA' DI CAMPIONAMENTO

Per il prelievo dei campioni, i Servizi veterinari dovranno attenersi scrupolosamente a quanto indicato nella Raccomandazione della Commissione CE 787/2004 del 4/10/2004. Tale norma opera una netta distinzione tra i campionamenti di mangimi confezionati e non confezionati, indicando i protocolli da seguire.

Le tipologie di campionamento vengono distinte in:

campionamento mirato: consiste nel prelievo di campioni in assenza di sospetti, ma tenuto conto delle caratteristiche aziendali e della tipologia e provenienza dei prodotti esaminati.

Per i controlli mirati si dovrà procedere secondo metodica ufficiale, prelevando 4 o più aliquote per campione. Le verifiche in allevamento, come per il PNR, non prevedono il sequestro cautelativo delle merci testate in quanto, in assenza di sospetti risulterebbe poco sostenibile l'interruzione del ciclo alimentare praticato agli animali.

campionamento su sospetto: consistente nel prelievo di campioni tutte le volte che per notizie anamnestiche, segnalazioni di altri organi di controllo, pericoli per la salute pubblica, si sospetti la presenza di OGM non consentiti nei prodotti da testare.

In questi casi rientrano ovviamente anche i campionamenti eseguiti a seguito di pregresse positività.

Nell'eventualità di controlli su sospetto, vanno adottate le procedure di campionamento ufficiale e di sequestro delle merci testate.

campionamento extra-piano: i Servizi Veterinari possono predisporre piani di controllo - "extra-piano" - che rispondano a specifiche esigenze locali.

Le programmazioni extra-piano possono rendersi necessarie per assicurare approfondimenti tecnici o epidemiologici collegati a studi o ricerche mirate in tema di OGM.

Allo scopo di coordinare le attività extra-piano e di evitare improduttive sovrapposizioni negli interventi, i programmi extra-piano dovranno essere preventivamente comunicati e concordati con le Regioni e P.A., nonché con i laboratori di analisi che ne verificheranno la compatibilità con gli obiettivi generali.

Resta inteso che controlli extra-piano, eseguiti su matrici o per ricerche non previste, dovranno essere rendicontati separatamente.

Per quanto riguarda il campionamento ufficiale presso impianti che producono o commercializzano mangime "biologico", o materie prime dichiarate OGM free, o che allevano animali da reddito alimentati con tali prodotti, si ritiene indispensabile l'esecuzione di almeno 1 controllo/anno.

In caso di conferma di irregolarità, il Servizio veterinario avrà cura di segnalare l'episodio all'organo di certificazione, ed all'Assessorato Regionale competente, al fine dell'adozione dei provvedimenti sospensivi e cautelativi previsti dai disciplinari di produzione.

Nei verbali di prelievo (**Allegato 1**), si dovrà riportare in modo chiaro e ben identificabile la dicitura: "PIANO NAZIONALE RICERCA OGM", nonché la tipologia di campionamento (mirato, extra-piano, sospetto). Bisognerà inoltre precisare l'effettiva provenienza delle merci nonché lo stabilimento di produzione, acquisendo ed allegando la relativa documentazione di scorta (etichette, fatture di acquisto, bolle di consegna, autocertificazioni ecc.) comprese eventuali dichiarazioni spontanee rese dall'interessato.

ADEMPIMENTI A SEGUITO DI IRREGOLARITA' SU CAMPIONI UFFICIALI

A) Qualora il campionamento sia stato effettuato presso un mangimificio o distributore di alimenti zootecnici :

Il laboratorio d'analisi, comunica la non conformità riscontrata all'Azienda Sanitaria Locale che ha prelevato il campione, alla Regione o alla P.A., allegando al referto analitico, la relativa documentazione (etichetta, bolle di consegna, ecc.) e il verbale di prelievo dei campioni **Allegato 1**.

