

## **PIANO DI MONITORAGGIO SUI PRODOTTI LATTIERO CASEARI DERIVATI DA LATTE DI BUFALA AI SENSI DELLA L.R. 3/05.**

Il piano è programmato in esecuzione della L.R. 3/05. Esso verterà sull'effettuazione di campionamenti per esami chimici, fisici e microbiologici nonché su controlli ispettivi e morfologici dei prodotti derivati dal latte di bufala (prodotti trasformati di esclusiva provenienza bufalina o prodotti trasformati partendo da una miscela di latti in cui sia però preponderante quello bufalino) quali mozzarelle, mozzarelle di bufala campana, ricotta, yogurt, formaggi, etc.

### **1. PIANIFICAZIONE**

I campioni del piano di monitoraggio ex L. 3/05 devono riguardare solo i prodotti a base di latte o il latte prodotti in Regione Campania.

Essi verranno effettuati:

1. nei caseifici riconosciuti
2. nei caseifici registrati
3. nelle imprese che si occupano della loro commercializzazione (ivi compreso il trasporto)
4. negli allevamenti bufalini

#### **1.1 SCOPI**

Il Piano di monitoraggio tende a verificare il grado di sicurezza alimentare e di conformità ai requisiti commerciali dei prodotti lattiero caseari prodotti in Campania con latte totalmente o parzialmente bufalino. Ai fini di una più completa analisi del rischio, alcune prove vengono effettuate utilizzando come matrice direttamente il latte bufalino sia crudo che sottoposto a temperatura di pastorizzazione.

I Servizi Veterinari suddivideranno i campioni tra la fase di produzione e di commercializzazione tenendo conto della densità abitativa, e, tra i vari caseifici, della loro usuale entità produttiva.

Si precisa che il dato "*1 campione ogni 10 quintali*", è da considerarsi come dato base di calcolo per quantificare in linea di massima il numero dei campionamenti annuali da effettuarsi nel caseificio; esso cioè non comporta l'esecuzione materiale di 1 campionamento ogni volta che l'opificio abbia prodotto 10 quintali di alimenti. Si è consci che esso non è un dato preciso in quanto:

1. vanno sottratti i campioni effettuati nella fase di commercializzazione
2. il numero dei campioni a farsi non potrà superare la quota massima di analisi che l'IZSM potrà riservare per tale Piano

Al fine di una corretta indagine epidemiologica e dell'analisi del rischio, dovrà essere preferita l'esecuzione di più campioni nello stesso giorno, in modo da avere un quadro quanto più completo della stessa partita di prodotti; ciò anche per ottimizzare l'impiego di risorse umane ed economiche.

#### **1.2 COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE**

L'Autorità coinvolta nello svolgimento del Piano sono i Servizi Veterinari delle AA.SS.LL.

#### **1.3 ATTREZZATURE**

I Servizi Veterinari si forniranno di tutte le attrezzature necessarie al campionamento chimico e batteriologico, anche di liquidi

#### **1.4 LABORATORIO DI RIFERIMENTO**

Il laboratorio di riferimento è quello dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Portici con le sue sezioni.

## 1.5 DURATA

Costante in ottemperanza alla Legge Regionale

## 1.6 PROCEDURE DOCUMENTATE

Come in ogni altro tipo di ispezione, dovrà essere compilato il “Mod. 5” con l’attribuzione del punteggio delle non conformità eventualmente riscontrate. I modelli per l’esecuzione dei campioni sono quelli previsti dal P.R.I. quali il Mod. 2 e Mod. 3, nonché i Mod 3A e 3B relativi al campionamento per il test ELISA-brucelle.

Il controllo dovrà essere poi inserito nel sistema informatico G.I.S.A. dell’Osservatorio Regionale Sicurezza Alimentare.

## 1.7 COSTI E BENEFICI

I costi relativi all’attuazione del presente piano sono sostenuti con le risorse appostate su specifici capitoli di spesa del bilancio regionale relativi esercizi finanziari. Per quanto riguarda i benefici, tale piano darà un riscontro sul grado di sicurezza e, quindi, di qualità di un prodotto di estrema rilevanza in Regione Campania

## 2. PROGRAMMAZIONE

Ai fini di una necessaria programmazione dei campioni, si è proceduto a richiedere all’IZSM la capacità massima di analisi che lo stesso può dedicare al presente Piano di Monitoraggio senza intaccare la programmazione delle analisi effettuate per altre linee d’attività. Tale capacità massima risulta esser di n. 455 campioni alla settimana per cui, moltiplicando per una media di 50 settimane, corrisponde ad una capacità massima annuale di n. 22750. Tale numero risulta inferiore di ca. il 33% rispetto al numero teorico di 34.000 campioni stabilito secondo il criterio della norma, determinato sulla base della produzione stimata totale regionale.

Ai fini della suddivisione del numero di campioni da assegnare a ciascuna ASL, si è tenuto conto dei seguenti criteri:

1. numero e capacità lavorativa dei caseifici presenti sul territorio di competenza **(70%)**
2. popolazione residente nel territorio di competenza, per una stima approssimativa dei campioni da effettuare in commercializzazione **(10%)**
3. rapporto tra i campioni assegnati per l’anno 2011 e quelli effettuati, che evidenzia le possibilità operative di ciascuna ASL per le attività di tale Piano **(20%)**. Dall’analisi di tali dati il rapporto è risultato il seguente:

ASL	NUMERO CAMPIONI ASSEGNATI PER L’ANNO 2011	NUMERO CAMPIONI EFFETTUATI NELL’ANNO 2011	PERCENTUALE DI EFFETTUAZIONE
AV	300	265	88%
BN	250	250	100%
CE	9760	4067	41,67%
NA 1	1647	936	56,83%
NA 2	3220	697	21,64%
NA 3	1772	727	41,02%
SA	8236	6223	75,55%
	TOT 25.185	TOT 13.165	MEDIA 52,27%

La suddivisione dei campioni per tale percentuale è proporzionale e tiene conto del numero di campioni assegnato in base agli altri due parametri; esso è stato suddiviso in scaglioni.

In considerazione della variabilità dei criteri sopradescritti, per l'anno 2012 l'assegnazione dei campioni alle n. 7 AA.SS.LL. è la seguente:

	PERCENTUALE DI CAMPIONI ASSEGNATI NELL'ANNO 2011	PERCENTUALE DI CAMPIONI ASSEGNATI NELL'ANNO 2012	CAMPIONI ASSEGNATI NELL'ANNO 2012
ASL AV	1,20 %	1,50	341
ASL BN	1,00 %	1,50	341
ASL CE	39,10 %	37,10	8440
ASL NA 1	6,60 %	6,60	1502
ASL NA 2	12,90 %	10,60	2411
ASL NA 3	7,10 %	7,10	1615
ASL SA	33,00 %	35,60	8100
<i>TOTALE</i>	<i>100%</i>		<i>22.750</i>

Alla luce dei dati riportati nella precedente tabella, la suddivisione settimanale dei campioni per analiti e per ASL è la seguente:

<b>PROGRAMMA SETTIMANALE DEI CAMPIONAMENTI</b>							
<b>ANALITA</b>	<b>AV</b>	<b>BN</b>	<b>CE</b>	<b>NA1</b>	<b>NA2</b>	<b>NA3</b>	<b>SA</b>
BRUC. (PCR-COL.)	1	1	15	1	1	1	10
BRUC. (ELISA)	1	1	20	2	5	2	22
YERSINIA ENTER.	0	0	3	1	1	1	3
SALMONELLA	1	1	3	2	3	2	7
CAMPYLOBACTER	1	1	3	1	1	1	7
E. COLI O157	0	0	3	1	2	1	8
E. COLI O26	0	0	2	0	0	0	6
ENTER. STAFILOC.	0	0	3	1	2	1	4
LISTERIA MONOC.	1	1	5	3	3	3	6
STAFIL. COAG.+	0	0	15	3	4	4	6
ENTEROBATTER. NEI GELATI	0	0	0	0	0	0	1
ENTEROBATTER. NEGLI ALTRI PRODOTTI A BASE DI LATTE	0	1	8	3	5	3	4
E. COLI	1	1	15	3	5	4	8
BACILLUS CER.	0	0	15	1	2	1	2
ANAEROBI S.R.	0	0	10	1	2	1	2
PSEUDOMONAS	0	0	10	2	2	1	4
IDENT. SPECIE NELLE MOZZARELLE	1	0	15	2	4	3	22

IDENT. SPECIE NELLE RICOTTE	0	0	3	0	0	0	4
PERCENTUALE DI SIEROPROTEINE BUFALINE IN MOZZARELLE MISTE	0	0	2	0	0	0	5
PEST. ORG. CLOR.	0	0	1	0	0	0	3
PEST. ORG. FOSF.	0	0	1	0	0	0	3
UMID. E GRASSO	0	0	4	1	2	1	5
FUROSINA	0	0	3	1	1	1	5
AFLATOSSINA M1 IN LATTE	0	0	4	1	1	1	6
AFLATOSSINA M1 IN MOZZARELLA	0	0	1	0	1	0	3
AFLATOSSINA M1 IN RICOTTA	0	0	1	0	0	0	1
PIOMBO, CADMIO, ZINCO E RAME	0	0	1	0	1	0	2
SULFAMIDICI	0	0	1	0	0	0	1
CHINOLONICI	0	0	1	0	0	0	1
TETRACICLINE	0	0	1	0	0	0	1
<b>TOTALE SETTIMANALE</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>169</b>	<b>30</b>	<b>48</b>	<b>32</b>	<b>162</b>

### 3 VERIFICA

Ad ogni fine anno, il presente piano sarà sottoposto a verifica finale da parte dell'ORSA che curerà la redazione delle risultanze e le inserirà nella relazione annuale. Se ritenuto utile, sarà data opportuna informazione circa le risultanze del Piano alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

L'ORSA analizzerà l'attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l'analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- ❖ gli scopi siano stati raggiunti
- ❖ si rende necessaria la sua prosecuzione
- ❖ sia necessario apportare modifiche
- ❖ occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

## **PROCEDURE PER IL CORRETTO CAMPIONAMENTO**

### **PARAMETRI CHIMICO-FISICI-QUALITATIVI**

#### **• PESTICIDI ORGANOCLORURATI:**

n. 5 aliquote da circa gr. 250 cadauna di cui una da lasciare all'OSA. Se il prelievo viene fatto direttamente in caseificio, le aliquote scendono a n. 4. Nel caso si effettui il campionamento di mozzarelle, le aliquote possono essere formate da una o più unità elementari scelte a caso dalla stessa partita, fino al raggiungimento dei 250 grammi; le

aliquote vanno riposte in contenitori puliti e chimicamente inerti a loro volta inseriti nelle buste da sigillare; le aliquote vanno portati al più presto al laboratorio a temperatura di refrigerazione. Si ritiene che tali modalità siano conformi alle procedure dettate dal D.M.23/7/03 in applicazione della Dir CE 2002/63. In caso di riscontro di non conformità (superamento del limite massimo consentito dal combinato disposto dalla Dir. CE 86/363 e dal Reg. CE 396/05) il Servizio Veterinario:

- a) effettuerà una informativa alla Procura di competenza
- b) attiverà tutte le dovute procedure di follow up a tutela della sicurezza alimentare, eventualmente imponendo un monitoraggio in autocontrollo del residuo.
- c) notizierà della non conformità il Servizio Veterinario competente per i controlli sull'allevamento di provenienza del latte
- d) procederà all'attivazione del sistema di allarme rapido ex art. 50 Reg CE 178/02, ex Intesa Stato-Regioni del 13/11/2008, ex DGRC 20/11/2009 n. 1745, effettuando la notifica di allerta di cui agli stessi artt. 4 per gli alimenti prodotti con latte proveniente dallo stesso allevamento che, tenuto conto della shelf-life, potrebbero essere ancora in circolazione.

