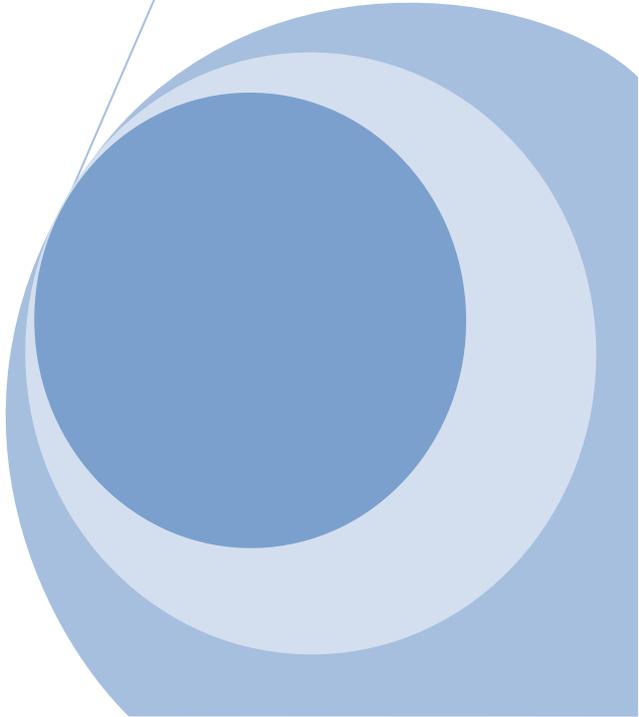


# **PRI 2011-2014 Piani di Monitoraggio Istruzioni operative**

## **SEZIONE 1**

Attività inserite nell'elenco di rilevazione del comitato permanente per la verifica dell'erogazione di livelli essenziali di assistenza(LEA).

**01/01/2012**



## LEGENDA

Il documento di programmazione Annuale Regionale (DPAR) per l'anno 2012 contiene e pubblicizza gli obiettivi operativi assegnati alla AA.SS.LL. regionali e suddivisi per macroaree e settori. Esso è suddiviso in Sezioni elencate in ordine di priorità.

Secondo quanto definito nel P.N.I., i Piani di monitoraggio vengono distinti per tipologie che corrispondono alle specificate elencate di seguito:

**Tipologia 2**: piani specifici comunitari con programmazione centrale.

**Tipologia 3**: piani specifici comunitari con programmazione regionale.

**Tipologia 4**: attività di controllo ufficiale svolte sull'intero territorio nazionale, diverse dai Piani specifici comunitari, con organizzazione e programmazione centrali.

**Tipologia 4b**: controlli ufficiali previsti da norme nazionali e/o comunitarie, diversi dai piani specifici comunitari, con organizzazione centrale e programmazione regionale.

**Tipologia 4c**: controlli ufficiali previsti da norme nazionali e/o comunitarie, diversi dai piani specifici comunitari con organizzazione e programmazione regionali.

**Tipologia 5**: attività di controllo ufficiale a carattere regionale.

## **SEZIONE 1**

**Attività inserite nell'elenco di rilevazione del comitato permanente per la verifica dell'erogazione di livelli essenziali di assistenza(LEA).**

### ***PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 2***

#### **PIANO DI MONITORAGGIO DELLE SOSTANZE ATTIVE DEI PRODOTTI FITOSANITARI NEGLI ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE ED ANIMALE - DM 23/12/1992**

In armonia con le indicazioni fornite dai Regolamenti comunitari (Reg. CE 396/05- modificato da ultimo dal Reg. CE n.893/2010; Reg CE 1097/2009 e Reg.CE 546/2011), nonché dal Ministero della Sanità attraverso il D.M del 23 dicembre 1992 sui requisiti minimi per la programmazione dei controlli sui residui di sostanze attive, il DM 27/8/04 sui limiti delle sostanze attive di fitosanitari, il presente Piano di controllo ufficiale sui residui di antiparassitari viene definito dalla Regione Campania nei suoi elementi fondamentali. Lo scopo è quello di determinare i residui di antiparassitari negli alimenti, ai sensi delle pertinenti disposizioni della legislazione comunitaria e nazionale relativa ai controlli ufficiali per alimenti.. Tali controlli consistono, in particolare, nel prelievo di campioni, nella loro conseguente analisi e nell'individuazione degli eventuali antiparassitari presenti e dei loro rispettivi livelli di residui. Il Decreto del Ministro della Salute del 27 agosto 2004 e sue successive modifiche è ancora in vigore per quanto riguarda l'abbinamento sostanze attive autorizzate/ coltura e gli intervalli di sicurezza che devono intercorrere tra l'ultimo trattamento e la raccolta nonché la successiva immissione al consumo.

La pianificazione regionale è effettuata tenendo conto delle indicazioni di cui al D.M. del 23/12/92 circa:

- x i prodotti da sottoporre a campionamento;
- x il consumo e la produzione di frutta e ortaggi, ed i prodotti di origine animale rispetto alla dieta alimentare regionale;

#### **SCOPI**

Le finalità di tale piano è quella di:

- ridurre l'esposizione della popolazione al rischio fitofarmaci
- avere dati certi sull'incidenza di tale pericolo chimico per l'effettuazione di una corretta analisi del rischio

## COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

Il Piano è attuato dai SIAN e dai Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. con le loro strutture territoriali

### ISTRUZIONI OPERATIVE:

#### a) Prodotti di origine vegetale provenienti dall'ambito regionale

Per le matrici ortofrutticole di produzione locale, i campioni saranno prelevati preferibilmente presso le aziende agricole, i centri di raccolta aziendale, gli stabilimenti e i laboratori di produzione. I campionamenti di prodotti ortofrutticoli di provenienza regionale, dovranno essere eseguiti presso i magazzini o in fase di vendita all'ingrosso o al dettaglio. Si dovrà provvedere a campionare in via principale le primizie, cioè le varietà più precoci o prodotte anticipatamente con tecniche di coltivazione forzata, i prodotti di più largo consumo e le matrici risultate maggiormente irregolari negli anni precedenti. Pur dovendosi distribuire l'attività di prelievo regolarmente nell'arco dell'anno in base alla stagionalità, risulta opportuno aumentare la frequenza di campionamento dei prodotti ortofrutticoli subito dopo la loro raccolta ed immissione in commercio: nel periodo primavera-estate per le matrici orticole ed estate-autunno per le matrici frutticole, salvo eccezioni. Ogni ASL potrà, variare tali percentuali indicative in base alla propria realtà territoriale; è anche consigliabile concentrare i campioni su pochi prodotti anziché pochi campioni su molte matrici. L'attività di campionamento dovrà essere rigorosamente ripartita sui 12 mesi dell'anno, tenendo conto della stagionalità delle colture.

#### b) Prodotti di origine vegetale non provenienti dall'ambito regionale

Il prelievo di prodotto nazionale, comunitario o proveniente da Paesi terzi viene effettuato prioritariamente, presso i centri di ristorazione collettiva, la Grande Distribuzione Organizzata (G.D.O) e gli esercizi al dettaglio di una certa potenzialità. I SIAN competenti al controllo di mercati all'ingrosso o di grandi piattaforme di distribuzione, devono prelevare i campioni soprattutto presso i mercati ortofrutticoli, aziende di deposito e vendita all'ingrosso, presso le piattaforme logistiche che forniscono la grande distribuzione (ipermercati, supermercati, negozi specializzati).

#### c) Prodotti di origine animale provenienti dall'ambito regionale

Il prelievo viene effettuato (in ordine decrescente di priorità) nei centri di macellazione, centri di raccolta aziendale e lungo tutta la filiera (dall'azienda zootecnica agli esercizi di vendita)

privilegiando quelli inseriti nella categoria di rischio 5 per poi passare alle altre categorie in ordine decrescente. Le matrici sono rappresentate da carne, grasso, prodotti a base di carne, latte e derivati, prodotti ittici e uova.

d) Prodotti di origine animale non provenienti dall'ambito regionale

Il prelievo viene effettuato in tutte le fasi della commercializzazione, dall'ingrosso al dettaglio, privilegiando quelli inseriti nella categoria di rischio 5 per poi passare alle altre categorie in ordine decrescente. Le matrici sono rappresentate da carne, grasso, latte e derivati, prodotti ittici e uova.

## PROCEDURE OPERATIVE

Il Piano prevede l'esecuzione di campioni chimici effettuati ai sensi del combinato disposto dal DPR 327/80, della Direttiva 2002/63/CE e del DM 23/7/03 cui bisogna riferirsi per le modalità di campionamento. Pertanto per ogni campione devono essere prelevate n. 5 aliquote. La grammatura di ogni aliquota è stabilita dal DM 23/7/03.

Per carne di mammiferi si intende il prelievo di:

- Diaframma di bovino, ovino o suino
- Carcassa intera o quarti posteriori di coniglio
- Pezzi di carni di mammiferi alla rinfusa, freschi/refrigerati/congelati, imballati o meno (quarti, cotolette, bistecche, spalle etc)
- Fegato o parti di fegato di mammiferi, fresco, refrigerato o congelato
- Frattaglie
- Rognone di mammiferi, fresco, refrigerato o congelato
- Cuore di mammiferi, fresco, refrigerato o congelato
- Altre frattaglie di mammiferi
- Carni di pollame

Le matrici da sottoporre a controllo, il numero dei controlli e la loro ripartizione territoriale sono riportati nelle Tabelle A, B, C e D.

Come per gli altri campioni chimico-fisici, per l'effettuazione dei campioni deve essere utilizzato il Mod. 3. Sul verbale di campionamento dovrà essere chiaramente indicata la provenienza del prodotto (regionale, nazionale, UE o extra-UE), precisando la nazione di provenienza. L'ispezione dovrà comunque essere reportata utilizzando il Mod 5 di ispezione. Il controllo ufficiale dovrà essere, come tutti gli altri controlli, inserito nel sistema informatico GISA. Si fa presente, inoltre, che, anche in considerazione di quanto disposto, dai recenti Regolamenti Comunitari (in modo particolare il regolamento 852/2004), occorre che, in occasione di esiti non favorevoli per presenza

di residui di prodotti fitosanitari, indipendentemente dall'attivazione del sistema del sistema d'allarme rapido, siano effettuate, in ogni caso, le opportune verifiche presso l'azienda di produzione primaria, verificando le procedure operative e tutta la documentazione annessa, tra cui, in modo particolare, il registro dei trattamenti (DPR 290/2001).

#### LABORATORIO DI RIFERIMENTO

I laboratori di riferimento sono quelli dell'ARPAC e dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno

#### DURATA

Il Piano è annuale e pertanto si conclude il 31/12/2012.

#### COSTI E BENEFICI

I costi sono coperti dalla quota indistinta del Fondo Sanitario Nazionale erogata alle AASSLL ed all'IZSM per le attività istituzionali.

Relativamente ai benefici, tale piano consentirà di salvaguardare la salute della popolazione rilevando la presenza di prodotti non conformi a quanto previsto dalla Normativa nazionale e comunitaria, garantendo i consumatori circa la presenza in commercio di prodotti sicuri sotto tale aspetto.

## 2. PROGRAMMAZIONE

**Tabella A- Numero e tipologie minimale dei campioni di origine vegetale, prodotti in ambito regionale**

ASL	CEREALI (riso, frumento, orzo e mais)	ORTAGGI	FRUTTA	VINO	OLI	TOTALE
ASL AV	10	30	20	2	2	<b>64</b>
ASL BN	8	15	10	2	1	<b>36</b>
ASL CE	8	31	20	2	2	<b>63</b>
ASL NA1	6	16	10			<b>32</b>
ASL NA2	8	30	20	6	2	<b>66</b>
ASL NA3	10	30	20	2	2	<b>64</b>
ASL SA	15	46	30	10	3	<b>104</b>
<b>TOTALI</b>	<b>65</b>	<b>198</b>	<b>130</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	<b>429</b>

**Tabella B- Numero e tipologie minime dei campioni di origine vegetale, prodotti al di fuori dell' ambito regionale**

ASL	CEREALI (riso, frumento, orzo e mais)	ORTAGGI	FRUTTA	VINO	OLI	TOTALE
ASL AV	3	10	10	1	1	25
ASL BN	2	5	5	1	1	14
ASL CE	6	10	10	1	1	28
ASL NA1	3	5	5	1	1	15
ASL NA2	6	10	10			26
ASL NA3	6	5	15	1	1	28
ASL SA	6	15	15	3	3	42
	<b>32</b>	<b>60</b>	<b>70</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>178</b>

**Tabella C- Numero e tipologie minime dei campioni di matrici di origine animale, prodotti in ambito regionale**

ASL	Carne di mammiferi	Carne di volatili	Grasso di mammiferi	Grasso di volatili	Prodotti a base di carne	Latte	Derivati del latte	Prodotti ittici	Uova e ovoprodotti	TOTALE
ASL AV	1	1	1	1	1	1	1	0	1	8
ASL BN	1	1	1	1	1	1	1	0	1	8
ASL CE	1	1	1	1	1	2	2	0	1	10
ASL NA1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	10
ASL NA2	1	1	1	1	1	1	1	2	1	10
ASL NA3	1	1	1	1	1	1	1	2	1	10
ASL SA	1	1	1	1	1	2	2	2	1	12
TOTALI	7	7	7	7	7	9	9	8	7	68

**Tabella D- Numero e tipologie minime dei campioni di matrici di origine animale, prodotti al di fuori dell' ambito regionale**

ASL	Carne di mammiferi	Carne di volatili	Grasso di mammiferi	Grasso di volatili	Prodotti a base di carne	Latte	Derivati del latte	Prodotti ittici	Uova e ovoprodotti	TOTALE
ASL AV	1	1	1	1	1	1	1	0	1	8
ASL BN	1	1	1	1	1	1	1	0	1	8
ASL CE	1	1	1	1	1	2	2	0	1	10
ASL NA1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	10
ASL NA2	1	1	1	1	1	1	1	2	1	10
ASL NA3	1	1	1	1	1	1	1	2	1	10
ASL SA	1	1	1	1	1	2	2	2	1	12
TOTALI	7	7	7	7	7	9	9	8	7	68

**Sanzioni-** L'eventuale riscontro di positività analitica comporta l'attivazione delle procedure sanzionatorie di cui all'art. 5, lettera h) della legge n. 283/1962.

### **3. VERIFICA**

A fine anno il piano sarà sottoposto a verifica 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.

***PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 4 A***

**PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE  
SULL'ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI 2012-2013-2014**

**PRAA  
2012-2013-2014**

Il presente Piano Regionale Alimentazione Animale è stato predisposto dal Settore Veterinario Regionale – Assessorato alla Sanità- Regione Campania

Responsabile del Settore Veterinario Regionale- dott. Paolo Sarnelli  
Responsabile del Servizio 04 – dott.ssa Marmo Rosa Caterina

Hanno contribuito alla redazione:

dott. Nagar Vittorio - Dirigente Veterinario ASL Napoli 1 Centro  
dott. Perticarà Nadir Dirigente Veterinario ASL Caserta  
dott. Casaburi Venazio- Dirigente Veterinario ASL Salerno  
dott. Pecoraro Alfredo- Dirigente Veterinario ASL Napoli 3 Sud  
dott.ssa Pandolfi Fiorella- Dirigente Veterinario ASL Napoli 3 Sud  
dott.ssa Rosa D'Ambrosio – Dirigente Veterinario O.R.S.A.