Il Servizio Veterinario:

- procede all'ispezione dell'impianto per assicurare la rintracciabilità della/delle materie prime o prodotti costituenti la partita non conforme
- preleva, in caso di necessità, ulteriori campioni di singoli ingredienti del prodotto contaminato e verifica le procedure messe in atto al fine di prevenire eventuali contaminazioni crociate sia durante la produzione che durante il trasporto dei mangimi;
- attiva indagini finalizzate a rintracciare lotti della partita eventualmente già distribuiti;
- nel caso di violazioni alle norme di autorizzazione (OGM non autorizzati), provvede, con spese a carico della ditta interessata, alla distruzione o altra idonea destinazione della partita contaminata. Quest'ultimo provvedimento non si applica in caso di richiesta di revisione di analisi da parte dell'interessato (in attesa del risultato definitivo);
- nel caso di violazioni alle norme di etichettatura, provvede a verificare che la partita contenente o derivata da OGM venga messa in commercio nel rispetto delle norme previste dai Regolamenti 1829/2003 e 1830/2003.

B) Qualora il campionamento sia effettuato presso un'azienda di allevamento:

Il laboratorio d'analisi, comunica la non conformità riscontrata all'Azienda Sanitaria Locale che ha prelevato il campione, alla Regione o alla P.A., allegando al referto analitico, la relativa documentazione (etichetta, bolle di consegna, ecc.) e il verbale di prelievo dei campioni **Allegato 1**.

L'Azienda Sanitaria Locale:

- sequestra la partita oggetto del campionamento se ancora presente;
- attiva indagini finalizzate ad individuare la provenienza della partita o le ditte che hanno

fornito le materie prime nel caso di mangimi per autoconsumo;

- preleva, in caso di necessità, ulteriori campioni per individuare la causa della contaminazione;
- nel caso di violazioni alle norme di autorizzazione (OGM non autorizzati), provvede, con spese a carico del titolare dell'azienda, alla distruzione o altra idonea destinazione della partita contaminata. Quest'ultimo provvedimento non si applica in caso di richiesta di revisione di analisi da parte dell'interessato (in attesa del risultato definitivo).

Adempimenti delle Regioni e P.A.

Le Regioni e P.A., a seguito del ricevimento di segnalazioni di irregolarità, provvederanno al coordinamento degli interventi nel territorio di competenza, e alla trasmissione al Ministero della Salute, con ogni possibile urgenza, dei relativi provvedimenti adottati utilizzando il fac – simile **Allegato 3** (parte generale).

Riferimenti sanzionatori

Le Autorità competenti, in caso di non conformità, applicheranno i provvedimenti sanzionatori previsti dal decreto legislativo n. 70 del 21 marzo 2005.

Ovviamente sono fatte salve le sanzioni di natura penale eventualmente accertate dagli organi di controllo (es. artt. 515 e 516 C.P.).

INVIO DATI DI ATTIVITA'

Per la rendicontazione delle attività svolte, oltre a seguire le procedure generali precedentemente indicate, i laboratori di riferimento dovranno trasmettere al Centro di Riferenza Nazionale per la Ricerca di OGM, attraverso l'impiego dello specifico applicativo a breve disponibile sul sito <http://ogm.izslt.it>, con cadenza almeno trimestrale, i dati relativi al controllo analitico; questi saranno analizzati ed elaborati dallo stesso Centro di Riferenza e trasmessi al Ministero della Salute, Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti.

TABELLA 1

REGIONE	CIRCUITO CONVENZIONALE	CIRCUITO BIOLOGICO	NUMEROSITA' CAMPIONARIA TOTALE
LAZIO	40	20	60
TOSCANA	40	20	60
VENETO	40	20	60
FRIULI V.G.	40	20	60
PROV. AUT. TRENTO	40	20	60
PROV. AUT. BOLZANO	40	20	60
PIEMONTE	40	20	60
LIGURIA	40	20	60
VALLE D'AOSTA	40	20	60
LOMBARDIA	40	20	60
EMILIA ROMAGNA	40	20	60
ABRUZZO	40	20	60
MOLISE	40	20	60
UMBRIA	40	20	60
MARCHE	40	20	60
CAMPANIA	40	20	60
CALABRIA	40	20	60
PUGLIA	40	20	60
BASILICATA	40	20	60
SICILIA	40	20	60
SARDEGNA	40	20	60
TOTALE	840	420	1260