- **PESTICIDI ORGANOFOSFORICI:** come al punto precedente

- **GRADO DI UMIDITÀ E GRASSO SULLA SOSTANZA SECCA:**

n. 5 aliquote da circa gr. 200 cadauna di cui una da lasciare all'OSA. Se il prelievo viene fatto direttamente in caseificio, le aliquote scendono a n. 4. I campioni con tale ricerca avranno come matrice esclusivamente la "mozzarella di bufala campana DOP". Gli esemplari da campionare devono essere intere senza che sia effettuato alcun taglio. In caso di riscontro di non conformità, il Servizio Veterinario trasmetterà una notizia di reato alla Procura di competenza per la violazione al disciplinare di produzione approvato con DPCM 10/5/93 così come modificato dal Reg. CE 103/08 e dal Provvedimento MPAAF 11/2/08, sanzionato dal combinato disposto dell'art. 9 della L. 10/4/54 n. 125 e dell'art. 517 bis del C.P. come inserito dall'art. 5 del D.L.vo 30/12/99, n. 507. Della non conformità bisogna darne comunicazione al Consorzio di Tutela della Mozzarella di bufala campana

- **FUROSINA**

n. 5 aliquote da circa gr. 200 cadauna di cui una da lasciare all'OSA. Se il prelievo viene fatto direttamente in caseificio, le aliquote scendono a n. 4. La ricerca viene effettuata per appurare l'uso fraudolento di latti in polvere o caseinati per la produzione di formaggi freschi a pasta filata e pertanto vanno campionate solo tali matrici. Se possibile, per una corretta analisi del rischio si avrà cura di procedere per la stessa partita anche ad un campionamento per l'identificazione di specie (ovviamente con verbale di campionamento distinto). In caso di non conformità (superamento del limite massimo, come stabilito dal D.M. 15/12/00, di 12 mg/100gr. di sostanza proteica), come follow up il Servizio Veterinario:

- a. Se la matrice è un formaggio fresco a pasta filata non DOP, l'OSA avrebbe violato l'art. 6 della L. 11/4/74 n. 138 e pertanto il Servizio Veterinario procederà:
  - i. al sequestro immediato della partita di prodotti campionati
  - ii. all'imposizione del ritiro della partita di prodotti campionati
  - iii. alla trasmissione degli atti all'Assessorato all'Agricoltura competente per la contestazione dell'illecito amministrativo
- b. Se la matrice è una mozzarella di bufala campana DOP, l'OSA, oltre ad aver violato la norma richiamata al punto a) precedente, avrebbe violato anche il DPCM 10/5/93, come modificato dal Reg. CE 103/08 e dal Provvedimento MPAAF

11/2/08, che stabilisce i requisiti per il prodotto DOP in questione. Tali norme vietano l'utilizzazione di altri tipi di lattici al di fuori di quello prodotto dalla bufala mediterranea da utilizzarsi crudo o pastorizzato. La descritta violazione assumerebbe valenza penale in quanto verrebbe sanzionata dal combinato disposto dell'art. 9 della L. 10/4/54 n. 125 e dell'art. 517 bis del C.P. come inserito dall'art. 5 del D.L.vo 30/12/99, n. 507. Pertanto:

- i. trasmetterà una notizia di reato alla Procura di competenza
- ii. richiederà alla Procura l'autorizzazione a dare opportuna comunicazione della non conformità al Consorzio di Tutela della Mozzarella di bufala campana

N.B. Il limite massimo di 10 mg/100gr. di sostanza proteica previsto dal D.M. 15/12/00 per le mozzarelle con attestazione di specificità, non è applicabile alle mozzarelle DOP in quanto queste sono prodotti il cui carattere specifico risiede nell'origine geografica e quindi non rientrano tra i prodotti con attestazione di specificità.

#### ● IDENTIFICAZIONE DI SPECIE NELLE MOZZARELLE

il campione va eseguito quando l'etichettatura indica la presenza esclusiva del latte bufalino, oppure quando il prodotto viene esposto nel reparto vendita indicando che è stato usato solo latte bufalino. Il campione deve essere composto da n. 5 aliquote da 200 gr cadauna di cui una da lasciare all'OSA. Se il prelievo viene fatto direttamente in caseificio, le aliquote scendono a n. 4. In caso di riscontro di non conformità, il Servizio Veterinario effettuerà una informativa alla Procura di competenza tenendo conto che:

- a. Se la matrice è una mozzarella non DOP, l'OSA avrebbe violato l'art. 515 del C.P.. Poiché però la giurisprudenza rivela disparità di giudizio sulla valenza dell'illecito, si consiglia di richiedere nella stessa notizia di reato alle Procure destinatarie se, ai sensi del co. 1 dell'art. 9 L. 689/81, l'illecito debba essere considerato di tipo amministrativo per violazione all'art. 5 del D.L.vo 109/92.
- b. Se la matrice è una mozzarella di bufala campana DOP l'OSA avrebbe violato il DPCM 10/5/93, come modificato dal Reg. CE 103/08 e dal Provvedimento MPAAF 11/2/08, che vieta per il prodotto DOP in questione l'utilizzazione di altri tipi di lattici al di fuori di quello prodotto dalla bufala mediterranea. La descritta violazione assumerebbe valenza penale in quanto verrebbe sanzionata dal combinato disposto dell'art. 9 della L. 10/4/54 n. 125, dell'art. 515 del C.P. e dell'art. 517 bis del C.P. come inserito dall'art. 5 del D.L.vo 30/12/99, n. 507. Si richiederà alla Procura l'autorizzazione a dare opportuna comunicazione della non conformità al Consorzio di Tutela della Mozzarella di bufala campana

#### ● IDENT. SPECIE NELLE RICOTTE

il campione va eseguito quando l'etichettatura indica la presenza esclusiva del latte bufalino, oppure quando il prodotto viene esposto nel reparto vendita indicando che è stato usato solo latte bufalino. Il campione deve essere composto da n. 5 aliquote da 200 gr cadauna di cui una da lasciare all'OSA. Se il prelievo viene fatto direttamente in caseificio, le aliquote scendono a n. 4. In caso di riscontro di non conformità, il Servizio Veterinario effettuerà una informativa alla Procura di competenza tenendo conto che:

- a. Se la matrice è una ricotta non DOP, deve essere considerata come non conformità solamente l'assenza completa di sieroproteine bufaline. In tal caso il Servizio Veterinario invierà una notizia di reato alla Procura di competenza

per violazione dell'art. 515 del C.P.. Poiché però la giurisprudenza rivela disparità di giudizio sulla valenza dell'illecito, si consiglia di richiedere nella stessa notizia di reato se, ai sensi del co. 1 dell'art. 9 L. 689/81, l'illecito debba essere considerato di tipo amministrativo per violazione all'art. 5 del D.L.vo 109/92.

- b. Se la matrice è una ricotta di bufala campana DOP, l'OSA avrebbe violato il Reg. CE 20/03/2006 n. 510 ed il Provvedimento 23/7/2010 che vieta per il prodotto DOP in questione l'utilizzazione di altri tipi di latti al di fuori di quello prodotto dalla bufala mediterranea; non avrebbe invece violato l'art. 9 della L. 10/4/54 n. 125 in quanto questa è relativa solo ai formaggi. La descritta violazione assumerebbe valenza penale in quanto verrebbe sanzionato dall'art. 515 del C.P. e dall'art. 517 bis del C.P. come inserito dall'art. 5 del D.L.vo 30/12/99, n. 507. Si richiederà alla Procura l'autorizzazione a dare opportuna comunicazione della non conformità al Consorzio di Tutela

● **PERCENTUALE DI SIEROPROTEINE BUFALINE IN MOZZARELLE MISTE**

il campione va eseguito quando l'etichettatura indica la presenza di latte bufalino unitamente a latte di altro animale. La ratio del campionamento è quello:

- di verificare l'effettiva presenza di latte bufalino
- di attuare una indagine conoscitiva sulla quantità di latte bufalino presente nelle mozzarelle miste

Il campione deve essere composto da n. 5 aliquote da 200 gr cadauna di cui una da lasciare all'OSA. Se il prelievo viene fatto direttamente in caseificio, le aliquote scendono a n. 4. Deve essere considerata come non conformità solamente l'assenza completa di sieroproteine bufaline. In tal caso il Servizio Veterinario effettuerà una informativa alla Procura di competenza per violazione dell'art. 515 del C.P.. Poiché però la giurisprudenza rivela disparità di giudizio sulla valenza dell'illecito, si consiglia di richiede nella stessa notizia di reato alle Procure destinatarie se, ai sensi del co. 1 dell'art. 9 L. 689/81, l'illecito debba essere considerato di tipo amministrativo per violazione all'art. 5 del D.L.vo 109/92.

● **AFLATOSSINA M<sub>1</sub> NEL LATTE**

La matrice da campionare è esclusivamente il latte bufalino (crudo o pastorizzato); le modalità di campionamento sono dettate dal combinato disposto del punto F dell'allegato I del Reg CE 401/06, della L. 283/62 e del DPR 327/80. Per il campionamento di una partita o subpartita di latte, intese come la quantità di latte contenuto in una cisterna, si procederà come segue:

1. immediatamente prima del prelievo, il latte deve essere accuratamente mescolato con mezzi manuali o meccanici, per quanto ciò risulti possibile e a condizione che non venga compromessa la qualità del prodotto stesso. Tale presupposto è attuato in modo che l'aflatossina M<sub>1</sub> possa essere considerata come distribuita omogeneamente in tutta la partita.
2. si procederà al prelievo di almeno n. 12 campioni elementari da cl 350 circa ciascuno, prelevati in più punti della cisterna.
3. i campioni elementari saranno mescolati per formare il campione globale di 4 litri circa.
4. Il campione globale verrà mescolato e successivamente suddiviso in n. 4 aliquote da 1 litro ciascuna che corrispondono al campione di laboratorio.
5. n.1 aliquota viene rilasciata all'OSA, le altre n. 3 vengono inviate al laboratorio. Se il campione viene effettuato durante la fase di trasporto, deve essere formata una quinta aliquota

Il numero dei campioni elementari, e qualsiasi deroga a tale metodo, vanno segnalati nel verbale Mod. 3 da utilizzarsi per il campionamento.