Per qualsiasi chiarimento possono essere utilizzati i seguenti riferimenti: Dssa.Rosa Caterina Marmo  
Tel 081/7969339 e-mail: rc.marmo@maildip.regione.campania.it.  
Dr.ssa Rosa D'Ambrosio Tel 081/7865333 e-mail: rosa.dambrosio@izsmportici.it

# PIANO REGIONALE DI VIGILANZA E CONTROLLI SANITARI SULLA ALIMENTAZIONE ANIMALE 2012-2014.

## INTRODUZIONE

Scopo del Piano Regionale Alimentazione Animale 2012-14, di seguito denominato PRAA 2012-2014, in accordo al Piano Nazionale Alimentazione Animale 2012/14 è di assicurare, secondo quanto stabilito dal Regolamento (CE) n. 178/2002 e dal Regolamento (CE) n. 882/2004, un sistema ufficiale di controllo dei mangimi lungo l'intera filiera alimentare al fine di garantire un elevato livello di protezione della salute umana, animale e dell'ambiente. Il Piano Nazionale di controllo ufficiale sull'Alimentazione degli Animali, valido per gli anni 2012, 2013 e 2014, sostituisce e abroga il "Piano Nazionale di Sorveglianza e di Vigilanza Sanitaria sull'Alimentazione degli Animali 2009-2011" pubblicato il 18 dicembre 2008 e i successivi Addenda. Di conseguenza, il presente Piano Regionale Alimentazione Animale 2012-14, di seguito denominato PRAA 2012-14, prevede tutte le attività da svolgere nei prossimi tre anni anche se vi sarà una pianificazione da ridefinire annualmente.

La programmazione dei controlli ufficiali nella filiera alimentare animale prevede due tipi di attività differenti che, coerentemente con il Regolamento 882/2004, nel PNAA 2012/2014 vengono rinominate.

Infatti, l'attività di campionamento volta alla raccolta di dati al fine di valutare l'evoluzione di un determinato fenomeno, definita nel precedente piano come attività di "Sorveglianza", ora è denominata attività di "**Monitoraggio**".

L'attività di campionamento volta alla verifica della conformità alla normativa, definita nel precedente piano come attività di "Vigilanza", ora è denominata attività di "**Sorveglianza**".

La programmazione dei controlli, inoltre, non può prescindere dall'anagrafe degli operatori del settore mangimi prevista dal Regolamento 183/2005, la cui applicazione sul territorio regionale deve essere completata e aggiornata, rappresentando uno degli obiettivi primari del piano regionale e nazionale.

I controlli ufficiali sono stati programmati sulla base dell'anagrafe degli operatori del settore dei mangimi prevista dal Regolamento (CE) n.183/2005 e della categorizzazione degli OSM in base al rischio.

In sostanza, per la programmazione regionale si è tenuto conto di quanto stabilito dal Regolamento (CE) n.882/2004 che prevede che i controlli ufficiali siano effettuati periodicamente, con frequenza appropriata ed in base alla valutazione del rischio, in relazione alla specie animale di destinazione del mangime, al numero ed alla tipologia delle aziende del settore dei mangimi, alle caratteristiche

ed all'uso del mangime o di qualsiasi trasformazione, attività ed operazione che possa influire sulla sicurezza dei mangimi. Ulteriore elemento per la valutazione del rischio è rappresentato dal livello di applicazione della normativa vigente da parte degli operatori del settore dei mangimi (OSM).

I dati riguardanti i controlli e le ispezioni previsti dal Piano regionale dovranno essere rendicontati semestralmente e secondo le indicazioni riportate nel capitolo "rilevazione dell'attività" del presente piano.

Le novità introdotte dal PNAA 2012-2014 sono:

Le novità introdotte nel presente Piano sono:

- Adeguamento della terminologia al Regolamento (CE) n.882/2004 che prevede attività di Monitoraggio e di Sorveglianza
- Adozione di un'unica modalità di campionamento secondo quanto previsto dal Regolamento (CE) n.152/2009 per entrambi i programmi di controllo ufficiale di Monitoraggio e di Sorveglianza
- Adeguamento della numerosità campionaria in base all'analisi del rischio effettuata tenendo conto anche dei risultati degli anni precedenti
- Attribuzione dei campioni per gli Additivi nutrizionali (oligoelementi) esclusivamente all'attività di Monitoraggio
- Attribuzione dei campioni per i Contaminanti Inorganici e Composti Azotati, Composti Organoclorurati, e Radionuclidi, esclusivamente all'attività di Monitoraggio
- Modifica della scheda di rendicontazione delle ispezioni, in relazione alle richieste dell'OIE
- Modifica del verbale di prelievo che prevede la raccolta di maggiori informazioni sul paese di origine e trattamenti subiti dai mangimi prelevati per la ricerca diossine, utili per la rendicontazione

Tali modifiche si ritrovano come indicazioni operative nei rispettivi capitoli e allegati.

IL presente Piano Regionale Alimentazione Animale è suddiviso in due parti, una **parte generale** descrittiva e una **parte tecnica** applicativa.

Per la **modulistica**, per le informazioni e per gli approfondimenti di carattere pratico valgono le indicazioni riportate nella terza parte del PNAA 2012-2014, che viene pubblicato sulla bacheca del GISA alla voce "Alimentazione Animale".

Nella **parte generale** del PRAA 2012-2014 sono illustrati gli interventi ispettivi, per la verifica presso gli OSM dei requisiti strutturali e documentali previsti dalla normativa vigente e gli aspetti generali di controllo dei mangimi attraverso il prelievo dei campioni.

Nella **parte tecnica** del PRAA 2012-2014 sono descritti i programmi di campionamenti specifici riferiti al controllo di particolari sostanze presenti nei mangimi e raggruppate nei relativi capitoli di seguito illustrati.

Il Piano Nazionale ha valenza triennale dall'1° gennaio 2012 al 31 dicembre 2014 e il presente Piano regionale è predisposto e adottato quale piano triennale e trasmesso al Ministero entro e non oltre 60 giorni dalla pubblicazione del Piano Nazionale, per la relativa convalida.

## **PARTE GENERALE**

### **1. Finalità**

Sono finalità del presente Piano:

- Contribuire, attraverso la vigilanza ed il controllo sui mangimi zootecnici e sui mangimi per animali da compagnia, ad assicurare la tutela della salute umana, degli animali e la salubrità dell'ambiente;
- conformarsi a quanto previsto dal D.L.vo 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 Regolamento (CE) 882/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
- 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".

### **2. Obiettivi**

Gli **obiettivi generali** del PRAA dell'anno in corso stabiliti dal competente Ministero della Salute, per quanto di competenza regionale, sono:

- 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 sugli operatori del settore dei mangimi. Infatti, gli OSM devono garantire, nelle proprie imprese, che i mangimi soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti le 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 al monitoraggio ed alla sorveglianza, 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 del settore dei mangimi oggetto di controllo ufficiale, 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 OSM una materia prima o un additivo destinati ad entrare a far parte di un mangime e le imprese alle quali gli OSM hanno fornito i propri prodotti.
  - sistemi di autocontrollo previsti per gli OSM 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, per gli aspetti di carattere sanitario, la rispondenza degli alimenti per animali e di ogni altra sostanza impiegata per la produzione di alimenti per animali, o nell'alimentazione degli animali, ai requisiti previsti dalla vigente normativa.

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

- 1) aggiornamento dell'anagrafe delle imprese del settore dei mangimi ai sensi del Regolamento (CE) 183/2005;
- 2) controllo ufficiale sull'applicazione delle restrizioni relative al divieto di utilizzo delle proteine animali trasformate (PAT) nell'alimentazione degli animali;
- 3) controllo ufficiale delle micotossine nei mangimi (aflatossina B1, ocratossina A, zearalenone, deossinivalenolo, fumonisine, tossine T-2 e HT-2);
- 4) controllo ufficiale dei Contaminanti inorganici e Composti azotati, dei Composti Organo clorurati e dei Radionuclidi nell'alimentazione animale;
- 5) controllo ufficiale delle Diossine e PCB nei mangimi;
- 6) controllo ufficiale della contaminazione da Salmonella spp. nell'alimentazione animale;
- 7) controllo sulla presenza di OGM nei mangimi (comparto biologico e convenzionale).

### **3. Competenze**

I Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. effettuano le attività di vigilanza e sorveglianza sugli OSM nei territori di competenza, nonché attuano tutto quanto previsto dal PRAA per quanto riguarda i campioni programmati dal Settore Veterinario Regionale.

Ogni Azienda Sanitaria Locale, individua un referente cui affidare, nel territorio di competenza, il coordinamento del Piano; il nominativo di tale referente deve essere trasmesso alla Regione che lo inoltra al Ministero. Eventuali cambiamenti che dovessero avvenire nel corso del triennio saranno notificati al Ministero.

L'accresciuta attenzione verso il settore dell'alimentazione animale, definita dagli eventi epidemiologici a esso correlati (BSE, diossine ecc.), determina l'esigenza di prevedere che al referente territoriale per l'alimentazione animale sia riconosciuta l'appartenenza al Nucleo Operativo Regionale di Vigilanza Veterinaria (N.O.R.V.).

L'I.Z.S. del Mezzogiorno è l'istituto di referenza per quanto attiene l'esecuzioni delle analisi di laboratorio, per le quali sarà predisposta opportuna banca dati a disposizione delle Autorità.

L'Osservatorio Regionale sulla Sicurezza Alimentare (ORSA) raccoglie ed elabora i dati relativi al PRAA, rendendoli disponibili al livello regionale dell'Autorità competente.

Il Settore veterinario regionale assicura che tutto il personale deputato ai controlli ufficiali ai sensi del presente piano sia adeguatamente formato e si mantenga aggiornato per i propri ambiti di competenza. L'attività di formazione sarà svolta attraverso programmi regionali, che saranno comunicati al Ministero della Salute attraverso la relazione annuale.

Il Settore Veterinario coordina le attività di vigilanza e controllo sul territorio, e attua gli audit presso le AA.SS.LL. rispondenti al Programma regionale di audit secondo quanto previsto dall'art. 4 par. 6 del Regolamento (CE) n. 882/2004.

### *4. Programmazione dell'attività*

Il Piano Nazionale ha valenza triennale dall'1° gennaio 2012 al 31 dicembre 2014.

La Regione predispose e adotta il proprio piano triennale (PRAA), trasmettendolo al Ministero non oltre sessanta giorni dalla pubblicazione del Piano Nazionale, per essere convalidato e per verificare che il PRAA risponda ai principi generali del PNAA.

Il PRAA è costituito da tutte e tre le sezioni presenti nel PNAA, compresa la modulistica.

Inoltre il presente PRAA sarà costantemente aggiornato a seguito dei cambiamenti resisi necessari a livello nazionale.

Le relazioni annuali e l'elaborazione dei dati di rendicontazione costituiranno la base su cui elaborare gli eventuali aggiornamenti del PRAA annuale.

In sintonia con gli obiettivi del PNAA e d'intesa con la Regione ogni Azienda Sanitaria Locale, sulla base della programmazione regionale, dà attuazione al piano di controllo ufficiale.

#### *5. Anagrafe delle imprese del settore dei mangimi*

Sarà cura del Settore Veterinario regionale l'aggiornamento trimestrale degli elenchi degli operatori del settore dei mangimi previsti dal Regolamento (CE) n. 183/2005, dal Regolamento (CE) n. 999/01, Regolamento (CE) n. 767/2009, dal Regolamento (CE) 1069/2009 e dal D.Lvo n. 90 del 3 Marzo 1993 e relativi decreti applicativi. Tuttavia, al fine di agevolare la gestione e l'aggiornamento dei dati nazionali relativi agli operatori del settore dei mangimi (OSM), il settore veterinario regionale mette a disposizione il Sistema informatico regionale GISA/ OSM.

Anche gli operatori del settore alimentare che destinano i propri sottoprodotti come materie prime per mangimi agli operatori del settore alimenti per animali, sono registrati ai sensi dell'art. 9 del Regolamento (CE) n. 183/2005 e, pertanto, inclusi nei suddetti elenchi, così come già indicato nelle Linee-Guida per l'applicazione del Regolamento (CE) n. 183/2005 del 28 dicembre 2005.

L'aggiornamento di tali elenchi sarà effettuato con cadenza trimestrale attraverso il sistema GISA.

#### *6. Sopralluoghi ispettivi o ispezioni*

Il programma di controllo sugli OSM prevede l'esecuzione di sopralluoghi ispettivi (o ispezioni), eseguiti senza preavviso e in base alla categorizzazione del rischio degli OSM, presso:

- Tutti gli stabilimenti riconosciuti ai sensi dell'articolo 10 Regolamento (CE) n.183/2005;
- Tutti gli stabilimenti registrati ai sensi dell'art 9 del Regolamento (CE) n.183/2005 dove vengono eseguiti campionamenti previsti dal PRAA;
- Tutti gli operatori del settore dei mangimi medicati (D.Lvo n.90/93), registrati o riconosciuti ai sensi del Regolamento (CE) n.183/2005;

Per tutte le ispezioni previste dal presente Piano Regionale Alimentazione Animale dovrà essere sempre compilato il modello 5 riportato nel PRI.

Per quanto riguarda il settore dei mangimi medicati e/o additivati l'attività di vigilanza negli impianti di produzione dovrà essere modulata tenendo conto dei sistemi di autocontrollo attuati, dei manuali di buona prassi adottati e della classificazione dell'impianto in base al rischio.

Gli esiti delle ispezioni devono essere comunicati con cadenza semestrale al settore veterinario regionale, oltre ad essere inserite nel sistema GISA.

Al fine di fornire dati utili all'OIE per l'aggiornamento annuale dello status BSE, nella "scheda ispezioni" allegata al presente piano, è inserita una nuova sezione riguardante il rendiconto delle ispezioni effettuate presso stabilimenti che producono mangimi per ruminanti o per più specie animali contemporaneamente ai mangimi per ruminanti (doppia linea), pet-food compreso. Sono esclusi gli impianti di trasformazione ai sensi dell'art 24 del Regolamento (CE) n. 1069.

In caso di riscontro di non conformità ispettiva è necessario riportare il dettaglio della stessa comprendendo anche il nome o il numero d'identificazione dell'OSM. È necessario, inoltre, il dettaglio di eventuali esiti non conformi per presenza di costituenti di origine animale vietati in campioni di mangime prelevati presso gli stessi OSM.

Se nel corso delle suddette ispezioni è messa in evidenza una non conformità grave, che può costituire un potenziale rischio per la salute umana, per la salute ed il benessere animale o per l'ambiente, i referenti del PRAA informano tempestivamente il Settore veterinario trasmettendo una relazione riportante le azioni intraprese per fronteggiare tale non conformità, nonché le eventuali sanzioni applicate ed i provvedimenti di competenza.

Le ispezioni devono consistere almeno nella verifica:

- del mantenimento dei requisiti minimi, strutturali e funzionali, che hanno dato luogo al rilascio della specifica autorizzazione, e del possesso dell'atto autorizzativo rilasciato dall'Autorità competente;
- 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);
- della valutazione delle procedure in materia di buone prassi di fabbricazione (GMP), buone prassi igieniche (GHP), corrette prassi agricole e HACCP;
- dell'etichettatura;
- dei registri;
- del sistema di rintracciabilità delle materie prime e dei prodotti;
- delle procedure operative e modalità attuative relative all'autocontrollo.