Il limite massimo di aflatoossina M1 è stabilito dal punto 2.1.8 dell'allegato I del Reg CE 1881/06. In caso di non conformità, il Servizio Veterinario come follow up:

- a. Effettuerà l'immediato sequestro della partita o subpartita di latte campionata se ancora presente, nonché delle altre partite provenienti dallo stesso allevamento. Il Servizio Veterinario imporrà la distruzione delle partite con spese a carico dei proprietari delle partite.
- b. Notizierà della non conformità il Servizio Veterinario competente per i controlli sull'allevamento di provenienza del latte il quale procederà al blocco della commercializzazione del latte fino al rientro dei valori all'interno del parametro previsto.
- c. Procederà all'attivazione del sistema di allarme rapido ex art. 50 Reg CE 178/02, ex Intesa Stato-Regioni del 13/11/2008, ex DGRC 20/11/2009 n. 1745, effettuando la notifica di allerta di cui agli stessi artt. 4 per gli alimenti prodotti con latte proveniente dallo stesso allevamento che, tenuto conto della shelf-life, potrebbero essere ancora in circolazione.

#### ● **AFLATOSSINA M<sub>1</sub> NELLE MOZZARELLE**

La matrice da campionare è rappresentato esclusivamente da mozzarelle miste o di bufala; le modalità di campionamento sono dettate dal combinato disposto del punto F dell'allegato I del Reg CE 401/06, della L. 283/62 e del DPR 327/80. Per il campionamento di mozzarelle, da effettuarsi nella fase di commercializzazione o in caseificio alla fine della fase di lavorazione, si procederà come segue:

1. tra quelle presenti, si procederà al prelievo di un numero sufficiente di mozzarelle della stessa partita.
2. si procederà a tagliarle a pezzi sufficientemente piccoli (3-5 cm diametro) per formare i campioni elementari
3. i campioni elementari saranno mescolati per formare il campione globale di 4 kg circa. Se il numero di mozzarelle non raggiunge tale peso, si può procedere comunque .
4. Il campione globale verrà mescolato e successivamente suddiviso in n. 4 aliquote da 1 kg ciascuna che corrispondono al campione di laboratorio.
5. n.1 aliquota viene rilasciata all'OSA, le altre n. 3 vengono inviate al laboratorio. Se il campione viene effettuato durante la fase di trasporto, deve essere formata una quinta aliquota.

Il numero dei campioni elementari, e qualsiasi deroga a tale metodo, vanno segnalati nel verbale Mod. 3 da utilizzarsi per il campionamento. In via sperimentale si stabilisce che il limite massimo di aflatoossina M1 è 0,25 microgrammi/kg in considerazione del fatto che nel latte il limite è 0,050/kg e che per fare un kg di mozzarella è necessario trasformare 4-5 litri di latte. In caso di non conformità, il Servizio Veterinario come follow up:

- a. Effettuerà l'immediato sequestro della partita o subpartita di mozzarelle campionata se ancora presente, nonché delle altre partite provenienti dallo stesso allevamento. Il Servizio Veterinario imporrà la distruzione delle partite con spese a carico dei proprietari delle partite.
- b. Notizierà della non conformità il Servizio Veterinario competente per i controlli sull'allevamento di provenienza del latte il quale procederà al blocco della commercializzazione del latte ed alla campionatura dello stesso. Il blocco sarà revocato solo in caso di rientro dei valori all'interno del parametro previsto.
- c. Procederà all'attivazione del sistema di allarme rapido ex art. 50 Reg CE 178/02, ex Intesa Stato-Regioni del 13/11/2008, ex DGRC 20/11/2009 n. 1745,



effettuando la notifica di allerta di cui agli stessi artt. 4 per gli alimenti prodotti con latte proveniente dallo stesso allevamento che, tenuto conto della shelf-life, potrebbero essere ancora in circolazione.

d. Trasmetterà notizia di reato alla procura competente

#### ● **AFLATOSSINA M<sub>1</sub> NELLE RICOTTE**

La ricerca è sperimentale e sarà utile all'analisi del rischio regionale. La matrice da campionare è rappresentata esclusivamente da ricotte miste o di bufala; le modalità di campionamento sono dettate dal combinato disposto del punto F dell'allegato I del Reg CE 401/06, della L. 283/62 e del DPR 327/80. Per il campionamento di ricotte, da effettuarsi nella fase di commercializzazione o in caseificio alla fine della fase di lavorazione, si procederà come segue:

1. tra quelle presenti, si procederà al prelievo di un numero sufficiente di ricotte della stessa partita.
2. si procederà a formare, mescolandole tra loro, un campione globale di 4 kg circa. Se il numero di mozzarelle non raggiunge tale peso, si può procedere comunque .
3. Il campione globale verrà mescolato e successivamente suddiviso in n. 4 aliquote da 1 kg ciascuna che corrispondono al campione di laboratorio.
5. n.1 aliquota viene rilasciata all'OSA, le altre n. 3 vengono inviate al laboratorio. Se il campione viene effettuato durante la fase di trasporto, deve essere formata una quinta aliquota.

Il numero dei campioni elementari, e qualsiasi deroga a tale metodo, vanno segnalati nel verbale Mod. 3 da utilizzarsi per il campionamento. In via sperimentale si stabilisce che il limite massimo di aflatoossina M<sub>1</sub> è 0,25 microgrammi/kg in analogia alle mozzarelle. In caso di non conformità, il Servizio Veterinario come follow up:

- a. Effettuerà l'immediato sequestro della partita o subpartita di mozzarelle campionata se ancora presente, nonché delle altre partite provenienti dallo stesso allevamento. Il Servizio Veterinario imporrà la distruzione delle partite con spese a carico dei proprietari delle partite.
- b. Notizierà della non conformità il Servizio Veterinario competente per i controlli sull'allevamento di provenienza del latte il quale procederà al blocco della commercializzazione del latte ed alla campionatura dello stesso. Il blocco sarà revocato solo in caso di rientro dei valori all'interno del parametro previsto.
- c. Procederà all'attivazione del sistema di allarme rapido ex art. 50 Reg CE 178/02, ex Intesa Stato-Regioni del 13/11/2008, ex DGRC 20/11/2009 n. 1745, effettuando la notifica di allerta di cui agli stessi artt. 4 per gli alimenti prodotti con latte proveniente dallo stesso allevamento che, tenuto conto della shelf-life, potrebbero essere ancora in circolazione.
- d. Trasmetterà notizia di reato alla procura competente

#### ● **PIOMBO, CADMIO, ZINCO e RAME**

La matrice da campionare è esclusivamente il latte bufalino (crudo o pastorizzato); le modalità di campionamento sono dettate dal combinato disposto dell'allegato I del Reg CE 333/07, della L. 283/62 e del DPR 327/80. Per il campionamento di una partita o subpartita di latte, intese come la quantità di latte contenuto in una cisterna, si procederà come segue:

1. immediatamente prima del prelievo, il latte deve essere accuratamente mescolato con mezzi manuali o meccanici, per quanto ciò risulti possibile e a condizione che non venga compromessa la qualità del prodotto stesso. Tale presupposto è attuato in modo che il piombo possa essere considerato come distribuito omogeneamente in tutta la partita.

2. si procederà al prelievo di campioni elementari omogenei, prelevati in più punti della cisterna. Il numero minimo di campioni elementari è così calcolato:

Volume della partita/sottopartita in litri	Numero minimo di campioni elementari da prelevare
< 50	12
≥ 50 e ≤ 500	20
> 500	40

3. i campioni elementari saranno mescolati per formare il campione globale di 4 litri circa.
4. Il campione globale verrà mescolato e successivamente suddiviso in n. 4 aliquote da 1 litro ciascuna che corrispondono al campione di laboratorio.
5. n. 1 aliquota viene rilasciata all'OSA, le altre n. 3 vengono inviate al laboratorio. Se il campione viene effettuato durante la fase di trasporto, deve essere formata una quinta aliquota

Il numero dei campioni elementari, e qualsiasi deroga a tale metodo, vanno segnalati nel verbale Mod. 3 da utilizzarsi per il campionamento.

Il limite massimo è stabilito dal punto 3.1.1. dell'allegato I del Reg CE 1881/06. In caso di non conformità, il Servizio Veterinario come follow up:

- Effettuerà l'immediato sequestro della partita o subpartita di latte campionata se ancora presente, nonché delle altre partite provenienti dallo stesso allevamento. Il Servizio Veterinario imporrà la distruzione delle partite con spese a carico dei proprietari delle partite.
- Notizierà della non conformità il Servizio Veterinario competente per i controlli sull'allevamento di provenienza del latte il quale procederà al blocco della commercializzazione del latte fino al rientro dei valori all'interno del parametro previsto.
- Procederà all'attivazione del sistema di allarme rapido ex art. 50 Reg CE 178/02, ex Intesa Stato-Regioni del 13/11/2008, ex DGRC 20/11/2009 n. 1745, effettuando la notifica di allerta di cui agli stessi artt. 4, per gli alimenti prodotti con latte proveniente dallo stesso allevamento che, tenuto conto della shelf-life, potrebbero essere ancora in circolazione.

- **SULFAMIDICI** (sulfatiazolo, sulfapiridina, sulfamerazina, sulfametazina, sulfadiazina, sulfametossazolo, sulfaclopiridazina, sulfadimetossina, sulfachinossalina)

La matrice da campionare è esclusivamente il latte bufalino (crudo o pastorizzato); le modalità di campionamento sono dettate dal combinato disposto del Decreto legislativo 16 marzo 2006, n. 158, recante attuazione delle direttive 96/22/CE e 96/23/CE e loro successive modifiche e della decisione della Commissione 98/179/CE del 23 febbraio 1998, per quanto riguarda le procedure per il prelievo ufficiale e la gestione dei campioni, della L. 283/62 e del DPR 327/80. La procedura documentata da utilizzare per il campionamento è il Mod. 3. Per il campionamento di una partita o subpartita di latte, intese come la quantità di latte contenuto in una cisterna, si procederà come segue:

- immediatamente prima del prelievo, il latte deve essere accuratamente mescolato con mezzi manuali o meccanici, per quanto ciò risulti possibile e a condizione che non sia compromessa la qualità del prodotto stesso. Tale presupposto è attuato in modo che il residuo dell'antibiotico possa essere considerato come distribuito omogeneamente in tutta la partita.
- si procederà al prelievo di 10 campioni elementari omogenei, prelevati in più punti della cisterna, ognuno di almeno 100 ml.
- i campioni elementari saranno mescolati per formare il campione globale di 1 litro circa.