Nell'ambito delle verifiche ispettive presso le aziende agricole che detengono animali, si terrà conto anche delle seguenti disposizioni:

- Regolamento 142/2011 per quanto riguarda i fertilizzanti organici e ammendanti diversi dallo stallatico.

- Ordinanza del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali del 10 dicembre 2008 “*Misure sanitarie di protezione contro le encefalopatie spongiformi trasmissibili*” che dispone che “Le proteine animali trasformate di categoria 3 e i prodotti trasformati derivati da materiali di categoria 2 di cui agli articoli 5 e 6 del Regolamento (CE) 1774/2002, ottenuti in conformità allo stesso regolamento, non possono essere ceduti tal quali alle aziende agricole”.
- Circolare del 20 febbraio 2009 “*Nuove disposizioni in materia di fertilizzanti organici di cui al regolamento 1774/2002 – Ispezione FVO DG SANCO 2008 – 774*” che prevede che i fertilizzanti ottenuti a partire da proteine animali trasformate di categoria 3 ed i prodotti trasformati derivati da materiali di categoria 2, di cui agli articoli 5 e 6 del Regolamento (CE) 1774/2002, devono provenire da impianti approvati in quanto impianti tecnici in conformità con l’articolo 18 del Regolamento (CE) 1774.

**La relazione sulle ispezioni sarà parte integrante della relazione finale delle attività che il referente del PRAA invierà semestralmente al settore veterinario regionale.**

#### *7. Autocontrollo nel settore mangimistico Applicazione dei principi HACCP nelle attività post-primarie*

Dall’1 gennaio 2006, con l’applicazione del Reg. (CE) 183/05, è stato esteso per la prima volta l’obbligo di adottare procedure basate sui principi HACCP anche al settore mangimistico, produzione primaria esclusa.

Sebbene alcuni principi fossero già presenti nella normativa precedente, recepita in Italia con il Dlgs 123/99, questo nuovo obbligo ha imposto un notevole cambiamento nel settore e nel relativo controllo ufficiale: tuttavia, parte delle imprese mangimistiche post-primarie mostra ancora carenze e a tal proposito si richiamano le seguenti raccomandazioni:

1. Assicurare che gli addetti ai controlli interni delle imprese del settore mangimi possiedano conoscenze aggiornate sufficienti per l'esercizio dei loro compiti, conformemente ai requisiti di cui all'art. 6 del regolamento (CE) n. 882/2004, segnatamente per quanto riguarda la valutazione delle procedure basate sull'HACCP;
2. Assicurare l'effettiva osservanza delle procedure riguardanti il sistema HACCP e i controlli di qualità previsti rispettivamente all'articolo 6 e all'articolo 7 del regolamento (CE) n. 183/2005 e del suo allegato II.

Si rimanda al capitolo del PNAA 2012/14 relativo ai principi base del sistema HACCP, il cui osservanza dovrà essere verificata e valutata dai Servizi Veterinari durante l’attività ispettiva presso gli operatori del settore post-primari.

Le procedure basate sui principi HACCP devono essere documentate, al fine di dare evidenza del sistema e delle azioni messe in atto, secondo la regola ispiratrice “Scrivi ciò che fai e fai ciò che scrivi”.

Il sistema di registrazione e documentazione deve essere adatto allo scopo e all’entità dell’attività, senza creare appesantimenti e oneri non necessari per l’operatore.

Ogniqualevolta si apporti una modifica nel prodotto, nel processo o in una qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, dello stoccaggio e della distribuzione, gli operatori del settore dei mangimi devono sottoporre a revisione la propria procedura ed apportare i necessari cambiamenti.

Anche di tale revisione deve essere presente evidenza documentata.

Gli operatori del settore dei mangimi devono fornire all'autorità competente prove della messa in atto di procedure basate sui principi HACCP e assicurare che la documentazione in cui si descrivono le procedure sviluppate sia adeguata e sempre aggiornata. La mancata predisposizione, da parte dell’OSM, della procedura dell’autocontrollo e della prova della sua predisposizione è sanzionabile secondo quanto previsto dall’articolo 5 comma 3 del d.lgs. n. 142/2009.

#### *7. Verbali d’ispezione*

Al fine di facilitare e uniformare le attività di controllo su tutto il territorio regionale, saranno eseguite le ispezioni presso gli OSM avvalendosi del Modello 5 previsto dal PRI, che va a sostituire la parte invariabile dell’allegato n.4 al Piano Nazionale Alimentazione Animale.

La parte variabile è costituita dalle check-list delle attività. Queste sono specifiche per ogni singola attività controllata e vanno allegate al Modello 5.

#### *8. Azioni in caso di non conformità riscontrate in corso di sopralluogo ispettivo*

Nel caso siano riscontrate eventuali carenze strutturali e/o funzionali delle imprese oggetto di controllo ufficiale, il referente del piano Alimentazione Animale riporta sul verbale, comunica al legale rappresentante dell’impresa e per conoscenza all’Autorità che ha rilasciato l’autorizzazione:

- il tipo di irregolarità accertata;
- 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;
- le sanzioni comminate.

**Il Servizio Veterinario è tenuto a vigilare sull’effettiva messa in atto delle prescrizioni attraverso un successivo sopralluogo.**

### *9. Campionamenti*

Le modalità di prelevamento dei campioni per il controllo ufficiale degli alimenti per gli animali sono fissate dal Regolamento (CE) n. 152/2009, tranne che per le modalità di prelievo per i campioni destinati alla ricerca di pesticidi e *Salmonella* spp. per i quali il D.M. 20 aprile 1978 è ancora la norma di riferimento.

A ogni buon fine si fa riferimento alle “Linee guida sul campionamento per il controllo ufficiale degli alimenti per gli animali per l’attuazione del PNAA”, pubblicate con nota prot. n. 15001-P-10/08/2010 dal Ministero della Salute, aggiornate e allegate al PNAA 2012/14.

Ad ogni campione prelevato dovrà corrispondere la ricerca di una sola sostanza/famiglia di sostanze, come specificato nei relativi capitoli della parte tecnica del piano.

Nel capitolo specifico, destinato alla ricerca degli additivi e dei principi farmacologicamente attivi, sono indicate alcune classi di sostanze. Ognuna di queste riporta un numero di molecole minimo da ricercare, pertanto quando è eseguito un campionamento ufficiale con riferimento ad una classe, resta inteso che l’analisi deve coprire almeno tutte le sostanze riferite a quella famiglia.

Ai fini del campionamento si dovrà utilizzare il fac-simile di verbale di prelievo campioni (Allegato 1 e Allegato 1b). Il verbale di campionamento dovrà riportare almeno quanto indicato dall’allegato 1 del PNAA. E’ indispensabile la compilazione dell’allegato 1b per dimostrare le corrette modalità di prelievo.

Nel presente piano tutti i campionamenti, sia quelli riguardanti i programmi di Monitoraggio sia quelli sia si riferiscono ai programmi di Sorveglianza, devono essere eseguiti in modo ufficiale con l’ottenimento di almeno n. 4 campioni finali da destinare al laboratorio.

### *10. Preparazione del campione per l’analisi delle Micotossine e degli OGM.*

#### **Formazione del campione globale (CG)**

Il campione globale deve essere formato dall’unione di tutti i campioni elementari prelevati dalla partita.

Ciascun CG deve in seguito essere omogeneizzato con apposito strumento adeguatamente pulito mediante opportuna (per tempo e portata) mescolatura.

Si fa presente che l’omogeneizzazione non corrisponde alla macinazione del campione.

Il CG omogeneizzato è opportunamente sigillato e munito di cartellino identificativo recante le informazioni necessarie a individuare la partita cui il campione appartiene. Il CG è in seguito consegnato dagli organi ufficiali preposti al campionamento al laboratorio di analisi (o altra sede individuata dalle Autorità regionali) in attesa della successiva fase di formazione dei campioni

finali.

Il CG deve necessariamente essere accompagnato da un verbale di prelevamento recante tutte le informazioni, rese in modo leggibile, necessarie a identificare sia la partita di riferimento sia le modalità di campionamento effettuate (Allegato 1 e 1 b).

### **Formazione del campione ridotto**

Se necessario il CG può essere “ridotto” a un peso di 2 Kg così come indicato dal Regolamento (CE) n. 152/2009. Tale operazione deve avvenire tramite macinazione del CG.

### **Formazione dei campioni finali**

Al fine di garantire una distribuzione omogenea nei campioni finali della contaminazione delle sostanze eterogeneamente distribuite, si deve necessariamente ricorrere alla macinazione del campione globale omogeneizzato, qualora esso sia costituito da materie prime in grani.

La fase di macinazione consente di ottenere una migliore attendibilità dei risultati di laboratorio giacché consente di fornire una migliore precisione ed esattezza delle analisi di laboratorio.

I C.F. sono ottenuti dalla macinazione del CG, o dal campione ridotto (parte del campione globale macinato) con apposita apparecchiatura o da banco o industriale.

Considerate le diverse realtà organizzative regionali e le varie dinamiche produttive e commerciali, le operazioni di macinazione del CG, devono essere eseguite da personale adeguatamente formato, con attrezzature idonee, presso locali con adeguati requisiti strutturali individuati dalle Autorità regionali.

Ai fini di un’uniforme applicazione del PNAA, il Settore Veterinario Regionale individua l’IZSM di Portici come sede idonea ad eseguire l’attività di macinazione del campione globale, per l’ottenimento dei CF.

Se la macinazione del CG non avviene nel luogo di prelievo, il CG, opportunamente omogeneizzato, dovrà essere sigillato e munito di cartellino identificativo recante le informazioni necessarie a individuare la partita cui il campione appartiene.

Il CG deve necessariamente, essere accompagnato nel luogo individuato dalle Autorità competenti per la macinazione, da un verbale di prelevamento recante tutte le informazioni, rese in modo leggibile, necessarie a identificare sia la partita di riferimento sia le modalità di campionamento effettuate (Allegato 1 e 1 b).

Con lo scopo di un migliore utilizzo delle risorse umane ed economiche e ove si ritenesse necessario, nel caso in cui la macinazione sia effettuata presso l’IZS, le Autorità sanitarie che hanno prelevato il campione potranno delegare altri colleghi della stessa amministrazione di appartenenza con sede più vicina al laboratorio che dovrà eseguire le analisi.

Alla formazione dei campioni finali ufficiali, potrà essere presente, anche il titolare dell’azienda o il

proprietario/detentore del prodotto, presente alla formazione del CG o altro delegato (si propongono i modelli di delega con l'Allegato 2e e 2a). A tal fine è necessario che siano convocate le parti interessate nei tempi previsti per legge.

Il titolare dell'azienda o il proprietario/detentore del prodotto, nel caso in cui non abbia intenzione, di essere presente alla formazione dei CF presso la sede in cui avverrà la formazione dei CF o degli IZZSS, potrà comunicarlo per iscritto alle Autorità interessate (che hanno eseguito il prelievo e la preparazione del CG.).

Per gli OGM, sarà eseguita **esclusivamente** una macinazione a secco mentre per le micotossine, la macinazione potrà essere compiuta opzionalmente o a secco o tramite formazione di slurry.

Lo slurry si ottiene miscelando il CG con delle pari quantità di acqua di rete fino a ottenimento di una pasta densa e omogenea.

### **Procedure di pulizia degli strumenti di macinazione**

Per le micotossine, è necessario sciacquare con acqua di rete le apparecchiature utilizzate fino a completa scomparsa dei residui prima di processare un nuovo campione.

Per gli OGM, per evitare contaminazioni, è necessario tra un campione e l'altro pulire l'apparecchiatura utilizzata, da eventuali residui di materiale e decontaminare gli utensili con opportuni detergenti (DNA away, soluzione di ipoclorito di Na all'1% o di alcool etilico). La macinazione deve essere eseguita in un ambiente separato per evitare la contaminazione delle aree destinate all'analisi.

Le strutture che eseguono le procedure di macinazione, formazione del campione globale e dei campioni finali devono essere in grado di dimostrare l'efficacia delle procedure adottate.

## **11. Redazione del verbale di formazione dei campioni finali**

All'atto della formazione dei campioni finali il personale degli organi ufficiali preposti al campionamento redige un verbale aggiuntivo, da allegare al precedente e che ne riporti gli estremi, recante informazioni, rese in forma leggibile, sulle procedure utilizzate per la formazione dei campioni finali (Allegato 1c).

Nel caso di campionamento di alimenti alla rinfusa per la ricerca di sostanze distribuite in modo non uniforme (farine animali, OGM, micotossine sostanze indesiderabili di cui alla direttiva 2002/32/CE) su partite superiori a 1 tonnellata, i campioni globali e gli eventuali campioni finali devono essere scortati da un unico verbale di prelevamento e dal VOPE, che devono essere compilati con la necessaria accuratezza per dimostrare le operazioni effettuate per la formazione dei campioni globali e degli eventuali campioni finali.

## *12. Criteri di campionamento per l'analisi*

I campionamenti previsti dal Piano sono effettuati in base ai seguenti criteri:

1. **casuale o non mirato:** sono campionamenti ufficiali, a seconda del tipo di ricerca, programmati nell'ambito del **piano di Monitoraggio**, atti a valutare l'evoluzione nel tempo di un determinato fenomeno, in riferimento ad obiettivi o requisiti predefiniti. Non è previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata. Questi campioni devono essere ripartiti in modo assolutamente casuale con la metodica che si ritiene più adeguata. A tal fine si propone a titolo di esempio l'Allegato 5 "ripartizione casuale dei campioni".
2. **mirato:** sono campionamenti ufficiali in assenza di sospetto, programmati nell'ambito del **piano di Sorveglianza** tenendo conto di talune caratteristiche dei prodotti che possono rappresentare potenziali rischi per gli animali, per l'uomo e per l'ambiente e delle precedenti non conformità. Non è previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata.
3. **su sospetto:** sono campionamenti ufficiali non programmati ma 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.

I campionamenti previsti **dall'attività extrapiano** sono effettuati sulla base di esigenze epidemiologiche o di ricerca, programmati a livello locale e concordati con il Settore veterinario regionale, al fine di valutarne la compatibilità con le attività programmate; tale programmazione sarà comunicata al Ministero dal settore regionale.

Tra le priorità di controllo, individuabili nell'extrapiano, è utile potenziare le verifiche sulla presenza di principi farmacologicamente attivi e additivi (coccidiostatici) ciò deriva dalla necessità di acquisire nuovi elementi di giudizio su questa tematica.

Non è previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata.

L'implementazione dei criteri e delle frequenze dei campionamenti stabiliti nei programmi di

sorveglianza dalla parte tecnica del PNAA, devono basarsi essenzialmente sulla valutazione dei rischi considerando la tipologia dell'attività svolta dall'operatore del settore mangimi.