4. Il campione globale sarà mescolato e successivamente suddiviso in n. 5 aliquote da circa 200 millilitri ciascuna che corrispondono al campione di laboratorio. Se il campione viene effettuato direttamente nell'azienda zootecnica, le aliquote possono scendere a n. 4. Una aliquota è rilasciata all'OSA, le altre n. 4 sono inviate al laboratorio.
5. Il Dipartimento di Chimica dell'IZS esegue solo la prova di screening qualitativo; in caso di positività, un'aliquota del campione sarà inviata ad altro IZS per l'analisi di conferma con metodo di prova accreditato, ai sensi del Regolamento 882/2004/CE.

Il limite massimo di residuo per le molecole appartenenti al gruppo dei sulfamidici nel latte bufalino è stabilito in 100 µg/kg come stabilito dall'allegato I del Reg CE 37/2010, tenendo presente che l'indicazione "latte bovino" deve essere considerata come comprensiva anche del latte bufalino. In caso di non conformità all'analisi di conferma, il Servizio Veterinario come follow up:

- a. Effettuerà l'immediato sequestro della partita o subpartita di latte campionata se ancora presente, nonché delle altre partite provenienti dallo stesso allevamento. Il Servizio Veterinario imporrà la distruzione delle partite con spese a carico dei proprietari delle partite.
- b. Notizierà della non conformità il Servizio Veterinario competente per i controlli sull'allevamento di provenienza del latte il quale procederà al blocco della commercializzazione del latte fino al rientro dei valori all'interno del parametro previsto.
- c. Procederà all'attivazione del sistema di allarme rapido ex art. 50 Reg CE 178/02, ex Intesa Stato-Regioni del 13/11/2008, ex DGRC 20/11/2009 n. 1745, effettuando la notifica di allerta di cui agli stessi artt. 4, per gli alimenti prodotti con latte proveniente dallo stesso allevamento che, tenuto conto della shelf-life, potrebbero essere ancora in circolazione.
- d. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente nei termini e con le modalità della L. 283/62

- **CHINOLONICI** (acido ossolinico, acido nalidixico, enrofloxacin, ciprofloxacina, flumechin, norfloxacina)

La matrice da campionare è esclusivamente il latte bufalino (crudo o pastorizzato); le modalità di campionamento sono dettate dal combinato disposto del Decreto legislativo 16 marzo 2006, n. 158, recante attuazione delle direttive 96/22/CE e 96/23/CE e loro successive modifiche e della decisione della Commissione 98/179/CE del 23 febbraio 1998, per quanto riguarda le procedure per il prelievo ufficiale e la gestione dei campioni, della L. 283/62 e del DPR 327/80. La procedura documentata da utilizzare per il campionamento è il Mod. 3. Per il campionamento di una partita o subpartita di latte, intese come la quantità di latte contenuto in una cisterna, si procederà come segue:

1. immediatamente prima del prelievo, il latte deve essere accuratamente mescolato con mezzi manuali o meccanici, per quanto ciò risulti possibile e a condizione che non sia compromessa la qualità del prodotto stesso. Tale presupposto è attuato in modo che il residuo dell'antibiotico possa essere considerato come distribuito omogeneamente in tutta la partita.
2. si procederà al prelievo di 10 campioni elementari omogenei, prelevati in più punti della cisterna, ognuno di almeno 100 ml.
3. i campioni elementari saranno mescolati per formare il campione globale di 1 litro circa.
4. Il campione globale sarà mescolato e successivamente suddiviso in n. 5 aliquote da circa 200 millilitri ciascuna che corrispondono al campione di laboratorio. Se il campione viene effettuato direttamente nell'azienda zootecnica, le aliquote possono

scendere a n. 4. Una aliquota è rilasciata all'OSA, le altre n. 4 sono inviate al laboratorio.

5. Il Dipartimento di Chimica dell'IZS esegue solo la prova di screening qualitativo; in caso di positività, un'aliquota del campione sarà inviata ad altro IZS per l'analisi di conferma con metodo di prova accreditato, ai sensi del Regolamento 882/2004/CE.

Per la flumechina il limite massimo è di 50 µg/kg, per la enrofloxacin e la ciprofloxacina il limite massimo è di 100 µg/kg come stabilito per tutte dall'allegato I del Reg CE 37/2010, tenendo presente che l'indicazione "latte bovino" deve essere considerata come comprensiva anche del latte bufalino.

In caso di non conformità all'analisi di conferma delle suddette molecole, il Servizio Veterinario come follow up:

- a. Effettuerà l'immediato sequestro della partita o subpartita di latte campionata se ancora presente, nonché delle altre partite provenienti dallo stesso allevamento. Il Servizio Veterinario imporrà la distruzione delle partite con spese a carico dei proprietari delle partite.
- b. Notizierà della non conformità il Servizio Veterinario competente per i controlli sull'allevamento di provenienza del latte il quale procederà al blocco della commercializzazione del latte fino al rientro dei valori all'interno del parametro previsto.
- c. procederà all'attivazione del sistema di allarme rapido ex art. 50 Reg CE 178/02, ex Intesa Stato-Regioni del 13/11/2008, ex DGRC 20/11/2009 n. 1745, effettuando la notifica di allerta di cui agli stessi artt. 4, per gli alimenti prodotti con latte proveniente dallo stesso allevamento che, tenuto conto della shelf-life, potrebbero essere ancora in circolazione
- d. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente nei termini e con le modalità della L. 283/62

Per quanto riguarda l'acido ossolinico, l'acido nalidixico e la norfloxacina, per la quale l'allegato I del Reg CE 37/2010 non stabilisce alcun limite massimo, in via sperimentale viene stabilito che tale limite è di 50 µg/kg.

In caso di non conformità all'analisi di conferma per le suddette molecole, il Servizio Veterinario come follow up:

- a. Effettuerà l'immediato sequestro della partita o subpartita di latte campionata se ancora presente, nonché delle altre partite provenienti dallo stesso allevamento. Il Servizio Veterinario imporrà la distruzione delle partite con spese a carico dei proprietari delle partite.
- b. Notizierà della non conformità il Servizio Veterinario competente per i controlli sull'allevamento di provenienza del latte il quale procederà al blocco della commercializzazione del latte fino al rientro dei valori all'interno del parametro previsto.
- c. procederà all'attivazione del sistema di allarme rapido ex art. 50 Reg CE 178/02, ex Intesa Stato-Regioni del 13/11/2008, ex DGRC 20/11/2009 n. 1745, effettuando la notifica di allerta di cui agli stessi artt. 4, per gli alimenti prodotti con latte proveniente dallo stesso allevamento che, tenuto conto della shelf-life, potrebbero essere ancora in circolazione

- **TETRACICLINE** (Tetraciclina, Clortetraciclina, Ossitetraciclina, Doxiciclina)

La matrice da campionare è esclusivamente il latte bufalino (crudo o pastorizzato); le modalità di campionamento sono dettate dal combinato disposto del Decreto legislativo 16 marzo 2006, n. 158, recante attuazione delle direttive 96/22/CE e 96/23/CE e loro successive modifiche e della decisione della Commissione 98/179/CE del 23 febbraio 1998, per quanto

riguarda le procedure per il prelievo ufficiale e la gestione dei campioni, della L. 283/62 e del DPR 327/80. La procedura documentata da utilizzare per il campionamento è il Mod. 3. Per il campionamento di una partita o subpartita di latte, intese come la quantità di latte contenuto in una cisterna, si procederà come segue:

1. immediatamente prima del prelievo, il latte deve essere accuratamente mescolato con mezzi manuali o meccanici, per quanto ciò risulti possibile e a condizione che non sia compromessa la qualità del prodotto stesso. Tale presupposto è attuato in modo che il residuo dell'antibiotico possa essere considerato come distribuito omogeneamente in tutta la partita.
2. si procederà al prelievo di 10 campioni elementari omogenei, prelevati in più punti della cisterna, ognuno di almeno 100 ml.
3. i campioni elementari saranno mescolati per formare il campione globale di 1 litro circa.
4. Il campione globale sarà mescolato e successivamente suddiviso in n. 5 aliquote da circa 200 millilitri ciascuna che corrispondono al campione di laboratorio. Se il campione viene effettuato direttamente nell'azienda zootecnica, le aliquote possono scendere a n. 4. Una aliquota è rilasciata all'OSA, le altre n. 4 sono inviate al laboratorio.
5. Il Dipartimento di Chimica dell'IZS esegue solo la prova di screening qualitativo; in caso di positività, un'aliquota del campione sarà inviata ad altro IZS per l'analisi di conferma con metodo di prova accreditato, ai sensi del Regolamento 882/2004/CE.

Per quanto riguarda la Tetraciclina, la Clortetraciclina e la Ossitetraciclina, il limite massimo è di 100 µg/kg come stabilito dall'allegato I del Reg CE 37/2010, tenendo presente che l'indicazione "latte bovino" deve essere considerata come comprensiva anche del latte bufalino.

In caso di non conformità all'analisi di conferma delle suddette molecole, il Servizio Veterinario come follow up:

- e. Effettuerà l'immediato sequestro della partita o subpartita di latte campionata se ancora presente, nonché delle altre partite provenienti dallo stesso allevamento. Il Servizio Veterinario imporrà la distruzione delle partite con spese a carico dei proprietari delle partite.
- f. Notizierà della non conformità il Servizio Veterinario competente per i controlli sull'allevamento di provenienza del latte il quale procederà al blocco della commercializzazione del latte fino al rientro dei valori all'interno del parametro previsto.
- g. procederà all'attivazione del sistema di allarme rapido ex art. 50 Reg CE 178/02, ex Intesa Stato-Regioni del 13/11/2008, ex DGRC 20/11/2009 n. 1745, effettuando la notifica di allerta di cui agli stessi artt. 4, per gli alimenti prodotti con latte proveniente dallo stesso allevamento che, tenuto conto della shelf-life, potrebbero essere ancora in circolazione
- h. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente nei termini e con le modalità della L. 283/62

Per quanto riguarda la doxiciclina, per la quale l'allegato I del Reg CE 37/2010 non stabilisce alcun limite massimo, in via sperimentale viene stabilito che tale limite è anch'esso di 100 µg/kg.