In particolare devono essere presi in considerazione i seguenti punti:

- indirizzo produttivo dell'impianto;
- i mangimi prodotti/commercializzati/trasportati/utilizzati;
- alimentazione degli animali riguardo alla fase produttiva (allattamento, svezzamento, finissaggio, ecc) e all'orientamento produttivo;
- non conformità pregresse;
- i principi farmacologicamente attivi utilizzati;
- gli additivi utilizzati;
- la qualità del sistema produttivo utilizzato (es. corretta miscelazione);
- la possibilità di contaminazione crociata;
- autocontrollo;
- GMP.

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.

### *13. Oggetto del campionamento*

Sono oggetto di campionamento:

- gli additivi;
- le premiscele;
- materie prime per mangimi di origine: animale, vegetale, minerale;
- tutte le tipologie di mangimi (completi e complementari);
- gli alimenti medicamentosi per animali (contenenti premiscele medicate);
- i prodotti intermedi;
- l'acqua di abbeverata.

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

### *14. Numerosità campionaria*

La numerosità campionaria è stata concordata con i Centri di Referenza Nazionale e i LNR come illustrato nella parte tecnica del PNAA 2012-2014.

Le Regioni o Province autonome, sulla base di particolari esigenze locali, da valutarsi caso per caso,

sentiti gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali territorialmente competenti, possono implementare la numerosità campionaria. Quest'attività viene riportata nel Piano Regionale.

### *15. Verbale di prelevamento*

Il verbale di prelievo deve essere compilato in ogni sua parte in modo chiaro e leggibile e firmato dall'Autorità Competente e dal detentore del mangime, l'**Allegato 1** rappresenta il fac-simile del verbale da utilizzare nel corso dei campionamenti effettuati dalle AA.SS.LL. e dovrà, in ogni caso, riportare quanto indicato nel suddetto allegato.

Si evidenzia che il verbale deve essere redatto in più copie di cui una deve essere consegnata all'interessato, unitamente al Campione Finale.

Al verbale di prelevamento deve essere obbligatoriamente allegata l'etichetta o il documento commerciale, o loro copia, prevista dal Regolamento (CE) n. 767/2009. Si precisa che in caso di prelievo per la ricerca di OGM si deve obbligatoriamente allegare il cartellino solo per mangimi in confezioni.

Per conferire al campionamento una maggiore forza legale deve inoltre essere compilato il relativo verbale delle operazioni di prelevamento eseguite (VOPE), in cui il prelevante deve riportare in modo chiaro e dettagliato le modalità di prelievo del campione utilizzate e i riferimenti normativi, il VOPE deve rimanere agli atti dell'organo prelevatore e su richiesta fornito agli I.Z.S.

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'Allegato 1 e Allegato 1 a.

Come sarà di seguito evidenziato, negli specifici capitoli sulle sostanze indesiderabili, nel corso del triennio, tali allegati saranno oggetto di esame al fine di raccogliere le informazioni richieste in merito dall'EFSA.

### *16. Campione in contraddittorio*

Al fine di evitare il possibile contenzioso che può nascere tra produttori e utilizzatori di mangimi, è importante sensibilizzare gli allevatori e i produttori di alimenti per animali circa la possibilità di poter effettuare il prelievo in contraddittorio, al momento dello scarico, così come previsto dall'articolo 18, comma 7, della Legge n. 281/63 e successive modifiche.

### *17. Analisi*

Le analisi sono eseguite dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno territorialmente competente.

## 18. Analisi di revisione

*Le istanze di revisione di analisi effettuate nell'ambito dell'applicazione del presente piano sono di competenza dell'Istituto Superiore di Sanità, fatta eccezione per la ripetizione di parametro non conforme in caso di un primo esito positivo per la presenza di *Salmonella spp.*, che viene eseguita presso l'IZS che ha effettuato l'analisi di prima istanza, da eseguirsi automaticamente in conseguenza al riscontro della positività*

## 19. Protocollo operativo in caso di non conformità dei campioni

I provvedimenti da adottare in caso di positività dei campioni analizzati, devono essere valutati caso per caso secondo il tipo d'irregolarità riscontrata e commisurata all'entità e/o alla gravità dell'episodio accertato. 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 mangimi**.

I provvedimenti da adottare per le diverse tipologie di non conformità, in linea generale, prevedono che i prodotti risultati positivi, devono essere **distrutti**, o in alternativa, previa autorizzazione dell'Autorità competente, **ritirati dal commercio per essere sottoposti a un trattamento in grado di neutralizzarne la nocività** (ove possibile) a spese del detentore, o del proprietario. L'Autorità sanitaria, inoltre, previa un'analisi del rischio, può decidere di **destinare tali mangimi a specie o categorie animali diverse**, per la quale non siano in vigore gli stessi divieti, o ancora **destinarli a usi diversi dall'alimentazione animale**.

Il referente del PRAA deve inviare al settore Veterinario regionale una relazione riportante le azioni intraprese per fronteggiare tale non conformità, le eventuali sanzioni applicate, l'istanza da parte degli interessati di analisi di revisione e quant'altro possa essere utile per definire chiaramente il caso e poter dar seguito a tutte le dovute competenze.

Qualora il campionamento risulti non conforme:

- **il laboratorio d'analisi**, fatte salve le procedure già previste in materia, comunica la non conformità riscontrata all'Azienda Sanitaria Locale che ha prelevato il campione, al Settore veterinario, 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; se il prelievo è effettuato in allevamento deve essere comunque consentito il ciclo di alimentazione degli animali;

- attiva indagini finalizzate a rintracciare la quantità della partita eventualmente già distribuiti;
- attive 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 il Settore Veterinario regionale e l'Azienda sanitaria locale competenti per territorio sullo stabilimento di produzione del mangime contaminato, se non coincidenti con quelle in cui si trova la partita non conforme
- effettua l'ispezione dell'OSM presso il quale è stato eseguito il campionamento risultato non conforme;
- 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 o altri pericoli durante le fasi di produzione, di deposito e durante il trasporto;
- ove ritenuto necessario, procede al campionamento di matrici biologiche, sugli animali che hanno avuto accesso al mangime, secondo le procedure e nei casi previsti dal Piano Nazionale Residui;
- per gli animali a cui sono stati somministrati i mangimi risultati positivi e/o i prodotti da essi derivati, prima dell'esito al libero consumo, dovranno essere adottate, ove possibile, misure o controlli sanitari per escludere in ogni caso la presenza di rischi per il consumatore;
- applica eventuali sanzioni amministrative o penali.

## **20. Rilevazione dell'attività**

Le attività di controllo (ispezioni – campioni) previste dal presente PRAA, nonché degli extrapiano validati dalla Regione, dovranno essere registrate dalle AASSLL nel sistema informatico regionale GISA; i dati relativi alle attività svolte verranno trasmessi semestralmente all'O.R.S.A. che è incaricato della raccolta ed elaborazione degli stessi, anche attraverso il confronto con i dati forniti dall'I.Z.S.M. (analisi sulle varie matrici).

La trasmissione dei suddetti dati a cura delle AASSLL dovrà avvenire:

- o entro il 31 Luglio dell'anno in corso, i dati relativi alla rendicontazione **del primo semestre 2012** (Gennaio-Giugno);

- entro il 31 Gennaio dell'anno successivo quelli relativi alla rendicontazione di **tutto l'anno 2012**.
- Le stesse date andranno rispettate per i due anni successivi.

Per la rendicontazione dovranno essere utilizzate:

- le schede di programmazione/rendicontazione allegate a ciascun capitolo nella parte tecnica del PNAA;
- le schede di programmazione/rendicontazione in formato Excel dei campioni extrapiano;
- la scheda “ispezioni” in formato Excel;
- la scheda “prescrizioni” in formato Excel;
- le scheda di rendicontazione dei campionamenti su sospetto.

**Tali schede dovranno essere inviate debitamente compilate in formato Excel mediante posta elettronica all'O.R.S.A., unicamente all'indirizzo: [orsacampania@izsmportici.it](mailto:orsacampania@izsmportici.it).**

I dati di rendicontazione saranno quindi inviati dall'O.R.S.A. al Settore Veterinario Regionale per la necessaria validazione ed il successivo inoltro al Ministero della Salute.

**L'invio dei dati di cui sopra dovrà essere accompagnato, alla scadenza annuale, da una dettagliata relazione sulle attività ispettive svolte, sulle difficoltà incontrate e su eventuali rilievi utili ai fini della programmazione degli anni successivi.**

Si raccomanda la tempestiva comunicazione di ogni difficoltà o impossibilità a procedere al prelievo di un determinato campione programmato, al fine di consentire al Settore Veterinario Regionale la riassegnazione e la sostituzione del campione stesso.

## **21. Valutazione dell'attività da parte del Ministero**

Si sottolinea che il PNAA è una delle attività monitorate dal Tavolo LEA (Livelli Essenziali di Assistenza).

Ai fini della suddetta valutazione si invita a porre attenzione alla corretta e completa applicazione del Piano in quanto alcuni degli obblighi stabiliti dallo stesso sono oggetto di specifici indicatori.

## **PARTE TECNICA**

### **Capitolo 1**

#### **Piano di Controllo ai fini della profilassi della BSE**

Il riscontro di contaminazioni da farine animali nei mangimi, negli ultimi anni risulta diminuito per cui è stato ridotto il numero di campioni da effettuare sia per il monitoraggio che per la sorveglianza.

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

- programma di campionamento statisticamente rappresentativo relativo a prelievi in aziende bovine da latte o linea vacca-vitello ai fini del monitoraggio epidemiologico;
- programma di sorveglianza da applicarsi lungo tutta la filiera;
- Sistema Informativo (SI) per il quale sono specificati: obiettivi, soggetti coinvolti, modulistica, scadenze, flusso dei dati e ricadute informative. In particolare il SI prevede l'utilizzo di un verbale di prelievo standardizzato a livello nazionale (Allegato 1 ) 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 BEAR.

#### **Programma di Monitoraggio**

Il programma di monitoraggio è basato necessariamente su un campionamento casuale stratificato delle aziende campane, da campionare in modo da garantire una rappresentatività statistica. Il programma di Monitoraggio, come negli anni precedenti, sarà ristretto alle aziende zootecniche bovine o bufaline da latte o della linea vacca vitello poiché esse rappresentano il segmento della filiera in cui si concentra il rischio maggiore per la diffusione della malattia.

#### **Ripartizione dei campioni**

##### **Stratificazione con allocazione proporzionale**

Per quanto riguarda la stratificazione, si è avuto a disposizione un campione di monitoraggio pari a 20 unità, da ripartire tra le 7 ASL della Regione Campania. A tale scopo si è proceduto con *un'allocazione proporzionale*, secondo cui il numero di unità del campione da attribuire a ciascuna ASL deve essere proporzionale al numero di aziende presenti in quell'ASL, per cui:

***campione per ASL***

$$= \frac{\text{Numero di aziende all'interno dell'ASL}}{\text{Numero tot di aziende}}$$

\* ***N° di unità del campione di monitoraggio***

**Tabella1-A**

<b>ASL</b>	<b>Stratificazione proporzionale Del campione</b>
AVELLINO	<b>2</b>
BENEVENTO	<b>4</b>
CASERTA	<b>6</b>
NAPOLI 2 NORD	<b>0</b>
NAPOLI 3 SUD	<b>1</b>
SALERNO	<b>7</b>

Il campione da ciascuna ASL è stato poi estratto secondo un *campionamento casuale semplice*). Di seguito si riportano le aziende estratte

**Tabella 1B**

## CAMPIONI ESTRATTI PER ASL

ASL	Denominazione	Codice Azienda	Specie Allevata	Proprietario	Detentore	Indirizzo Azienda	Comune Azienda
AVELLINO	RAGAZZO GIOVANNI	011AV101	BOVINI	RAGAZZO GIOVANNI	RAGAZZO GIOVANNI	CALAGGIO	BISACCIA
	IMBRIANO MARIA LUCIA	092AV025	BOVINI	IMBRIANO MARIA LUCIA	IMBRIANO MARIA LUCIA	CDA CASAGLIE	SANT'ANGELO DEI
BENEVENTO	FERRAIUOLO PASQUALINA	027BN052	BOVINI	FERRAIUOLO PASQUALINA	FERRAIUOLO PASQUALINA	VIA LAMIA	DUGENTA
	VELLA PAOLA	059BN265	BOVINI			C.DA GOLIA	SAN GIORGIO
	CIARAMELLA ANTONIO	070BN067	BOVINI	CIARAMELLA ANTONIO	CIARAMELLA ANTONIO	VIA PRESTA	SANT'AGATA DE'
	LAVORGNA FAUSTO	061BN016	BOVINI	LAVORGNA FAUSTO	LAVORGNA FAUSTO	VIA MASSA 17	SAN LORENZEL
CASERTA	CICCARELLI PASQUALE	003CE015	BOVINI	CICCARELLI PASQUALE CARMINE	CICCARELLI PASQUALE CARMINE	VIA SAGLIUTELLA	ALVIGNANO
	LANDINO LUIGI	041CE109	BOVINI	LANDINO LUIGI	LANDINO	VIA	GIOIA
	AZ. AGRICOLA DON GIOVANNI	012CE030	BUFALINI	AZ. AGRICOLA DON GIOVANNI	CIRILLO BIAGIO	VIA A.CHIAPPARI	CANCELLEDO
	BALDASSARRE RAFFAELE	084CE065	BUFALINI	BALDASSARRE RAFFAELE	BALDASSARRE	LOC.MASSERIA ABBATE	SANTA MARIA LA
	MARIANO PIA	059CE087	BOVINI	MARIANO PIA	MARIANO PIA	VIA CAPPELLA	PIETRAVAI
	TAMBURRINO ANDREA	099CE050	BUFALINI	TAMBURRINO ANDREA	TAMBURRINO ANDREA	VIA GIARDINO	VILLA LITerno
<b>NAPOLI 2 NORD</b>							
<b>NAPOLI 3 SUD</b>	CUOMO	086NA013	BOVINI	CUOMO	CUOMO	R. BOSCO 286	VICO
SALERNO	GARGIULO SOCIETA'	079SA020	BOVINI	GARGIULO SOCIETA'	GARGIULO FRANCO	VIA LAMIA 52	NOCERA
	GRIECO ENZO	106SA372	BUFALINI	GRIECO ENZO	GRIECO	ISCA	ROCCADA
	CARIELLO	087SA175	BOVINI	CARIELLO	CARIELLO	VIA FABBRICA	PADULA
	MORESE	087SA342	BOVINI	MORESE	MORESE	VIA GRADI	PADULA
	LOVIZIO ANTONIO GIUSEPPE	099SA212	BUFALINI	LOVIZIO ANTONIO GIUSEPPE	LOVIZIO ANTONIO GIUSEPPE	VIA ABATE	PONTECA
	FORNINO ANTONIO	076SA927	BOVINI	FORNINO ANTONIO	FORNINO ANTONIO	LAMICELLE	MONTESANO SULLA MARCELLA
	FORNINO ANTONIO	136SA086	BOVINI	FORNINO ANTONIO	FORNINO ANTONIO	VIA CERRETO	SASSANO

### **Composizione del campione**

Il campione è di tipo ufficiale e deve essere composto da almeno quattro CF di circa 500 grammi ciascuna.