In caso di non conformità all'analisi di conferma per la sola doxiciclina, il Servizio Veterinario come follow up:

- d. Effettuerà l'immediato sequestro della partita o subpartita di latte campionata se ancora presente, nonché delle altre partite provenienti dallo stesso allevamento. Il Servizio Veterinario imporrà la distruzione delle partite con spese a carico dei proprietari delle partite.

- e. Notizierà della non conformità il Servizio Veterinario competente per i controlli sull'allevamento di provenienza del latte il quale procederà al blocco della commercializzazione del latte fino al rientro dei valori all'interno del parametro previsto.
- f. procederà all'attivazione del sistema di allarme rapido ex art. 50 Reg CE 178/02, ex Intesa Stato-Regioni del 13/11/2008, ex DGRC 20/11/2009 n. 1745, effettuando la notifica di allerta di cui agli stessi artt. 4, per gli alimenti prodotti con latte proveniente dallo stesso allevamento che, tenuto conto della shelf-life, potrebbero essere ancora in circolazione

## PARAMETRI MICROBIOLOGICI

### ● BRUCELLE

Poiché l'esecuzione dell'analisi colturale necessita di almeno 6 settimane di incubazione, più i tempi tecnici collaterali, essa risulterebbe inutilmente dispendiosa se venisse applicata alla totalità dei campioni. Per tale motivo il l'IZSM provvederà ad effettuare uno screening preliminare mediante PCR sui campioni inviati dalle AA.SS.LL.. Tale screening è stato sviluppato dal centro di Referenza Nazionale per la brucellosi dell'IZS di Teramo. Il test si limita ad indicare la *non negatività* del campione e soltanto quelli risultati *non negativi* proseguiranno con l'analisi colturale ufficiale per la ricerca delle brucelle. La validità del test PCR consiste nella possibilità di evidenziare frammenti di DNA, anche di batteri inattivati dalla pastorizzazione e/o dalla filatura, che altrimenti non sarebbero rilevabili. Poiché **IL PROTOCOLLO DI TERAMO PREVEDE UN ARRICCHIMENTO DI 7 GG. E DUNQUE LA SCADENZA DELLA MAGGIOR PARTE DEI CAMPIONI.**

E' stato introdotto inoltre il test ELISA per ricerca degli anticorpi anti-brucelle nel latte crudo.

Le matrici da campionare sono:

- ✓ prodotti a base di latte
- ✓ latte crudo alla stalla (fase di produzione primaria)
- ✓ latte crudo stoccato presso strutture di produzione o di raccolta (fase di trasformazione e commercializzazione)

Per quanto riguarda il campionamento di latte nella fase di produzione primaria (prima ipotesi) ci si atterrà a quanto segue:

Il campionamento alla stalla sarà effettuato esclusivamente sul latte di massa di allevamenti bufalini che abbiano lo status sanitario di indenne o ufficialmente indenne da Brucellosi. L'indicazione di tali allevamenti sarà effettuata e comunicata dal Settore Veterinario Regionale secondo criteri epidemiologici suggeriti dall'Osservatorio Epidemiologico Regionale Veterinario (OERV). In tali aziende i Servizi Veterinari procederanno contemporaneamente ad effettuare un campione per la ricerca "brucelle" ed un campione per la ricerca di anticorpi anti brucella con test ELISA latte entrambi sullo stesso latte crudo di massa.

I follow up da adottare, in base alle varie ipotesi che si possono presentare, sono i seguenti:

1. negatività alla PCR, negatività all'ELISA  
il Servizio Veterinario non ha attività supplementari da svolgere
2. non negatività alla PCR, negatività all'ELISA, esame colturale in corso o negativo  
i due campioni (PCR/colturale e ELISA) saranno ripetuti (sempre sul latte di massa) dopo almeno 15 giorni e possibilmente a non più di 20 dal primo campionamento. In caso di risultato analogo si

procederà ad effettuare un campionamento ematico per le analisi sierologiche (SAR e FDC) su tutti i bufalini presenti nell'azienda nonché all'effettuazione di campioni di latte da ogni singolo capo in lattazione per l'esame ELISA; le analisi sierologiche (SAR e FDC) devono essere considerate come facenti parte del Piano per l'eradicazione della Brucellosi e si effettuano con le sue relative modalità

3. non negatività alla PCR, negatività all'ELISA, esame colturale positivo
  - a. apertura di focolaio di brucellosi con revoca della qualifica di U.I. o I. per BRC e conseguente obbligo della pastorizzazione di tutto il latte prodotto in azienda
  - b. effettuazione di un campionamento ematico per le analisi sierologiche (SAR e FDC) su tutti i bufalini presenti nell'azienda nonché effettuazione di campioni di latte da ogni singolo capo in lattazione per l'esame PCR /colturale ed ELISA
4. negatività alla PCR, positività all'ELISA
  - a. sospetta presenza di brucellosi in allevamento con sospensione della qualifica sanitaria di allevamento U.I. o I. da brucellosi e conseguente obbligo della pastorizzazione di tutto il latte prodotto in azienda
  - b. effettuazione di un campionamento ematico per le analisi sierologiche (SAR e FDC) su tutti i bufalini presenti nell'azienda nonché effettuazione di campioni di latte da ogni singolo capo in lattazione per l'esame ELISA;
  - c. sui capi risultati positivi a quest'ultimo test, verrà effettuato un ulteriore campione di latte PCR/colturale (ovviamente tale ultimo campione va effettuato solo su capi risultati SAR e FDC negativi, in quanto la loro positività comporta altri provvedimenti sanitari già normati)
5. non negatività alla PCR, positività all'ELISA, esame colturale in corso o negativo  
come al punto 4
6. non negatività alla PCR, positività all'ELISA, esame colturale positivo  
come al punto 3

Si precisa che i campioni ematici per le analisi sierologiche (SAR e FDC), anche effettuati in seguito a positività delle analisi sopradescritte svolte nell'ambito della LR 3/05, rientrano in ogni caso negli adempimenti finalizzati all'eradicazione della brucellosi di cui all'apposita normativa, e pertanto non sono da ricomprendere nella stessa LR 3/05.

Per quanto riguarda il campionamento di latte nella fase di trasformazione e commercializzazione (seconda ipotesi) ci si atterrà a quanto segue:

Per l'effettuazione dei campioni, i Servizi Veterinari potranno utilizzare come matrice:

- prodotti a base di latte bufalino o misto
- latte crudo di massa esclusivamente proveniente da più aziende U.I. o I. da brucellosi
- latte crudo proveniente da un'unica azienda U.I. o I. da brucellosi

Nel caso la matrice sia latte crudo, si procederà ad effettuare contemporaneamente:

- a. un campione di latte crudo per la ricerca delle brucelle mediante PCR/colturale
- b. un campione di latte crudo per il test ELISA latte.

In uno stesso caseificio i campioni possono essere più di uno se i latti delle aziende conferitrici sono ben distinti.

I campioni possono essere prelevati con le stesse modalità anche nella fase di trasporto.

Nel verbale di prelievo dei campioni effettuati direttamente nei caseifici o sui mezzi di trasporto, dovrà essere ben specificato l'elenco delle aziende conferitrici da cui proviene il latte o con il quale è stato prodotto il prodotto a base di latte.

I follow up da adottare, in base alle varie ipotesi che si possono presentare, sono i seguenti:

#### CAMPIONE DI LATTE CRUDO

1. negatività alla PCR, negatività all'ELISA  
il Servizio Veterinario non ha attività supplementari da svolgere
2. non negatività alla PCR, negatività all'ELISA, esame colturale in corso o negativo  
Il Servizio Veterinario comunicherà l'esito *non negativo* della PCR all'ASL territorialmente competente per i controlli nelle aziende indenni o ufficialmente indenni di provenienza del latte. Tale referto rappresenterà un ulteriore elemento per l'analisi del rischio aziendale. Gli allevamenti coinvolti si aggiungeranno, pertanto, a quelli già identificati nell'elenco trasmesso dal Settore Veterinario su indicazione dell'OERV, e pertanto saranno sottoposti ai controlli previsti per la fase di produzione primaria precedentemente descritti.
3. non negatività alla PCR, negatività all'ELISA, esame colturale positivo  
Il Servizio Veterinario comunicherà immediatamente l'esito delle analisi alle ASL territorialmente competenti per i controlli nelle aziende di provenienza del latte, nonché alle aziende stesse. I Servizi Veterinari di tali ASL procederanno:
  - ✓ secondo le stesse procedure previste al punto 4 per la produzione primaria, se il latte proveniva da più aziende
  - ✓ secondo le stesse procedure previste al punto 3 per la produzione primaria, se il latte proveniva da una sola azienda
4. negatività alla PCR, positività all'ELISA  
Il Servizio Veterinario comunicherà l'esito positivo dell'ELISA all'ASL territorialmente competente per i controlli in tali aziende indenni o ufficialmente indenni. Tale referto rappresenterà un ulteriore elemento per l'analisi del rischio aziendale. Gli allevamenti coinvolti si aggiungeranno, pertanto, a quelli già identificati nell'elenco trasmesso dal Settore Veterinario su indicazione dell'OERV, e pertanto saranno sottoposti ai controlli previsti per la fase di produzione primaria precedentemente descritti.
5. non negatività alla PCR, positività all'ELISA, esame colturale in corso o negativo  
come punto 4
6. non negatività alla PCR, positività all'ELISA, esame colturale positivo  
come punto 3

#### CAMPIONI DI PRODOTTI A BASE DI LATTE

1. negatività alla PCR  
il Servizio Veterinario non ha attività supplementari da svolgere
2. non negatività alla PCR, esame colturale in corso o negativo
  - I IPOTESI - *Il prodotto a base di latte è stato ottenuto con latte proveniente esclusivamente da aziende che hanno lo status di indenni o ufficialmente indenni*  
Il Servizio Veterinario comunicherà l'esito *non negativo* alla PCR all'ASL territorialmente competente per i controlli in tali aziende indenni o ufficialmente indenni. Tale referto rappresenterà un ulteriore elemento per l'analisi del rischio aziendale. Gli allevamenti coinvolti si aggiungeranno, pertanto, a quelli già identificati nell'elenco trasmesso dal Settore Veterinario



su indicazione dell'OERV, e pertanto saranno sottoposti ai controlli previsti per la fase di produzione primaria precedentemente descritti.