### **Programma di Sorveglianza**

Il Programma di Sorveglianza ha funzioni di controllo ufficiale in tutta la filiera produttiva. La Raccomandazione 2005/925/CE del 14 dicembre 2005 identifica i seguenti luoghi in cui effettuare il prelievo dei campioni da destinare all'analisi:

1. all'importazione;
2. stabilimenti di produzione di mangimi;
3. intermediari e depositi;
4. mezzi di trasporto;
5. miscelatori fissi/miscelatori mobili;
6. nell'azienda agricola;
7. altro.

### **Ripartizione dei campioni**

Il programma di Sorveglianza per la regione Campania prevede il prelievo di n. 158 campioni ripartiti secondo in base alle attività:

- Aziende con ruminanti 35;
- Aziende con non ruminanti 46;
- Resto della filiera 77:
  - Stabilimenti di produzione mangimi;
  - Intermediari e Depositi;
  - Mezzi di trasporto

Per quanto riguarda le prime due categorie (Ruminanti e NonRuminanti), si è proceduto a ripartire il campione in modo proporzionale, attribuendo una maggiore porzione di campione a quelle ASL con il maggior numero di aziende come riportato nelle tabelle 1-C e 1-D.

Tabella 1-C

ASL	Stratificazione proporzionale per aziende con ruminanti
<b>AVELLINO</b>	4
<b>BENEVENTO</b>	7
<b>CASERTA</b>	11
<b>NAPOLI 2 NORD</b>	0
<b>NAPOLI 3 SUD</b>	2
<b>SALERNO</b>	11

Tabella 1-D

ASL	Stratificazione
<b>AV</b>	<b>6</b>
<b>BN</b>	<b>7</b>
<b>CE</b>	<b>3</b>
<b>NA1</b>	<b>1</b>
<b>NA 2 NORD</b>	<b>2</b>
<b>NA3 SUD</b>	<b>10</b>
<b>SA</b>	<b>17</b>
<b>TOTALE</b>	<b>46</b>

Invece, per la categoria Resto della Filiera è stata fatta una prima stratificazione proporzionale per ripartire il campione di 77 unità in base al tipo di attività svolta nell'azienda, attribuendo un maggior peso alle attività svolte nel maggior numero di aziende. Dopodiché ciascun sottocampione è stato stratificato nuovamente in base a ciascuna ASL. Nello specifico:

- Per gli *Stabilimenti di produzione mangimi (Registrati e Riconosciuti) e Intermediari e Depositi*, è stato attribuito in modo proporzionale un campione di 76 unità, che poi sono state distribuite per ciascuna ASL, seguendo sempre la metodologia proporzionale:

Tabella 1-E

ASL	Stratificazione
AV	20
BN	6
CE	15
NA1	5
NA 2 NORD	10
NA3 SUD	10
SA	10
<b>TOTALE</b>	<b>76</b>

- *Mezzi di trasporto*, in questo caso è stato attribuito un campione di 1 sola unità, in quanto il calcolo è stato effettuato sulla base del numero di aziende presenti nella categoria, che evidentemente sono state in numero inferiore rispetto a quelle presenti nelle altre categorie, per cui si è attribuito un campione minore:

Tabella 1-F

ASL	Unità da Campionare	Stratificazione proporzionale per ciascuna ASL
AVELLINO	1	1
CASERTA		0
NAPOLI 2 NORD		0
NAPOLI 3 SUD		0
SALERNO		0

Dovrà essere data precedenza alle aziende:

bovine di dimensioni superiori ai 100 capi (sono le aziende in cui si è concentrato il rischio di BSE);

- in cui i ruminanti sono allevati insieme a suini o avicoli, condizione che aumenta il rischio di contaminazioni crociate;
- che acquistano mangimi sfusi;
- che utilizzano mangimi ad alto tenore proteico;
- che utilizzano fertilizzanti organici contenenti proteine animali trasformate.

In particolare, qualora un'azienda agricola in cui si allevano animali produttori di alimenti, utilizzi fertilizzanti organici contenenti proteine animali trasformate, il servizio veterinario locale dovrà considerare tale evenienza come fattore di elevato rischio per la programmazione dei controlli ufficiali, tenendo in debita considerazione l'eventuale uso fraudolento di tali prodotti

nell'alimentazione animale.

### **Composizione del campione**

Il campione è di tipo ufficiale e deve essere composto da almeno quattro CF di circa 500 grammi ciascuna.

### **Campionamento**

Le modalità di esecuzione del campionamento si differenziano in relazione alla tipologia di distribuzione delle sostanze o prodotti all'interno della partita da campionare. ( Regolamento 152/2009)

Si distinguono due tipologie di distribuzione:

**CATEGORIA A)** sostanze o prodotti distribuiti in modo uniforme;

**CATEGORIA B)** sostanze o prodotti distribuiti in modo non uniforme le farine animali appartengono alla categoria B.

**È importante precisare che la maggior parte delle sostanze o dei prodotti distribuiti in modo non uniforme possono però essere distribuiti in modo uniforme nei mangimi composti per animali a causa del più elevato livello di omogeneità che fa seguito alla fase di miscelazione. Pertanto mentre per le materie prime per mangimi il campionamento per il controllo di tali sostanze deve essere effettuato secondo quanto indicato al punto 5.B del Regolamento (CE) N. 152/2009, per i mangimi completi e complementari devono essere utilizzati i metodi di cui al punto 5.A del Regolamento (CE) N. 152/2009.**

Si evidenzia che la presenza di frammenti di osso si può considerare uniforme nei mangimi composti o materie prime sfarinate e non uniforme nelle materie prime in grani, pertanto si dovranno adottare le procedure di campionamento differenti a seconda dei casi.

### **Modulistica**

Si ribadisce l'importanza di indicare sul verbale di prelievo (allegato1), barrando l'apposita casella, se il campione si riferisce al monitoraggio o alla sorveglianza, in modo da tenere distinti i dati relativi alle due attività del piano.

## Capitolo 2

### **Piano di controllo degli additivi e dei Principi Farmacologicamente Attivi.**

Il Piano di controllo degli additivi e dei principi farmacologicamente attivi si suddivide in una attività di **monitoraggio** ed in una di **sorveglianza**.

La strategia di campionamento utilizzata per individuare le categorie animali e le matrici più a rischio ed i criteri di ripartizione tra le singole Regioni è ben evidenziata sul Pnaa 2012 - 2014 ministeriale a cui si fa riferimento.

#### **Programma di monitoraggio.**

L'attività di monitoraggio prevista per questo triennio si pone il fine di approfondire la verifica della conformità dei limiti minimi e/o massimi sul seguente gruppo di additivi nutrizionali:

#### **Ferro, Manganese, Rame, Selenio, Zinco.**

Nella ripartizione sono stati assegnati alla Regione Campania n. 15 campioni di Monitoraggio. In tabella 2.1 viene indicata la ripartizione dei campioni per singola ASL

Di seguito vengono descritte, per ciascuna di queste molecole, le indicazioni per un corretto campionamento.

#### **FERRO**

1. Specie animale: Bovina - categoria: Vitelli;
2. tipologia mangime da prelevare: mangime per vitelli;
3. luoghi di prelievo del campione:
  - Mangimifici produttori di alimenti per vitelli;
  - Allevamenti bovini da carne;
  - Allevamenti bovini misti;

#### **MANGANESE**

1. Specie animale: Avicoli - categoria: galline ovaiole e broilers;
2. tipologia mangime da prelevare:
  - mangimi completi per broilers;
  - mangimi completi per ovaiole;
3. luoghi di prelievo del campione:
  - Mangimifici produttori di alimenti completi per broilers o per ovaiole;
  - Allevamenti di broilers o di ovaiole;

## **RAME**

1. Specie animali:
  - Suini - categoria tutte;
  - Ovicaprini -. Categoria tutte ( saranno selezionati esclusivamente allevamenti nei quali sono somministrati anche mangimi );
  - Avicoli – categoria: broilers ed ovaiole;
2. tipologia mangimi da prelevare:
  - mangimi completi per broilers;
  - mangimi completi per ovaiole;
  - mangimi per ovicaprini;
  - mangimi per suini;
3. luoghi di prelievo del campione:
  - mangimifici produttori di mangimi completi per broilers o per ovaiole;
  - mangimifici produttori di mangimi per ovicaprini e/o suini;
  - allevamenti di broilers o di ovaiole;
  - allevamenti suini;
  - allevamenti ovicaprini;

## **SELENIO**

Per la ricerca di selenio i campioni devono essere prelevati da confezioni integre od in filera produttiva, evitando il prelievo alla mangiatoia che può provocare alterazioni del reale tenore di selenio presente nel mangime.

1. Specie animali:
  - Bovini - categoria tutte;
  - Suini - categoria tutte;
2. Tipologia mangime da prelevare:
  - Mangimi per bovini;
  - Mangimi per suini;
3. luoghi di prelievo del campione:
  - mangimifici produttori di mangimi per bovini;
  - mangimifici produttori di mangimi per suini;
  - allevamenti di bovini;
  - allevamenti di suini;

## **ZINCO**

### 1. Specie animali:

- Avicoli - categoria tutte;
- Suini - categoria tutte;

### 2. Tipologia mangime da prelevare:

- Mangimi completi per avicoli;
- Mangimi per suini;

### 2. luoghi di prelievo del campione:

- mangimifici produttori di mangimi completi per avicoli;
- mangimifici produttori di mangimi per suini;
- allevamenti di avicoli;
- allevamenti di suini;

Nel presente piano di monitoraggio:

- il campione è di **tipo ufficiale** e deve essere composto di almeno 4 ( quattro ) campioni finali di circa 500 gr ciascuno;
- sul verbale deve essere apposta la crocetta alla voce: PRINCIPI ATTIVI ED ADDITIVI;
- la rendicontazione semestrale e finale deve avvenire compilando le tabelle in excel, presenti in allegato al Pnaa 2012 – 2014 ministeriale.

**TABELLA 2.1**

AASSLL	FERRO	MANGANESE	RAME			SELENIO		ZINCO		tot
	Vitelli	Avicoli	Avicoli	Ovicapri	Suini	Suini	Bovini	Avicoli	Suini	
AV	1			1						2
BN			1				1			2
CE						1	1	1		3
NA 1 Centro		1								1
NA 2 Nord							1	1		2
NA 3 Sud			1		1					2
SA 1	1			1					1	1
N. TOT	2	1	2	2	1	1	3	2	1	15

## **Programma di sorveglianza**

Questa attività è finalizzata a verificare il rispetto della normativa e delle condizioni di utilizzo di additivi coccidiostatici e di principi farmacologicamente attivi nell'alimentazione animale.

Giova ricordare che:

- i coccidiostatici e gli istomonostatici sono additivi zootecnici, utilizzati per la lotta ai protozoi il cui uso è particolarmente frequente negli allevamenti avicoli, cunicoli e suinicoli; per l'inclusione di questi additivi nei mangimi non è necessaria una prescrizione medico veterinaria, ma l'operatore, che li utilizza, ( allevamento o mangimificio ) deve essere Riconosciuto ai sensi dell'art. 10 del Reg. CE 183/2005;
- i principi farmacologicamente attivi sono le sostanze presenti nei medicinali veterinari come definiti nella Direttiva 2001/82/CE, recepita con il D.L.vo 193/2006, che possono essere miscelati nella forma di premiscela medicata (medicinale veterinario) autorizzata per l'uso nei mangimi ( mangimi medicati). Questa attività è subordinata ad una prescrizione medico veterinaria ed è svolta sia a livello di allevamento che di mangimificio tramite una specifica autorizzazione ai sensi dell'art. 4 del D.L.vo 90/1993.

Premesso ciò, questo programma di sorveglianza è quindi mirato a:

1. determinare la quantità di additivi e principi farmacologicamente attivi ammessi e dichiarati; in questo caso si dovrà verificare che la quantità di sostanza ritrovata corrisponda con quanto dichiarato in etichetta e/o indicato nell'autorizzazione dello specifico coccidiostatico/istomonostatico o nella prescrizione veterinaria;
2. rilevare le sostanze non ammesse in assoluto o per alcune specie/categorie di animali; qui, la ricerca riguarda alcune sostanze non più autorizzate come additivi per mangimi e pertanto vietate per tale uso; ai sensi del Reg. CE 1831/2003, gli antibiotici non sono ammessi più come additivi per mangimi fin dal 1 Gennaio 2006; pertanto nel presente piano è previsto il controllo della presenza di alcune sostanze ad azione antibiotica, presenti nel registro degli additivi fino a tale data ed attualmente vietati come additivi per mangimi: queste sono:
  - Flavofosfolipolo ( Flavomicina) per conigli, galline ovaiole, tacchini, broilers, suinetti, suini, vitelli e bovini da ingrasso;
  - Salinomicina sodica per suinetti e suini da ingrasso;
  - Avilamicina per suinetti, suini da ingrasso, broilers e tacchini;
  - Monensin sodico per bovini da ingrasso;
3. messa in evidenza di fenomeni di contaminazione crociata/carryover; qui occorre distinguere: mentre, per i coccidiostatici, sono stati fissati recentemente dei limiti massimi ammessi in mangimi per specie non target derivati da fenomeni di carry over inevitabili (

recente modifica della direttiva 2002/32 ), **non** sono, invece, ammessi limiti accettabili di sostanze farmacologicamente attive derivate da carry over o cross contamination nei mangimi. Pertanto in quest'ultimo caso la rilevazione all'analisi di sostanze ( non dichiarate in etichetta ) porta ad una non conformità.

Per quanto riguarda i limiti ammessi per la contaminazione crociata di mangimi destinati a specie bersaglio si deve far riferimento a quanto riportato nel “considerando 5 del Reg. UE n. 574/2011 del 16/06/2011;

4. rilevare la presenza di sostanze non dichiarate ed eventuali utilizzi fraudolenti.

### **Campionamento**

I campionamenti devono essere effettuati presso i mangimifici industriali, gli impianti di commercializzazione, i trasportatori, gli allevamenti ( compreso il prelievo in mangiatoia) ed eventuali altre sedi.

Per la ripartizione dei campioni vengono forniti di seguito alcuni criteri di rischio:

- pregresse non conformità o irregolarità;
- carenze nel programma di manutenzione/procedure di pulizia degli impianti/mezzi di trasporto;
- carenze nei sistemi di contenimento delle polveri negli impianti di produzione;
- impianti che producono varie formulazioni di mangime, per più specie animali;
- impianti che producono mangimi con additivi coccidiostatici e/o mangimi medicati sia mangimi che non li contengono;
- allevamenti intensivi con grande numero di capi;
- allevamenti che allevano più specie animali o animali in diverse fasi di produzione;
- allevamenti con evidente utilizzo di farmaci veterinari e di mangimi medicati;
- utilizzo di melasso, grassi e oli come materie prime per mangimi

Nella scelta delle matrici devono essere privilegiati i seguenti tipi di mangime:

- mangimi composti per specie non bersaglio/animali in produzione;
- mangimi prodotti successivamente alla produzione di un mangime medicato o con coccidiostatico;
- mangimi medicati e prodotti intermedi;
- mangimi con coccidiostatici;
- altri mangimi composti;
- Mangimi composti importati;

- Acqua di abbeverata;
- Premiscele di additivi.

Sara' cura dei Sigg.Referenti per il Pnaa delle singole ASL stabilire le indicazioni di massima per la scelta del sito e della matrice su cui effettuare il campionamento. Questo avverrà tenendo conto delle realtà locali esistenti sia a livello di produzione,di commercializzazione, utilizzo e della presenza di stabilimenti riconosciuti per la scelta delle matrice elencate. In tabella 2.2 viene indicata la ripartizione dei campioni di Sorveglianza per ASL e nella tabella 2.3 i campioni ripartiti per molecole, classi di principi farmacologicamente attivi e di altri cocciodiostatici e per specie animali.

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.

Il campione è di tipo ufficiale e deve essere composto di almeno 4 ( quattro) CF di circa 500 gr ciascuno.

In seguito ad una non conformità, oltre alle misure contenute nella parte generale, è doveroso procedere anche all'esecuzione di sopralluoghi ispettivi per la verifica del rispetto delle norme vigenti in materia di alimentazione animale, nonché delle procedure messe in atto dall'operatore al fine di ridurre i fenomeni di contaminazioni crociate e di carry over.

TABELLA 2.2

ASL	Alofuginone	Avermectina	Avilamicina	Beta-agonisti	carbadox + Olaquinox	Chinoloni	Cloramfenicolo	Colistina	Cortisonici	Decochinato	Diclazuril	Fans	Flavofosfolipol (Flavomicina )	Ionofori	Macrolidi	metilclorindolo	Nicarbazina + Robenidina	Nifursol	Nitrofurantici	Nitroimidazolici	Penicilline	Sulfamidici	Tetracicline	Virginiamicina	Tiamulina	Zincobacitracina	Totale ASL
AV						2	1	1					1	1				2	1	1	2	1					13
BN						1	1						1							1			1	1		1	7
CE			1			1	1					1		2	1			1			1			1	1	1	12
NA1 Centro						2	3		1																		6
NA 2 Nord		1	1	1		1	2			1			1									1	2			1	12
NA 3 Sud					2	1					1		1	1			2	1	1					1		1	13
SA	1	2			1				1				1	3			2		1		3	4	2			1	22
tot Regione Campania	1	3	2	1	3	8	8	1	2	1	1	1	6	7	1	4	1	5	2	4	8	6	2	1	5	85	

Tabella 2.3: campioni ripartiti per molecole, classi di principi farmacologicamente attivi e di altri coccidiostatici e per specie animale.

molecole	bov. latte	bov. carne	vitelli	suini	equini	broiler	tacchini	altri avicoli	galline ovaiole	cunicoli	ovi caprini	sp. ittiche
alofuginone						x	x	x	x			
avilamicina				x		x	x			x		
beta-agonisti		x	x									
carbadox + olaquindox				x						x		
chinolonici				x	x	x	x	x	x			x
cloramfenicolo		x	x	x	x	x	x	x	x	x		x
colistina	x	x		x	x	x	x	x	x	x		
cortisonici		x	x		x							
decochinato						x	x	x	x			
diclazuril						x	x	x	x	x		
fans	x			x	x							
flavofosfolipol (flavomicina)		x	x	x		x	x		x	x		
ionofori	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	
ivermectina		x		x	x						x	
macrolidi	x	x	x	x		x	x	x	x		x	x
metilclorindolo					x	x	x	x	x	x		
nicarbazina + robenidina*					x	x	x	x	x	x		
nifursol		x				x	x	x	x			
nitrofuranici	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x
nitroimidazolici						x	x	x		x		
penicilline		x		x						x		x
sulfamidici	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
tetracicline	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x
virginiamicina	x	x	x	x			x	x	x			
tiamulina				x		x	x	x	x	x		
zincobacitracina			x	x		x	x	x	x	x	x	

Nella tabella le classi di principi farmacologicamente attivi e degli additivi coccidiostatici ionofori vengono indicati in

maiuscolo.

**Tabella 2.4** nella tabella si riportano le corrispondenze tra la classe e le specifiche molecole di riferimento.

CLASSI DI PRINCIPI FARMACOLOGICAMENTE ATTIVI e di COCCIDIOSTATICI IONOFORI					
MACROLIDI	BETA AGONISTI	CHINOLONICI	CORTISONICI	FANS	IONOFORI
Eritromicina	Clembuterolo	Acido Nalidissico	Betametasona	Ac. Acetilsalicilico	Lasalocid sodico
Spiramicina	Salbutamolo	Acido Ossolinico	Desametasona	Paracetamolo	Monensin sodico
Tilmicosina		Ciprofloxacina	Flumetasone		Narasina
Tilosina		Danofloxacina			Salinomicina
		Difloxacina			Maduramicina ammonio alfa
		Enrofloxacina			
		Flumequina			
		Norfloxacina			
NITROFURANI	NITROIMIDAZOLICI	PENICILLINE	SULFAMIDICI	TETRACICLINE	
Furalfadone	Dimetridazolo	Ampicillina	Sulfachinosalina	Clortetraciclina	
Furazolidone	Ronidazolo	Amoxicillina	Sulfadiazina	Doxiciclina	
Nitrofurantoina			Sulfadimetossina	Ossitetraciclina	
Nitrofurazone			Sulfamerazina	Tetraciclina	
			Sulfametazina		
			Sulfamonometossina		
			Sulfatiazolo		

### **Capitolo 3**

#### **Piano di controllo sulla presenza di Diossine, PCB diossina-simili, PCB non diossina-simili**

Con il termine diossine si indica un gruppo di sostanze costituito da 75 congeneri della policlorodibenzo-p-diossina (PCDD) e da 135 congeneri del policlorodibenzofurano (PCDF), di cui 17 particolarmente rilevanti sul piano tossicologico.

I PCB sono un ulteriore gruppo di sostanze che comprende 209 congeneri. In base alle loro proprietà tossicologiche, i PCB si distinguono in PCB diossina-simili (DL-PCB), che presentano proprietà tossicologiche analoghe a quelle delle diossine, e PCB non diossina-simili (NDL-PCB) che presentano un profilo tossicologico diverso.

Per quanto riguarda, invece, i NDL-PCB sono presi in considerazione i sei congeneri “indicatori”: PCB-28, PCB-52, PCB-101, PCB-138, PCB-153 e PCB-180.

Il Comitato Scientifico per l’Alimentazione Animale (SCAN) in data 16 novembre 2000 ha individuato nelle farine di pesce e nell’olio di pesce le materie prime componenti dei mangimi più contaminati dalle sostanze in esame, seguite dai grassi animali. I foraggi presentano un’ampia gamma di contaminazione a seconda dell’origine geografica, in base al grado di contaminazione del terreno e dell’esposizione a fonti di inquinamento atmosferico.

Il regolamento (UE) N. 574/2011, di modifica della direttiva 2002/32/CE, ha revisionato tale direttiva definendo una sezione specifica per le “diossine e PCB”, e specificando sottocapitoli per le specifiche materie prime, ma non apportando modifiche ai contenuti massimi per i PCDD/F e per la somma di PCDD/F e DL-PCB nei mangimi. Lo stesso dicasi per le soglie d’intervento (livelli di azione) per i PCDD/F e per i DL-PCB nei mangimi.

La normativa europea relativa ai contenuti massimi e soglie d’intervento per i PCDD/F e i DL-PCB è in fase di revisione e, a partire dal 2012, è prevista l’introduzione dei nuovi valori limite.

La nuova normativa prevede anche l’introduzione dei contenuti massimi per i NDL-PCB nei mangimi.

#### **Programma di Monitoraggio**

Alla Regione Campania sono stati assegnati 4 campioni da effettuare su varie materie prime per mangimi, additivi e premiscele prelevati presso i mangimifici, i distributori ed i trasportatori e su mangimi composti (in confezione integra o prodotti sfusi) per animali terrestri e per pesci, prelevati

in allevamento (esclusa la mangiatoia), così come riportato in Tabella 3-A.

### **Composizione del campione**

Il campione è di tipo ufficiale e deve essere composto da almeno quattro CF di circa 500 grammi ciascuna.

Tabella 3-A

Diossine PROGRAMMAZIONE Monitoraggio

Regione Campania	Resto della Filiera								Allevamenti						
<i>Matrice</i>	Stabilimenti di produzione mangimi								ASL						
	ASL								ASL						
	AV		BN	CE	NA 1 centro	NA2 nord	NA3 sud	SA	AV	BN	CE	NA2 nord	NA3 sud	SA	
	Specie Animale													Specie Animale	Bovini
	Altri	Suini													
Materia prima Origine Animale															
Materia prima Origine Vegetale (Foraggi)															1
Mangime Composto	1	1												1	
<b>Numero di aziende da campionare per ogni ASL</b>															
totale campioni	1	1												1	1

\* Conigli, Pollame, Equini

## Programma di Sorveglianza

Il controllo della presenza di PCDD/F, DL-PCB e NDL-PCB assume carattere prioritario nei prodotti/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. Alla regione Campania sono stati assegnati 9 campioni su varie materie prime per mangimi, in particolare additivi, grassi animali, olio di origine vegetale e loro sottoprodotti, olio di pesce e foraggi così come riportato nella seguente tabella 3-B.

Per quanto riguarda i foraggi (fieni, insilati, "unifeed") si raccomanda di prelevare in prossimità di potenziali fonti di emissione (acciaierie, inceneritori di rifiuti, cementifici, industrie di lavorazione dei metalli) e per quanto riguarda gli additivi quelli di origine minerale.

**Tabella 3B - Ripartizione dei campioni di Sorveglianza per Regione**

<b>AASSLL</b>	<b>Olio/Farina di Pesce</b>	<b>Oli di Origine Vegetale e loro sottoprodotti</b>	<b>Foraggi</b>	<b>Additivi</b>	<b>Grassi Animali</b>	<b>Totale per Regione</b>
<b>SA</b>		2				<b>2</b>
<b>BN</b>			2			<b>2</b>
<b>NA 3SUD</b>	1			2		<b>3</b>
<b>NA 2NORD</b>					2	<b>2</b>
<b>Totale</b>						<b>9</b>

### Campionamento

I campioni destinati al controllo ufficiale dei livelli di PCDD/F e PCB, devono essere prelevati secondo le disposizioni del Regolamento (CE) n. 152/2009 (Allegato 5, Parte B). Per ogni campione verrà effettuata sia la ricerca di Diossine che di PCB.

I campioni globali ottenuti sono considerati rappresentativi delle partite o sottopartite da cui sono stati prelevati. La massa o il volume del campione finale, destinato all'analisi, non può essere inferiore ai seguenti quantitativi: 500 g per gli alimenti solidi, 500 ml per gli alimenti liquidi o semiliquidi. Si sottolinea che è necessario formare un ulteriore CF poichè l'IZS territorialmente competente non sia in grado di eseguire l'analisi dei PCDD/F e dei DL-PCB; in questo caso, il CF supplementare sarà trasmesso dall'IZS territorialmente competente all'IZS incaricato di effettuare

l'analisi dei PCDD/F e dei DL-PCB. Nel caso di non conformità vale la parte del piano alimentazione animale nazionale.

## **Capitolo 4**

### **Piano di Controllo della contaminazione da 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.

La Raccomandazione 2005/925/CE del 14 dicembre 2005 prevedeva che gli Stati membri dovessero 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.

Prevedeva inoltre campionamenti casuali e campionamenti mirati, questi ultimi su 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.

La Raccomandazione 2006/576/CE del 17 agosto 2006 relativa alla presenza di deossinivalenolo, zearalenone, ocratossina A, tossine T-2 e HT-2 e fumonisine in prodotti destinati all'alimentazione degli animali, raccomanda agli Stati membri di potenziare il controllo della presenza di tali contaminanti nei cereali e nei prodotti a base di cereali destinati all'alimentazione degli animali e nei mangimi composti trasmettendo regolarmente alla Commissione i risultati analitici ottenuti, per inserirli in una banca dati; fornisce inoltre per i suddetti contaminanti dei valori di riferimento riportati nella tavola 1 del presente capitolo.

Nel caso dell'aflatossina B1 devono essere considerati con particolare attenzione al mangime composto destinato al bestiame da latte, (pecore, bufale, capre), diverso dai bovini da latte.

Attualmente, solo per l'aflatossina B1 e l'ocratossina A sono stati fissati limiti massimi di tollerabilità, con il D.Lvo 149 del 10 maggio 2004, che ha recepito la Direttiva CE/32/2002 per

l'aflatossina B1 ed il DM 15 maggio 2006 del Ministero della Salute che ha stabilito i limiti massimi di accettabilità per l'ocratossina A in alcune materie prime per mangimi e nei mangimi completi e complementari per suini e pollame.

Studi sperimentali hanno evidenziato come già una contaminazione di 0,2 ppm di OTA 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. Inoltre, il Regolamento (CE) 1881/2006 fissa il limite di accettabilità dell'aflatossina M1 nel latte a 0,05 µg/L.

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 500 ppb/kg di alimento determinano una riduzione dell'incremento ponderale.

E' di recente emanazione il Regolamento comunitario 1126/2007 del 28 settembre 2007 che ha introdotto limiti massimi tollerabili per le Fusariotossine incluso il DON per i soli prodotti alimentari che sono compresi tra 1750 µg/kg e 500 µg/kg a seconda dei prodotti.

Per quanto riguarda lo zearalenone (ZEA), il 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.

Nel 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.

Tabella a-4 Valori di riferimento Micotossine

Micotossina	Prodotti destinati all'alimentazione degli animali	Valore di riferimento in mg/kg (ppm) di mangime al tasso di umidità del 12%	Fonte normativa
<b>Aflatossina B1</b>	<u>Materie prime per mangimi</u>	0,02	<b>Direttiva 2002/32</b>
	<u>Mangimi complementari e completi, ad eccezione di:</u>	0,01	
	- mangimi composti per bovini e vitelli, ovini da latte e agnelli, caprini da latte e capretti, suinetti e pollame giovane	0.005	
	- altri mangimi composti per bovini, ovini, caprini, suini e pollame	0.02	
<b>Deossinivalenolo (DON)</b>	<u>Materie prime per mangimi</u>	8	<b>Raccom. (CE)2006/576/CE</b>
	- Cereali e prodotti a base di cereali, eccetto i sottoprodotti del granoturco - Sottoprodotti del granoturco		
	<u>Mangimi complementari e completi, ad eccezione di:</u>	12	
	- mangimi complementari e completi per suini - mangimi complementari e completi per vitelli (< 4 mesi), agnelli e capretti	5	
		0,9	
<b>Zearalenone (ZEA)</b>	<u>Materie prime per mangimi</u>	2	<b>Raccom. (CE)2006/576/CE</b>
	- Cereali e prodotti a base di cereali, eccetto i sottoprodotti del granoturco - Sottoprodotti del granoturco		
	<u>Mangimi complementari e completi</u>	3	
	- per suini e scrofe (giovani scrofe) - per scrofe e suini da ingrasso - per vitelli, bovini da latte, ovini,(inclusi agnelli) e caprini (inclusi capretti)	0,1 0,25	
		0,5	

<b>Ocratossina A (OTA)</b>	<u>Materie prime per mangimi</u> - Cereali e prodotti a base di cereali	<b>0,25</b>	<b>Raccom. (CE)2006/576/CE</b>  DM 15 maggio 2006
	<u>Mangimi complementari e completi</u> -per suini -per pollame	<b>0,05</b> <b>0,1</b>	
<b>Fumonisine B1+B2</b>	<u>Materie prime per mangimi</u> - Granoturco e prodotti derivati	<b>60</b>	<b>Raccom. (CE)2006/576/CE</b>
	<u>Mangimi complementari e completi per</u> -suini, equini ( <i>Equidi</i> ), conigli e animali da compagnia	<b>5</b>	
	-pesci	<b>10</b>	
	-pollame, vitelli (<4 mesi), agnelli e capretti	<b>20</b>	
	-ruminanti adulti (> 4 mesi) e visoni	<b>50</b>	

Le acquisizioni scientifiche nel campo delle micotossine negli alimenti zootecnici hanno contribuito ad aumentare il livello di attenzione degli operatori della filiera agro-alimentare e zootecnica nel controllo dei livelli indesiderabili di micotossine nei prodotti destinati all'alimentazione animale.