- II IPOTESI- *Il prodotto a base di latte è stato ottenuto con latte proveniente esclusivamente da aziende che non hanno lo status di indenni o ufficialmente indenni (negative o infette).*

Il Servizio Veterinario non ha attività supplementari da svolgere

- III IPOTESI - *Il prodotto a base di latte PCR è stato ottenuto con latte proveniente sia da aziende che hanno lo status di indenni o ufficialmente indenni, sia da aziende negative o infette.*

Il Servizio Veterinario non ha attività supplementari da svolgere

### 3. non negatività alla PCR, esame colturale positivo

- I IPOTESI - *Il prodotto a base di latte è stato ottenuto con latte proveniente esclusivamente da aziende che hanno lo status di indenni o ufficialmente indenni*

Il Servizio Veterinario comunicherà immediatamente l'esito delle analisi alle ASL territorialmente competenti per i controlli in tali aziende, nonché alle aziende stesse. I Servizi Veterinari di tali ASL procederanno:

- secondo le stesse procedure previste al punto 4 per la produzione primaria, se il latte proveniva da più aziende
- secondo le stesse procedure previste al punto 3 per la produzione primaria, se il latte proveniva da una sola azienda

- II IPOTESI- *Il prodotto a base di latte è stato ottenuto con latte proveniente esclusivamente da aziende che non hanno lo status di indenni o ufficialmente indenni (negative o infette).*

Il Servizio Veterinario effettuerà una notizia di reato a carico del caseificio per violazione all'art. 5 L. 283/62 ed all'art. 444 del C.P., in quanto, pur essendo a conoscenza della presenza del pericolo, ha adottato procedure di pastorizzazione non adeguate immettendo in commercio alimenti contaminati contenenti un pericolo batteriologico infettante per l'uomo.

- III IPOTESI - *Il prodotto a base di latte è stato ottenuto con latte proveniente sia da aziende che hanno lo status di indenni o ufficialmente indenni, sia da aziende negative o infette.*

Il Servizio Veterinario comunicherà l'esito dell'analisi alle ASL territorialmente competenti per i controlli in tali aziende indenni o ufficialmente indenni. Gli allevamenti coinvolti si aggiungeranno a quelli già identificati nell'elenco trasmesso dal Settore Veterinario su indicazione dell'OERV, e pertanto saranno sottoposti ai due esami PCR /colturale ed ELISA secondo le indicazioni relative alla produzione primaria.

- A. Nel caso il risultato della PCR /colturale ed ELISA sia negativo, il Servizio Veterinario territorialmente competente per i controlli nella singola azienda comunicherà il risultato al Servizio Veterinario che ha effettuato il prelievo di prodotto a base di latte. Una volta accertata la negatività di tutti gli allevamenti U.I. o I. che conferirono il latte con il quale è stato prodotto il prodotto a base di latte, tale Servizio Veterinario trasmetterà una notizia di reato a carico del caseificio per violazione all'art. 5 L. 283/62 ed all'art. 444 del C.P., in quanto, pur essendo a conoscenza della presenza del pericolo sicuramente proveniente dalle aziende negative o infette, ha adottato procedure di pastorizzazione non adeguate immettendo in commercio alimenti contaminati contenenti un pericolo batteriologico infettante per l'uomo.

- B. Nel caso il risultato della PCR/colturale ed ELISA effettuate nell'azienda U.I. o I. sia positivo, il Servizio Veterinario prenderà i provvedimenti di cui al punto 3 o 4 delle procedure relative alla produzione primaria. Di ciò dovrà esserne data comunicazione al Servizio Veterinario che ha effettuato il prelievo di prodotto a base di latte che non prenderà altri provvedimenti.

## MODALITÀ DI CAMPIONAMENTO

### PRODOTTI A BASE DI LATTE

La ricerca non va effettuata sui prodotti stagionati oltre i 60 giorni; il campione deve essere composto da n. 4 aliquote da 50 gr cadauna di cui una da lasciare all'OSA. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo  "Piano di monitoraggio" e deve essere specificato "*L.R. 3/05*". Deve essere poi spuntato il campo " ricerca" con la semplice dicitura "*brucelle*" e il campo " altri parametri microbiologici". Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

#### LATTE CRUDO ALLA STALLA (campionamento per ricerca "brucella")

Il campione di latte di massa per la ricerca di brucelle, sia in produzione primaria che in nella fase di produzione e trasporto, dovrà essere composto da n. 4 aliquote da 50 ml cadauna di cui una da lasciare all'OSA secondo le stesse modalità già stabilite per i prodotti a base di latte. Il verbale di campionamento da utilizzare è quello denominato Mod. 2. Il campione di latte di massa per la ricerca di brucelle deve essere costituito da aliquote composte da latte mescolato, prodotto da un massimo 50 capi bufalini (non necessariamente i primi 50 capi sottoposti a mungitura). Le aliquote del campione non possono essere congelate.. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo  "Piano di monitoraggio" e deve essere specificato "*L.R. 3/05*". Deve essere poi spuntato il campo " ricerca" con la semplice dicitura "*brucelle*" e il campo " altri parametri microbiologici". Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

#### LATTE CRUDO STOCCATO PRESSO STRUTTURE DI PRODUZIONE O DI RACCOLTA (campionamento per ricerca "brucella")

Come nell'ipotesi precedente a prescindere dal numero dei capi che hanno formato il latte di massa

#### LATTE CRUDO ALLA STALLA (campionamento per ricerca "anticorpi anti-brucelle con test ELISA")

Il campionamento per la ricerca degli anticorpi anti brucelle nel latte con il test ELISA deve essere contestuale al campionamento per la ricerca "brucelle". Il campione deve essere composto da n. 1 aliquota da 100 ml di latte. Il verbale di campionamento da utilizzare sarà quello denominato Mod. 3 A. Quando il campione deve essere effettuato sul singolo capo bufalino, verrà utilizzato il Mod 3.A opportunamente adattato e riportante l'identificazione dell'animale. L'aliquota del campione può essere congelata. Sul verbale deve essere specificato "*Piano di monitoraggio ex L.R. 3/05*". Per quanto riguarda la ricerca, nel verbale deve essere riportata la dicitura "*Test ELISA per brucelle*". L'aliquota va trasportata e conservata in frigorifero. Il campione di latte di massa per il test ELISA per brucelle deve essere costituito da un aliquota composta da latte mescolato prodotto da un massimo 50 capi bufalini (non necessariamente i primi 50 capi sottoposti a mungitura).

#### LATTE CRUDO STOCCATO PRESSO STRUTTURE DI PRODUZIONE O DI RACCOLTA (campionamento per ricerca "anticorpi anti-brucelle con test ELISA")

Le modalità sono le stesse di quelle illustrate al punto precedente con la differenza che deve essere utilizzato il Mod. 3.B. e che sarà effettuato il campione unico a prescindere dal numero dei capi che hanno formato il latte di massa.

## ● YERSINIA ENTEROCOLITICA

il campione deve essere composto da n. 3 aliquote da 50 gr cadauna di cui una da lasciare all'OSA.. Tale procedura è dovuta al fatto che, seguendo le procedure ex art. 4 D.L. 123/93, i tempi per le analisi supererebbero sicuramente le date di scadenza rendendo nullo il referto; pertanto per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271, comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uopo previsti sul verbale di campionamento. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo  "Piano di monitoraggio e deve essere specificato "L.R. 3/05". Deve essere poi spuntato il campo " ricerca" con la semplice dicitura "*Yersinia enterocolitica*" e il campo " altri parametri microbiologici". Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

Il limite critico stabilito in via sperimentale è di "assenza in 10 gr". In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

I IPOTESI- l'IZSM riscontra la patogenicità del germe riferendone sul referto

- a. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente
- b. Esplorerà le indagini per rintracciare, se possibile, la fonte inquinante (di solito uomo o latte) in collaborazione con il Servizio Epidemiologia e il SIAN/U.O.P.C. che saranno obbligatoriamente notiziati circa la non conformità
- c. Se ritenuto utile e necessario, imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori per impedire le malattie a trasmissione oro-fecale) o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento del latte da quegli allevamenti e/o imponendo anche la pastorizzazione obbligatoria)
- d. Procederà all'attivazione del sistema di allarme rapido ex art. 50 Reg CE 178/02, ex Intesa Stato-Regioni del 13/11/2008, ex DGRC 20/11/2009 n. 1745, effettuando la notifica di allerta di cui agli stessi artt. 4.

II IPOTESI- l'IZSM riscontra la NON patogenicità del germe riferendone sul referto

Come I ipotesi omettendo però le azioni previste dai punti a) e d)

### **SALMONELLA IN PRODOTTI LATTIERO-CASEARI PRODOTTI CON LATTE SOTTOPOSTO A PASTORIZZAZIONE**

il campione deve essere composto da n. 4 aliquote da 50 gr cadauna di cui una da lasciare all'OSA.. Se l'operatore dichiara che la matrice ha una data di scadenza che rientra nei 15 giorni a partire dalla data di prelievo, ovvero sulla confezione è riportata una data di scadenza che rientra nei 15 giorni a partire dalla data di prelievo, il numero delle aliquote da formare scende a tre, di cui una da lasciare all'OSA; ciò in quanto i tempi tecnici delle procedure di analisi effettuate ex art. 4 D.L. 123/93, supererebbero la data di scadenza stessa, rendendo nullo il referto delle analisi; pertanto in tal caso per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271 comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uopo previsti sul verbale di campionamento. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo  "Piano di monitoraggio e deve essere specificato "L.R. 3/05". Deve essere poi assolutamente precisato che la matrice è stata prodotta con latte pastorizzato, deve essere spuntato il campo " ricerca" con la semplice dicitura "*Salmonella*" e il campo " altri parametri microbiologici". Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero. Il campionamento va effettuato su prodotti in fase di commercializzazione.

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

- a. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente
- b. Esplorerà le indagini per rintracciare, se possibile, la fonte inquinante in collaborazione con il Servizio Epidemiologia e il SIAN/U.O.P.C. che saranno obbligatoriamente notiziati circa la non conformità

- c. Se ritenuto utile e necessario, imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori per impedire le malattie a trasmissione oro-fecale)
- d. Procederà all'attivazione del sistema di allarme rapido ex art. 50 Reg CE 178/02, ex Intesa Stato-Regioni del 13/11/2008, ex DGRC 20/11/2009 n. 1745, effettuando la notifica di allerta di cui agli stessi artt. 4.