In particolare, la presenza nel mais di aflatossine e fumonisine soprattutto nelle produzioni del Nord Italia, ha sollecitato la necessità di disporre di controlli (piani di autocontrollo e controlli ufficiali) che oltre ad essere quantitativamente rappresentativi fossero anche caratterizzati da elevati standard di qualità. Pertanto, allo scopo di mantenere allineati gli standard di qualità e di rappresentatività del piano precedente, si ritiene necessario mantenere un'attività di vigilanza e una di sorveglianza che testimonino il reale stato di contaminazione da micotossine delle materie prime e dei mangimi sul territorio. Tali attività hanno lo scopo di fornire una indicazione attendibile sullo stato di prevalenza di alcune micotossine in diverse aree geografiche del nostro Paese.

Pertanto, i controlli su aflatossine, ocratossina deossinivalenolo e fumonisine devono necessariamente essere condotti in proporzioni quantitativamente più sensibili rispetto ad altre micotossine.

Per quanto invece riguarda il controllo della presenza di T-2 ed HT-2, è auspicabile un piano di monitoraggio da effettuarsi nell'ambito dei piani di monitoraggio regionali, per stabilire lo stato di

contaminazione di queste tossine prevalentemente in avena e frumento. Non essendo allo stato attuale delle acquisizioni ancora disponibile uno strumento diagnostico affidabile in termini di ripetibilità, riproducibilità, ed accuratezza, a parte un metodo in GC-MS di cui però non si può garantire la disponibilità strumentale nei laboratori degli II.ZZ.SS., si suggerisce di effettuare le analisi impiegando una metodica in ELISA avendo cura di utilizzare kit diagnostici commercializzati da Aziende in grado di assicurare le migliori performances in seguito ad una esperienza consolidata nel tempo.

Al fine di razionalizzare le risorse economiche e umane, nonché di semplificare i carichi di lavoro, può essere utilizzato in alternativa ai metodi per l'analisi di singole micotossine, anche il metodo multi-micotossina che l'LNR può fornire, su richiesta, per la determinazione della aflatoxina B1+ocratossina+zearalenone+fumonisin B1.

Pertanto per ciascun campione si dovranno effettuare le seguenti determinazioni:

- Mais e prodotti derivati: aflatoxine, ocratossina, zearalenone, deossinivalenolo, fumonisine
- Grano: aflatoxine, ocratossina, deossinivalenolo, tossine T2 e HT2.
- Avena: Tossine T2 e HT2

Mantenendo il numero di campioni fissati nelle tabelle 1 e 2, nel caso di impossibilità ad effettuare le analisi multimicotossina ciascun laboratorio deciderà quali analisi ed eventuali accorpamenti da effettuare concordandoli con le competenti Autorità Regionali e Provinciali.

Allo scopo di acquisire lo stato conoscitivo della dotazione strumentale e diagnostica dei laboratori coinvolti nelle attività di controllo, dovranno essere fornite all'LNR le opportune informazioni che saranno inserite in apposito database.

Sia per quanto riguarda la sorveglianza che il monitoraggio, la numerosità campionaria è stata ridotta in modo sostanziale sulla base dei risultati ottenuti nelle attività dei precedenti piani nazionali.

I dati finora acquisiti con i diversi piani non hanno evidenziato né la insorgenza di rischi emergenti né un livello di non conformità da ritenersi preoccupanti. Tuttavia, al fine di garantire una migliore attendibilità dei controlli, si è preferito caratterizzare il presente piano con una drastica riduzione dei campioni di controllo a fronte di una attesa migliore qualità delle procedure di campionamento e preparazione dei campioni globali/ridotti/finali.

Inoltre, sempre sulla base di considerazioni legate alla valutazione del rischio, si puntualizza che le materie prime (mangimi semplici) costituiscono un fattore di rischio senz'altro più critico rispetto ai

mangimi complementari e completi. Infine, tra i mangimi semplici, il mais, le arachidi ed i semi di cotone sono da ritenersi le matrici sulle quali esercitare il maggiore controllo quali/quantitativo. In queste matrici infatti il rischio derivante dalla presenza di aflatossine, fumonisine, deossinivalenolo ed ocratossina è significativamente più alto rispetto agli altri alimenti.

### **Programma di Monitoraggio**

Il Piano di Monitoraggio dovrà necessariamente avvalersi di un campionamento statisticamente rappresentativo distribuito in modo uniforme e casuale conseguente alla necessità di rivelare possibili fonti di rischio emergenti o ri-emergenti in siti specifici come per esempio le aziende agricole e zootecniche produttrici di materie prime o nei mangimi destinati agli animali da latte, in quanto rappresentativi di una maggiore quota di rischio. Tra le materie prime il mais è da considerarsi il cereale che contribuisce in modo maggiore alla contaminazione da micotossine costituendo un fattore di rischio prioritario anche in considerazione della possibilità di una presenza contemporanea di più micotossine.

Le acquisizioni ricavate dovranno fornire una mappatura del rischio sul territorio in grado di fornire risposte immediate al presentarsi di condizioni di allarme per il benessere animale e della salute pubblica nel caso in cui la contaminazione dovesse estendersi anche ai prodotti di origine animale.

Nel piano di Monitoraggio, si dovranno effettuare controlli casuali nelle aziende produttrici di materie prime e mangimi destinati agli animali da latte per monitorare condizioni di allarme derivanti da esposizione degli animali a concentrazioni di micotossine quali aflatossine, ocratossina A, zearalenone, deossinivalenolo, fumonisine T-2 ed HT-2 corrispondenti a livelli tali da costituire fonti di rischio per gli animali stessi e per l'uomo nel caso di trasferimento delle tossine agli alimenti derivati di origine animale.

Obiettivi :

1. verifica dello stato di contaminazione da micotossine non normate su materie prime finalizzata alla evidenziazione di prevalenze riferibili a specifiche produzioni utilizzate in aree geografiche più suscettibili a rischio.
2. pianificazione di una campionatura con distribuzione quantitativa uniforme su tutte le regioni (n. 36 campioni) che consentirà di evidenziare eterogeneità regionali del rischio di contaminazione. I risultati ottenuti per quanto riguarda Aflatossina B1, Ocratossina A, Zearalenone, Deossinivalenolo, Fumonisine, avranno un'immediata valenza regionale.

Infatti la numerosità campionaria uniforme è stata calcolata in modo che, con una certezza del 83%, si possa stabilire che la prevalenza a livello della singola regione sia inferiore al 5% nel caso in cui nessuna delle 36 unità campionarie risulti positiva.

3. valutazione della compresenza di più micotossine nello stesso campione per raccogliere informazioni su potenziali effetti tossici derivanti dall'azione sinergica di più micotossine nello stesso campione.
4. effettuazione di analisi su campioni di avena e grano per la ricerca e determinazione delle tossine T2 e HT2 tramite l'utilizzazione di un metodo di screening quantitativo basato sulla tecnica dell'ELISA. I risultati serviranno per ottenere una stima precisa dei livelli di contaminazione caratteristici dell'intera nazione. La numerosità campionaria complessiva (n. 241 campioni stratificati per regione), è stata calcolata in modo da garantire con una certezza del 92% che l'errore assoluto nella stima della prevalenza nazionale non superi il 3%, nel caso di una prevalenza attesa non superiore al 10%.
5. effettuazione di controlli su alimenti destinati agli animali da compagnia (cani e gatti) sui quali sarà effettuata la ricerca e determinazione di aflatossina B1 ed ocratossina A. I risultati serviranno per ottenere una stima precisa dei livelli di contaminazione caratteristici dell'intera nazione. La numerosità campionaria complessiva (n. 100 campioni stratificati per regione). è stata calcolata in modo da garantire con una certezza del 90% che l'errore assoluto nella stima della prevalenza nazionale non superi il 5%, nel caso di una prevalenza attesa non superiore al 10%.

### **Ripartizione dei campioni**

In tale piano dovrà essere garantita la rappresentatività su base geografica tenendo conto della scelta casuale delle aziende con particolare riguardo a quelle in cui le matrici da ricercare rappresentano una realtà produttiva altamente significativa in termini quantitativi.

Il criterio da utilizzare per il programma di sorveglianza, è quello di effettuare un campionamento casuale (random), finalizzato alla valutazione della situazione epidemiologica.

Tali campionamenti vanno effettuati presso:

- aziende produttrici di materie prime e mangimi destinati agli animali da latte;
- aziende agricole e zootecniche;
- distributori e produttori di mangimi per animali da compagnia.

Il numero dei campioni e le relative ripartizioni per Regione/P.A. è descritto in Tabella 1-4. **Tabella 1- Ripartizione dei campioni di Monitoraggio per Province**

<b>Province</b>	Aflatossina B1 Ocratossina A Zearalenone Deossinivalenolo Fumonisine	Aflatossina B1 Ocratossina A	Tossine T-2 e HT-2	<b>Totale</b>
	Mangimi per animali da reddito	Mangimi secchi per animali da compagnia	Avena, grano e mangimi che li contengono	
<b>Salerno</b>	10	1	1	<b>12</b>
<b>Caserta</b>	10	1	1	<b>12</b>
<b>Benevento</b>	6	1	1	<b>8</b>
<b>Avellino</b>	6	1	1	<b>8</b>
<b>Napoli 1</b>	-	-	1	<b>1</b>
<b>Napoli 2nord</b>	2	1	-	<b>3</b>
<b>Napoli 3 sud</b>	2	-	1	<b>3</b>

Devono essere prelevati le seguenti tipologie di matrici

- materie prime (mais, sottoprodotti del mais, grano, altri cereali e loro prodotti e sottoprodotti, farine di arachidi, girasole, semi di cotone, soia);
- mangimi destinati al bestiame da latte;
- mangimi composti o completi;
- mangimi secchi per animali da compagnia (cane e gatto) per la ricerca di aflatossine B1 e Ocratossina A;
- materie prime (avena, grano) e mangimi composti o completi che le contengono per la ricerca di tossine T-2 e HT-2.

#### **Composizione del campione**

Il campione è di tipo ufficiale e deve essere composto da almeno quattro CF e di circa 500 grammi ciascuna.

**Tabella 2 - Ripartizione dei campioni di Sorveglianza per Provincia**

Province	Aflatossina B1 Ocratossina A
----------	---------------------------------

	Zearalenone Deossinivalenolo Fumonisine
<b>Salerno</b>	<b>3**</b>
<b>Caserta</b>	<b>2**</b>
<b>Benevento</b>	<b>1</b>
<b>Avellino</b>	<b>1*</b>
<b>Napoli 1 centro</b>	<b>7***</b>
<b>Napoli 2 nord</b>	<b>-</b>
<b>Napoli 3 sud</b>	<b>4***</b>

\*\* Privilegiare l'insilato

\* Ocratossina in produttore di mangime per suini

\*\*\* Privilegiare gli importatori

### **Campionamento**

Per il programma di Sorveglianza, è necessario effettuare un campionamento mirato presso i seguenti impianti :

- mangimifici a scopo commerciale;
- depositi e commercio all'ingrosso di granaglie e mangimi (da privilegiare);
- essiccatoi;
- importatori (da privilegiare);
- aziende zootecniche.

Le matrici da campionare sono le seguenti:

- materie prime (mais, sottoprodotti del mais, grano, altri cereali, semi e frutti oleaginosi, o loro prodotti e sottoprodotti);
- materie prime per mangimi immagazzinate per lunghi periodi o importate via mare per lunghi periodi;
- mangimi per bovine da latte;
- mangimi per bestiame da latte diverso dai bovini;
- mangimi per suini;
- mangimi composti o completi.

### **Composizione del campione**

Il campione è ufficiale e deve essere composto da 4 CF di circa 500 grammi.

## Capitolo 5

### **Piano di controllo della presenza di contaminanti inorganici, composti azotati, composti organoclorurati e radionuclidi.**

I rischi potenziali per gli alimenti di origine animale possono derivare dalle varie fasi del processo produttivo compreso l'utilizzo di mangimi contaminati da sostanze indesiderabili e tossiche.

Le contaminazioni dei mangimi possono derivare direttamente dall'utilizzo di mangimi semplici e sottoprodotti ottenuti dalla lavorazione di alimenti, contaminati allo stato naturale (contaminanti ambientali, metalli pesanti, pesticidi organo-clorurati ed organo-fosforati).

Le contaminazione può verificarsi anche in quei mangimi semplici (farine di estrazione di girasole, di soia, di mais ecc.) per inquinamento delle sostanze chimiche utilizzate nei processi di estrazione degli oli dai semi di queste materie prime.

Infine anche i mangimi composti nel loro ciclo di produzione possono essere inquinati dai lubrificanti ed oli minerali utilizzati per la manutenzione degli impianti e delle attrezzature dei mangimifici.

Principale normativa di riferimento riguardante il presente capitolo:

**D.lvo del 10 maggio 2004 n. 149 e sue s.m.i.**, relativo alle sostanze ed ai sottoprodotti indesiderabili nell'alimentazione degli animali;

**Regolamento (CE ) n. 396 del 25 febbraio 2005** concernente i livelli massimi residuali di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale ed animale.

**Regolamento (CE) n. 767 del 13 luglio 2009** sull'immissione sul mercato e nell'uso dei mangimi.

Per il triennio 2012- 2014 il Ministero ha previsto di concentrare i campionamenti per la ricerca dei contaminanti su categorie di produzione e su matrici che consideri maggiormente il rischio.

Nel presente "Piano di controllo" è previsto un piano di monitoraggio delle varie molecole da ricercare con campionamenti ufficiali .

Per quanto riguarda le eventuali contaminazioni dei mangimi da pesticidi, si ritiene opportuno che nella nostra Regione debba essere posta maggiore attenzione ai controlli circa l' utilizzo di quei sottoprodotti derivati dalla lavorazioni di alimenti (polpa, bucce, semi di pomodoro, residui di finocchi, cavolfiori ecc.) utilizzati, anche se in periodi limitati dell'anno, come mangimi semplici nelle razioni di alimentazione di bovini e bufale.

La ripartizione dei campionamenti da effettuarsi nelle varie ASL della Regione Campania è quella

allegata alla tabella denominata **tab. 1-5** comprendente i n. **32** campioni assegnati dal Ministero. Per quanto riguarda poi la ricerca dei radionuclidi la ripartizione dei n. **05** campioni assegnati è riportata nella tabella **tab.a-5**.

La rendicontazione dovrà avvenire, come già definito nella parte introduttiva relativamente a tempi e modalità, mediante l'utilizzo dell'apposita scheda in formato excell del PNAA che sarà da questo Servizio trasmessa ai singoli Referenti del Piano delle ASL interessate.