#### • **CAMPYLOBACTER**

il campione deve essere composto da n. 3 aliquote da 50 gr cadauna di cui una da lasciare all'OSA.. Tale procedura è dovuta al fatto che, seguendo le procedure ex art. 4 D.L. 123/93, i tempi per le analisi supererebbero sicuramente le date di scadenza rendendo nullo il referto; pertanto per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271, comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uopo previsti sul verbale di campionamento. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo  "Piano di monitoraggio e deve essere specificato "*L.R. 3/05*". Deve essere poi spuntato il campo " ricerca" con la semplice dicitura "*Campilobacter*" e il campo " altri parametri microbiologici". Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

In via sperimentale il limite critico viene fissato in "assenza in 25gr". In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

- a) Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente
- b) Notizierà il Servizio Epidemiologia e il SIAN/U.O.P.C. circa la non conformità
- c) Se ritenuto utile e necessario, imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento del latte da quegli allevamenti e/o imponendo anche la pastorizzazione obbligatoria)
- d) Procederà all'attivazione del sistema di allarme rapido ex art. 50 Reg CE 178/02, ex Intesa Stato-Regioni del 13/11/2008, ex DGRC 20/11/2009 n. 1745, effettuando la notifica di allerta di cui agli stessi artt. 4.

#### • **E. COLI O157**

il campione deve essere composto da n. 4 aliquote da 50 gr cadauna di cui una da lasciare all'OSA.. Se l'operatore dichiara che la matrice ha una data di scadenza che rientra nei 15 giorni a partire dalla data di prelievo, ovvero sulla confezione è riportata una data di scadenza che rientra nei 15 giorni a partire dalla data di prelievo, il numero delle aliquote da formare scende a tre, di cui una da lasciare all'OSA; ciò in quanto i tempi tecnici delle procedure di analisi effettuate ex art. 4 D.L. 123/93, supererebbero la data di scadenza stessa, rendendo nullo il referto delle analisi; pertanto in tal caso per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271 comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uopo previsti sul verbale di campionamento. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo  "Piano di monitoraggio e deve essere specificato "*L.R. 3/05*". Deve essere poi spuntato il campo " ricerca" con la semplice dicitura "*E. Coli O157*" e il campo " altri parametri microbiologici". Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero. Il campionamento va effettuato su prodotti in fase di commercializzazione.

In via sperimentale il limite critico viene fissato in "assenza in 25gr". In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

I IPOTESI- l'IZSM rileva la presenza di patogenicità del germe

- a. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente

- b. Espleterà le indagini per rintracciare, se possibile, la fonte inquinante in collaborazione con il Servizio Epidemiologia e il SIAN/U.O.P.C. che saranno obbligatoriamente notiziati circa la non conformità
- c. Se ritenuto utile e necessario, imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani e delle braccia degli operatori nonché alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento del latte da quegli allevamenti e/o imponendo anche la pastorizzazione obbligatoria)
- d. Procederà all'attivazione del sistema di allarme rapido ex art. 50 Reg CE 178/02, ex Intesa Stato-Regioni del 13/11/2008, ex DGRC 20/11/2009 n. 1745, effettuando la notifica di allerta di cui agli stessi artt. 4.

II IPOTESI- l'IZSM rileva la presenza di germi non patogeni

Come I ipotesi senza la notizia di reato

#### • E. COLI O26

il campione deve essere composto da n. 4 aliquote da 50 gr ciascuna di cui una da lasciare all'OSA.. Se l'operatore dichiara che la matrice ha una data di scadenza che rientra nei 15 giorni a partire dalla data di prelievo, ovvero sulla confezione è riportata una data di scadenza che rientra nei 15 giorni a partire dalla data di prelievo, il numero delle aliquote da formare scende a tre, di cui una da lasciare all'OSA; ciò in quanto i tempi tecnici delle procedure di analisi effettuate ex art. 4 D.L. 123/93, supererebbero la data di scadenza stessa, rendendo nullo il referto delle analisi; pertanto in tal caso per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271 comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uopo previsti sul verbale di campionamento. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo  "Piano di monitoraggio e deve essere specificato "L.R. 3/05". Deve essere poi spuntato il campo "  ricerca" con la semplice dicitura "E. Coli O26" e il campo " altri parametri microbiologici". Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero. Il campionamento va effettuato su prodotti in fase di commercializzazione.

In via sperimentale il limite critico viene fissato in "assenza in 25gr". In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

I IPOTESI- l'IZSM rileva la presenza di patogenicità del germe

- e. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente
- f. Espleterà le indagini per rintracciare, se possibile, la fonte inquinante in collaborazione con il Servizio Epidemiologia e il SIAN/U.O.P.C. che saranno obbligatoriamente notiziati circa la non conformità
- g. Se ritenuto utile e necessario, imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani e delle braccia degli operatori nonché alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento del latte da quegli allevamenti e/o imponendo anche la pastorizzazione obbligatoria)
- h. Procederà all'attivazione del sistema di allarme rapido ex art. 50 Reg CE 178/02, ex Intesa Stato-Regioni del 13/11/2008, ex DGRC 20/11/2009 n. 1745, effettuando la notifica di allerta di cui agli stessi artt. 4.

II IPOTESI- l'IZSM rileva la presenza di germi non patogeni

Come I ipotesi senza la notizia di reato

#### • ENTEROTOSSINE STAFILOCOCCICHE

il campione deve essere costituito da n. 4 aliquote ognuna a sua volta costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna (criterio di sicurezza alimentare campionato ai sensi del comb. disp. del Reg CE 2073/05 e del D.L.vo 123/93); un aliquota deve essere lasciata all'OSA. Se l'operatore dichiara che la matrice ha una data di scadenza che rientra nei 15 giorni a partire dalla data di prelievo, ovvero sulla confezione è riportata una data di scadenza che rientra nei 15 giorni a partire dalla data di prelievo, il numero delle aliquote da formare scende a tre, di cui una da lasciare all'OSA; ciò in quanto i tempi tecnici delle procedure di analisi effettuate ex art. 4 D.L. 123/93, supererebbero la data di scadenza stessa, rendendo nullo il referto delle analisi; pertanto in tal caso per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271 comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uopo previsti sul verbale di campionamento. Il campionamento va effettuato esclusivamente sul prodotto posto in vendita. Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; ogni aliquota, contenente 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Se il campionamento viene effettuato in caseificio, ai fini di una corretta analisi del rischio sarebbe utile effettuare contemporaneamente anche un altro campione per la ricerca degli stafilococchi coagulasi +. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo  "Piano di monitoraggio e deve essere specificato "*L.R. 3/05*". Deve essere poi spuntato il campo " ricerca" con la semplice dicitura "*Enterotossine stafilococciche*" e il campo " criterio di sicurezza alimentare". Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

- a. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente
- b. Espletterà le indagini per rintracciare, se possibile, la fonte inquinante (di solito uomo o latte) in collaborazione con il Servizio Epidemiologia e il SIAN/U.O.P.C. che saranno obbligatoriamente notiziati circa la non conformità
- c. Se ritenuto utile e necessario, imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori, ai controlli sul corretto comportamento degli operatori, al controllo delle mani e delle braccia mirato ad escludere la presenza di ferite o altre patologie) o di HACCP (facendo inserire la ricerca dei stafilococchi coagulasi + come punto critico in fase di ricevimento del latte da quegli allevamenti)
- d. Procederà all'attivazione del sistema di allarme rapido ex art. 50 Reg CE 178/02, ex Intesa Stato-Regioni del 13/11/2008, ex DGRC 20/11/2009 n. 1745, effettuando la notifica di allerta di cui agli stessi artt. 4.

#### ● **LISTERIA MONOCYTOGENES**

il campione deve essere composto da n. 3 aliquote di cui una da lasciare all'OSA. Tale procedura è dovuta al fatto che, seguendo le procedure ex art. 4 D.L. 123/93, i tempi per le analisi supererebbero sicuramente le date di scadenza rendendo nullo il referto; pertanto per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271, comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi, che di solito dovrebbe avvenire il giorno seguente il campionamento; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uopo previsti sul verbale di campionamento. Ogni aliquota a sua volta deve essere costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna (criterio di sicurezza alimentare campionato ai sensi del comb. disp. del Reg CE 2073/05 e del D.L.vo 123/93). Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; ogni aliquota, contenente 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Se gli agenti prelevatori hanno dubbi se la matrice campionata possa o meno essere considerata come substrato favorevole alla

crescita della listeria, preleveranno una ulteriore aliquota singola di 50 gr necessaria alla determinazione del ph e dell'aw, segnalandolo nell'apposita sezione del Mod 2. Gli agenti prelevatori inoltre dovranno segnalare nel verbale se:

I° IPOTESI – Il produttore ha già dimostrato, con soddisfazione del Servizio Veterinario, che il prodotto non supera il limite di 100 ufc/g durante tutto il periodo di conservabilità: in tal caso il campionamento viene effettuato solo sul prodotto posto in vendita. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo  “Piano di monitoraggio e deve essere specificato “L.R. 3/05”. Deve essere poi spuntato il campo “  numerazione” con la semplice dicitura “*Listeria monocytogenes*” e il campo “ criterio di sicurezza alimentare”.

II° IPOTESI - Il produttore non ha dimostrato che il prodotto non supera il limite di 100 ufc/g durante tutto il periodo di conservabilità: in tal caso il campionamento viene effettuato solo sul prodotto ancora da porre in vendita, prima che non sia più sotto il controllo diretto dell'OSA che lo produce. Pertanto il campionamento **NON** va effettuato in fase di commercializzazione. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo  “Piano di monitoraggio e deve essere specificato “L.R. 3/05”. Deve essere poi spuntato il campo “  ricerca” con la semplice dicitura “*Listeria monocytogenes*” e il campo “ criterio di sicurezza alimentare”.

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

- a. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente
- b. Notizierà il Servizio Epidemiologia e il SIAN/U.O.P.C. circa la non conformità
- c. Se ritenuto utile e necessario, imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento del latte da quegli allevamenti e/o imponendo anche la pastorizzazione obbligatoria)
- d. Procederà all'attivazione del sistema di allarme rapido ex art. 50 Reg CE 178/02, ex Intesa Stato-Regioni del 13/11/2008, ex DGRC 20/11/2009 n. 1745, effettuando la notifica di allerta di cui agli stessi artt. 4.

• **SALMONELLA IN MOZZARELLE PRODOTTE CON LATTE CRUDO O SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO TERMICO A TEMPERATURA INFERIORE ALLA PASTORIZZAZIONE**

il campione deve essere composto da n. 4 aliquote di cui una da lasciare all'OSA. Ogni aliquota a sua volta deve essere costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna (criterio di sicurezza alimentare campionato ai sensi del comb. disp. del Reg CE 2073/05 e del D.L.vo 123/93). Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; ogni aliquota, contenente 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Se l'operatore dichiara che la matrice ha una data di scadenza che rientra nei 15 giorni a partire dalla data di prelievo, ovvero sulla confezione è riportata una data di scadenza che rientra nei 15 giorni a partire dalla data di prelievo, il numero delle aliquote da formare scende a tre, di cui una da lasciare all'OSA; ciò in quanto i tempi tecnici delle procedure di analisi effettuate ex art. 4 D.L. 123/93, supererebbero la data di scadenza stessa, rendendo nullo il referto delle analisi; pertanto in tal caso per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271 comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uopo previsti sul verbale di campionamento Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo  “Piano di monitoraggio e deve essere specificato “L.R. 3/05”. Deve essere poi spuntato il campo “  ricerca” con la semplice dicitura “*Salmonelle*” e il campo

“ criterio di sicurezza alimentare”. Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero. Il campionamento va effettuato durante la fase di commercializzazione.

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

- a. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente
- b. Espletterà le indagini per rintracciare, se possibile, la fonte inquinante in collaborazione con il Servizio Epidemiologia e il SIAN/U.O.P.C. che saranno obbligatoriamente notiziati circa la non conformità
- c. Se ritenuto utile e necessario, imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori per impedire le malattie a trasmissione oro-fecale) o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento del latte da quegli allevamenti e/o imponendo anche la pastorizzazione obbligatoria)
- d. Procederà all’attivazione del sistema di allarme rapido ex art. 50 Reg CE 178/02, ex Intesa Stato-Regioni del 13/11/2008, ex DGRC 20/11/2009 n. 1745, effettuando la notifica di allerta di cui agli stessi artt. 4.

#### ● **STAFILOCOCCI COAGULASI +**

il campione deve essere composto da 1 aliquota costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna (criterio di igiene di processo campionato ai sensi del Reg CE 2073/05). Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; l’aliquota, contenente le 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo  “Piano di monitoraggio e deve essere specificato “*L.R. 3/05*”. Deve essere poi spuntato il campo “ numerazione” con la semplice dicitura “*Stafilococchi coagulasi +*” e il campo “ criterio di igiene di processo”. Nel verbale deve essere anche indicato se il latte utilizzato era crudo, sottoposto a trattamento termico con temperatura inferiore alla pastorizzazione o sottoposto a trattamento termico con temperatura di pastorizzazione. Come per tutti i criteri di igiene di processo, il campione va effettuato solo in fase di produzione indicandola sul verbale. Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

- a) Imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori, ai controlli sul corretto comportamento degli operatori, al controllo delle mani e delle braccia mirato ad escludere la presenza di ferite o altre patologie) o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento del latte da quegli allevamenti e/o imponendo anche la pastorizzazione obbligatoria)

#### ● **ENTEROBATTERIACEE NEI GELATI**

il campione deve essere composto da 1 aliquota costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna (criterio di igiene di processo campionato ai sensi del Reg CE 2073/05). Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; l’aliquota, contenente le 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Il campione va effettuato esclusivamente sui gelati prodotti con latte bufalino. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo  “Piano di monitoraggio e deve essere specificato “*L.R. 3/05*”. Deve essere poi spuntato il campo “ numerazione” con la semplice dicitura “*Enterobatteriacee*” e il campo “ criterio di igiene di processo”. Il campione va effettuato solo in caseificio alla fine della fase di produzione, indicandolo sul verbale. Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.



In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

- a) Imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori ed alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito)

• **ENTEROBATTERIACEE NEGLI ALTRI PRODOTTI A BASE DI LATTE**

il campione deve essere composto da 1 aliquota costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna in quanto la ricerca deve essere considerata alla stregua di un criterio di igiene di processo ex Reg CE 2073/05. Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; l'aliquota, contenente le 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Il campione va effettuato esclusivamente sui prodotti a base di latte prodotti con latte bufalino. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo  “Piano di monitoraggio e deve essere specificato “*L.R. 3/05*”. Deve essere poi spuntato il campo  “numerazione” con la semplice dicitura “*Enterobacteriacee*” e il campo  “criterio di igiene di processo”. Il campione va effettuato solo in caseificio alla fine della fase di produzione, indicandolo sul verbale. Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero. In via sperimentale, il limite critico previsto per i gelati viene confermato anche per gli altri prodotti.

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

- b) Imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori ed alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito)

• **E. COLI IN PRODOTTI OTTENUTI DA LATTE SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO TERMICO**

il campione deve essere composto da 1 aliquota costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna (criterio di igiene di processo campionato ai sensi del Reg CE 2073/05). Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; l'aliquota, contenente le 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Il campione va effettuato esclusivamente sui formaggi prodotti con latte sottoposto a pastorizzazione. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo  “Piano di monitoraggio e deve essere specificato “*L.R. 3/05*”. Deve essere poi spuntato il campo  “numerazione” con la semplice dicitura “*E. coli*” e il campo  “criterio di igiene di processo”. Come per tutti i criteri di igiene di processo, il campione va effettuato solo in fase di produzione, indicandola sul verbale. Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

- c) Imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori ed alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento del latte da quegli allevamenti e/o imponendo anche la pastorizzazione obbligatoria)

• **E. COLI IN PRODOTTI LATTIERO CASEARI PRODOTTI CON LATTE CRUDO O SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO TERMICO CON TEMPERATURA INFERIORE ALLA PASTORIZZAZIONE**

il campione deve essere composto da 1 aliquota costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna in quanto la ricerca deve essere considerata alla stregua di un criterio di igiene di processo ex Reg CE 2073/05. Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; l'aliquota, contenente le 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Sul frontespizio del verbale

Mod 2 deve essere spuntato il campo  “Piano di monitoraggio” e deve essere specificato “L.R. 3/05”. Deve essere poi spuntato il campo “ numerazione” con la semplice dicitura “*E. coli*” e il campo “ criterio di igiene di processo”. Sul verbale deve essere anche specificato che la matrice è stata prodotta con latte crudo o sottoposto a trattamento termico con temperatura inferiore alla pastorizzazione. Come per tutti i criteri di igiene di processo, il campione va effettuato solo in fase di produzione, indicandola sul verbale. Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

Il superamento del limite di 1.000 ufc/g (stabilito in via sperimentale prendendo ad esempio il limite previsto dal punto 2.2.2.2 del capitolo 2 dell'allegato al Reg. CE 2073/05) dovrà essere considerato come una non conformità significativa. In tal caso come follow up il Servizio Veterinario:

- a) Imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori ed alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento del latte da quegli allevamenti e/o imponendo anche la pastorizzazione obbligatoria)

#### • **BACILLUS CEREUS**

il campione deve essere composto da 1 aliquota costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna in quanto la ricerca deve essere considerata alla stregua di un criterio di igiene di processo ex Reg CE 2073/05. Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; l'aliquota, contenente le 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. La ricerca può essere effettuata su tutti i prodotti a base di latte con particolare preferenza alla ricotta. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo  “Piano di monitoraggio” e deve essere specificato “L.R. 3/05”. Deve essere poi spuntato il campo “ numerazione” con la semplice dicitura “*Bacillus Cereus*” e il campo “ criterio di igiene di processo”. Come per tutti i criteri di igiene di processo, il campione va effettuato solo in fase di produzione, indicandola sul verbale. Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

In via sperimentale il limite critico viene fissato in 10<sup>4</sup> germi/gr secondo una analisi del rischio effettuata in collaborazione con l'ORSA e l'IZSM. E come riscontrato in letteratura sia in atti ufficiali dell'EFSA che della FDA americana per quanto riguarda gli alimenti ready to eat (R.T.E.).

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

- a) Imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori ed alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) e/o di HACCP (facendo inserire la ricerca del germe come punto critico in fase di ricevimento del latte da quegli allevamenti)
- b) In caso di reiterate positività, il Servizio veterinario può correttamente (subito o in seguito ad ulteriori accertamenti analitici in base alla propria analisi del rischio) procedere con le modalità previste dal D.L.vo 123/93 a campionamenti ufficiali in fase di commercializzazione dei prodotti risultati positivi. Tali campioni non saranno più compresi nel piano di monitoraggio ex L.R. 3/2005 e, pertanto, sia nel mod. 2 (verbale di campionamento) che nel sistema GISA dovrà essere indicata la causale “su sospetto”. Nel mod. 2 il Servizio veterinario, oltre al *B. cereus*, dovrà richiedere anche l'eventuale identificazione di ceppi produttori di

tossine, al fine di evitare di avere false positività per la presenza di *B. turigensis*. In caso di conferma del superamento del limite critico, pur non essendo lo stesso stabilito dalla norma, con contemporanea identificazione di ceppi di *B. cereus* produttori di tossine, l'ASL trasmetterà notizia di reato descrivendo alla Procura di competenza le ragioni suggerite dall'analisi del rischio, che tiene conto anche dei precedenti controlli. Inoltre l'ASL, con apposito provvedimento amministrativo, potrà in base alla propria analisi del rischio anche imporre il rallentamento o la sospensione della produzione in attesa che:

- vengano intraprese, con soddisfazione dell'A.C., tutte le azioni autonomamente decise dall'OSA per la risoluzione della n.c.;
- si accerti, con appositi campionamenti, che i prodotti presentano valori di B.C. inferiori al limite critico sopraindicato.

#### • ANAEROBI SOLFITO RIDUTTORI

il campione deve essere composto da 1 aliquota costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna in quanto la ricerca deve essere considerata alla stregua di un criterio di igiene di processo ex Reg CE 2073/05. Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; l'aliquota, contenente le 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo  "Piano di monitoraggio" e deve essere specificato "*L.R. 3/05*". Deve essere poi spuntato il campo " numerazione" con la semplice dicitura "*Anaerobi solfito riduttori*" e il campo " criterio di igiene di processo". Come per tutti i criteri di igiene di processo, il campione va effettuato solo in fase di produzione, indicandola sul verbale. Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

In via sperimentale il limite critico viene fissato in  $10^4$  germi/gr. In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

- a) Imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori ed alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) o di HACCP (facendo inserire la ricerca del germe come punto critico in fase di ricevimento del latte da quegli allevamenti)

#### • PSEUDOMONAS

il campione deve essere composto da 1 aliquota costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna in quanto la ricerca deve essere considerata alla stregua di un criterio di igiene di processo ex Reg CE 2073/05. Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; l'aliquota, contenente le 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo  "Piano di monitoraggio" e deve essere specificato "*L.R. 3/05*". Deve essere poi spuntato il campo " numerazione" con la semplice dicitura "*Pseudomonas spp*" e il campo " criterio di igiene di processo". Come per tutti i criteri di igiene di processo, il campione va effettuato solo in fase di produzione, indicandola sul verbale. Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

In via sperimentale il limite critico viene fissato in  $10^4$  germi/gr. In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

- a) Imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori ed alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) o di HACCP (facendo inserire la ricerca del germe come punto critico in fase di ricevimento del latte da quegli allevamenti e/o imponendo anche la pastorizzazione obbligatoria)

GIANNONI