REGIONE CAMPANIA - PIANO ALIMENTAZIONE ANIMALE ANNO 2012 – 2014

TABELLA 1-5-CONTAMINANTI INORGANICI, COMPOSTI AZOTATI, COMPOSTI ORGANO-CLORURATI ED ORGANO-FOSFORATI

ASL	n. campioni	molecola da ricercare /mangime/ sede prelievo	n. campioni	molecola da ricercare /mangime/ sede prelievo
AV	01	<b>Cadmio</b> ; in mangime x bovini in allevamento	01	<b>Arsenico</b> In mangime x suinetti in allevamento
	01	<b>Piombo</b> ; in mangime x bovini in allevamento	01	<b>PC</b> ; in mangime x bovini in allevamento
BN	01	<b>Arsenico</b> ; in mangime x suinetti in mangimif./allev.	01	<b>Cadmio</b> ; in mangime x bovini in allevamento
	01	<b>Mercurio</b> ; in farine di pesce e/o mangime x pesci in mangimif. / allevamento	01	<b>Mercurio</b> ; in farina di pesce/mangime x suinetti in mangimif. /allev.
CE	01	<b>Melamina</b> in mangime x ovaiole con % elevata di proteine in allev.	01	<b>Mercurio</b> ; in farina di pesce/mangime x pesci
	01	<b>PC/ P.F.</b> ; in mangime semplice* x Bovini/bufale in allevamento	01	<b>Melamina</b> ; in mangime x animali da compagnia
	01	<b>Melamina</b> ; in mangimi deriv. dal latte e/o mang. x bovine/buf. da latte in allevamento ad alta % in proteine	01	<b>Nitriti</b> in mangime semplice x bovini (insilati) in allevamento
NA 1	01	<b>PC</b> ; in mangime semplice (mais estero)		
	01	<b>Arsenico</b> ; in mangime x ovaiole in mangimif./allev.	01	<b>Melamina</b> in mangime x ovaiole in allev.con alta % di proteine
	01	<b>Melamina</b> ; in mangime x animali da compagnia		
NA 2	01	<b>Piombo</b> ; in mangime x ovaiole in allev.	01	<b>P.C.</b> ; in mangime x ovaiole in allev.
	01	<b>Arsenico</b> ; in mangime x suinetti/ in allevamento	01	<b>Cadmio</b> in mangime x equini in allev./distrib.
	01	<b>Melamina</b> ; in mangime x animali da compagnia		
NA 3	01	<b>Piombo</b> ; in mangime x bovini in allevamento		
	01	<b>PC</b> ; in mangime x boiler/ovaiole in		

		allevamento		
	<b>01</b>	<b>Cadmio</b> ; in mangime x equini in allev./distribuz.		
	<b>01</b>	<b>Melamina</b> ; in mangime x ovaiole in allev.ad alta % in proteine		
SA	<b>01</b>	<b>Melamina</b> ; in mangime x bovine/bufale in allevamento ad alta % in proteine	<b>01</b>	<b>Mercurio</b> ; in mangime x pesci e/o suinetti con f. di pesce in allevamento
	<b>01</b>	<b>Arsenico</b> ; in mangime x suinetti in mangimfic./allevamento	<b>01</b>	<b>Nitriti</b> ; in mangime semplice x bovini (insilati) in allevamento
	<b>01</b>	<b>P.C./ P.F.*</b> . in mangime semplice x bovini in allev.		

REGIONE CAMPANIA - PIANO ALIMENTAZIONE ANIMALE ANNO 2012 -

TABELLA a -5 - **RADIONUCLIDI**.

ASL	n. campioni	Mangimi
<b>AV</b>	01	<b>I- 131,Cs-134 ; Cs-137; K- 40</b> ; ricerca da effettuare in mangime semplice, mais, orzo, grano, insilati
<b>BN</b>	01	<b>I- 131,Cs-134 ; Cs-137; K- 40</b> ;ricerca da effettuare in mangime semplice, mais, orzo, grano, insilati
<b>CE</b>	01	<b>I- 131,Cs-134 ; Cs-137; K- 40</b> ; ricerca da effettuare in mangime semplice (insilato di mais)
<b>NA 3 SUD</b>	01	<b>I- 131,Cs-134 ; Cs-137; K- 40</b> ; ricerca da effettuare in mangime semplice, mais, orzo, di produzione locale
<b>SA</b>	01	<b>I- 131,Cs-134 ; Cs-137; K- 40</b> ; ricerca da effettuare in mangime semplice (insilato di mais)

\* Il campione è ufficiale e deve essere composto da 4CF di almeno :

- 0,5 kg/CF – Anno 2012 per ricerca di **I- 131,Cs-134 ; Cs-137; K- 40**
- 1,0 kg/CF – Anno 2013 per ricerca di **I- 131,Cs-134 ; Cs-137; K- 40 ;Sr-90**
- 2,0 kg/CF \_ Anno 2014 per ricerca di **I- 131,Cs-134 ; Cs-137; K- 40 ;Sr-90 ; isotopi U-Pu**

## Capitolo 6

### **Piano di Controllo della contaminazione microbica da *Salmonella* spp.**

Il presente piano prevede un **programma di monitoraggio** ed un **programma di sorveglianza**

#### **Programma di Monitoraggio**

E' stato predisposto per garantire un'adeguata sorveglianza delle zoonosi, degli agenti zoonotici e della resistenza agli antimicrobici (Direttiva 2003/99/CE) con lo scopo di acquisire informazioni sul

livello di contaminazione da *Salmonella spp.* nei mangimi.

### **Ripartizione dei campioni**

Il PNAA 2012/2014 indica genericamente le seguenti matrici:

- materie prime per mangimi di origine vegetale;
- materie prime di origine animale;
- mangimi composti per pollame, suini, bovini, ovi-caprini, pesci e conigli;

ed individua tutte le diverse tipologie di struttura quale sede del prelievo (produzione, allevamento, intermediario, trasporto ed altre sedi).

I campioni assegnati alla Regione Campania sono in totale **n.34** e sono ripartiti omogeneamente tra le AA.SS.LL..

Si elencano le diverse tipologie di materie prime per mangimi e di mangimi composti che potranno essere campionate:

a) **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:** semi di soia e derivati, derivati di arachidi, derivati di semi di colza, derivati della noce di cocco, semi di cotone e derivati, derivati di semi di girasole, derivati di semi di lino, derivati di altri semi oleosi;
- **altre materie prime:** semi di legumi, tuberi e radici, altri semi e frutti, foraggi e paglia, altre piante;

b) **materie prime per mangimi di origine animale:** farina di carne, farina di ossa, farina di carne e ossa, farina di sangue, farina di pesce, altre materie prime a base di pesce, ciccioli, altre materie prime di origine animale.

c) **mangimi composti:** per pollame, per suini, per bovini, per ovini e caprini, per pesci, per conigli

Sarà cura di ogni singola ASL garantire la diversificazione sia della matrice sia della struttura dove prelevare.

Tabella 6.1 - Ripartizione dei campioni							
Programma di MONITORAGGIO - totale campioni n.34							
	ASL AV	ASL BN	ASL CE	ASL NA1 CENTRO	ASL NA2 NORD	ASL NA3 SUD	ASL SA
<b>cereali, loro prodotti e sottoprodotti</b> in produzione, in allevamento, in distribuzione, durante il trasporto o in altre sedi	2	2	2	2	2	2	2
<b>semi oleosi, frutti oleosi, loro prodotti e sottoprodotti</b> in produzione, in allevamento, in distribuzione, durante il trasporto o in altre sedi	1	1	1		1	1	1
<b>materie prime di origine animale</b> in produzione, in allevamento, in distribuzione, durante il trasporto o in altre sedi					1		
<b>altre materie prime di origine vegetale</b> in produzione, in allevamento, in distribuzione, durante il trasporto o in altre sedi							
<b>mangimi composti per pollame</b>	1		1	1		1	
<b>mangimi composti per suini</b>	1	1			1		
<b>mangimi composti per bovini</b>			1				1
<b>mangimi composti per ovi-caprini</b>		1					
<b>mangimi composti per pesci</b>							1
<b>mangimi composti per conigli</b>				1		1	

Eventuali variazioni dovranno essere concordate con Settore Veterinario della Regione Campania entro e non oltre il 30 luglio 2012.

Il campione è ufficiale e deve essere composto da almeno n.4 “campioni finali” di circa 500 grammi ciascuno.

La rendicontazione deve avvenire mediante la compilazione della tabella “*salmonella monitoraggio*”, allegata al PNAA 2012/2014.

### Programma di Sorveglianza

Il programma di sorveglianza è articolato distintamente per:

- **animali produttori di alimento.**
- **animali da compagnia (pets).**

### Animali produttori di alimenti

Il campionamento è basato su criteri di rischio e l'applicazione di misure di controllo in caso di positività. Ha l'obiettivo di garantire la salubrità dei mangimi, con il fine di ridurre la circolazione di *Salmonella* spp. potenzialmente patogena per il consumatore, nonché di tutelare la salute pubblica.

I risultati del PNAA 2009/2011 hanno confermato una più elevata percentuale di campioni positivi per *Salmonella* spp. nei semi oleosi, in particolare nei semi di soia.

Pertanto, sulla base dei criteri di rischio sopra descritti, il PNAA 2012/2014 indirizza la ricerca sui semi di soia e derivati, quale materia prima, e nei mangimi composti per pollame e suini.

### Ripartizione dei campioni

Il PNAA 2012/2014 assegna alla Regione Campania **n.9** campioni così suddivisi:

- **n.7** su semi di soia e derivati;
- **n.1** su mangime composto per pollame;
- **n.1** su mangime composto per suini.

ed individua, per ogni matrice, la relativa tipologia di struttura:

- **semi di soia e derivati:** i campioni devono essere prelevati presso gli impianti di fabbricazione dei mangimi durante le operazioni di scarico o durante il periodo di stoccaggio;
- **mangimi composti per pollame e suini:** prelievo di campioni di prodotto finito al termine del processo di fabbricazione o durante il periodo di stoccaggio presso lo stabilimento di fabbricazione.

Tabella 6.2 - Ripartizione dei campioni							
Programma di SORVEGLIANZA: totale campioni n.9							
	ASL AV	ASL BN	ASL CE	ASL NA1 CENTRO	ASL NA2 NORD	ASL NA3 SUD	ASL SA
soia e derivati in produzione	2	1				1	3
mangimi composti per pollame in produzione		1					
mangimi composti per suini in produzione	1						

Eventuali variazioni dovranno essere concordate con Settore Veterinario della Regione Campania entro e non oltre il 30 luglio 2012.

Il campione è ufficiale e deve essere composto da n.4 “campioni finali” di circa 500 grammi ciascuno.

La rendicontazione deve avvenire mediante la compilazione della tabella “*salmonella sorveglianza*”, allegata al PNAA 2012/2014.

### **Animali da compagnia**

Tale programma ha come fine sia la tutela degli animali familiari, anche a seguito dei recenti problemi legati al settore del pet-food, sia la tutela della salute umana, stante la convivenza animale da compagnia/uomo, condizione questa che può causare un aumento del rischio per la salute pubblica da contaminazioni da *Salmonella* spp.

I risultati del PNAA 2009/2011 hanno evidenziato una sola non conformità in un campione di mangime secco mentre nessuna non conformità nei campioni di mangime umido. Pertanto sono stati programmati campionamenti sul mangime secco e snack e dog-chews per animali da compagnia (ad esempio orecchie di suino, trachea essiccata, ecc...) ovvero prodotti di origine animale destinati in particolare ai cani non prettamente a scopo alimentare, per focolai di salmonellosi umana correlati a questi prodotti.

### **Ripartizione dei campioni**

Il PNAA 2012/2014 assegna alla Regione Campania **n.7** campioni di **mangime secco contenente materie prime di origine animale** così suddiviso per tipologia di struttura:

- **n.6 in distribuzione;**
- **n.1 in produzione;**

In distribuzione, qualora la numerosità campionaria lo permetta, è preferibile campionare snack-dog-chews di origine animale.

Tabella 6.2 PETS - Ripartizione dei campioni							
Programma di SORVEGLIANZA: totale campioni n.7							
	ASL AV	ASL BN	ASL CE	ASL NA1 CENTRO	ASL NA2 NORD	ASL NA3 SUD	ASL SA
mangime secco per cani e gatti in produzione						1	
mangime secco per cani e gatti in distribuzione (preferire: snack-dog-chews di origine animale)			2	2	2		

Eventuali variazioni dovranno essere concordate con Settore Veterinario della Regione Campania entro e non oltre il 30 luglio 2012.

Il campione è ufficiale e deve essere composto da n.4 “campioni finali” di circa 500 grammi. Nel caso di campionamento di snack dog-chews è previsto di campionare n.4 confezioni appartenenti al medesimo lotto di produzione; nel caso in cui il **peso finale totale** delle 4 confezioni fosse inferiore ai 500 grammi è previsto di campionare 8 (o comunque Xx4 confezioni del medesimo lotto) fino al raggiungimento di un peso minimo di 500 grammi.

La rendicontazione deve avvenire mediante la compilazione della tabella “*salmonella pet-food sorveglianza*”, allegata al PNAA 2012/2014.

### Campionamento

La procedura per il campionamento ufficiale 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.

Gli strumenti per il prelievo dei campioni devono essere puliti e disinfettati tra ogni operazione di prelievo riguardante campioni 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 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, nel caso di grosse partite, sino ad ottenere una quantità totale di 500

grammi/500 ml per ogni CF.

Il campione finale deve essere trasferito in un opportuno recipiente sterile e sigillato.

Per i **provvedimenti da adottare In caso di non conformità**, si rimanda a quanto riportato nel PNAA 2012/2014.

### **Raccolta Dati**

Le AA.SS.LL. trasmetteranno semestralmente la rendicontazione al Settore Veterinario della Regione Campania per il successivo inoltro al Ministero della Salute, con le modalità previste al capitolo “rilevazione dell’attività” del PNAA 2012/2014 (parte generale), compilando le tabelle in file Excel.

Dovranno essere fornite, inoltre, ulteriori informazioni sulle non conformità rilevate; pertanto sarà necessario comunicare il sierotipo rilevato nell’analisi di prima istanza ed il sierotipo eventualmente rilevato nell’analisi di seconda istanza. A tal fine sono modificate le schede di rendicontazione rispetto al PNAA 2009/2011.

## ***Piano Di Controllo Sulla Presenza Di Organismi Geneticamente Modificati***

### **Normativa di riferimento**

- **Regolamento CE n° 1829/2003** del Parlamento europeo e del Consiglio , del 22 settembre 2003, relativo agli alimenti ed ai mangimi geneticamente modificati ;
- **Regolamento CE n° 1830/2003** del Parlamento europeo e del Consiglio , del 22 settembre 2003, concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE;
- **Regolamento CE n° 223/2003** della Commissione, del 5 febbraio 2003, concernente i requisiti in materia di etichettatura riferiti al metodo di produzione biologico per i mangimi, i mangimi composti per animali e le materie prime per mangimi e recante modifica del regolamento CEE n° 2092/91 del Consiglio;
- **Regolamento CE n° 65/2004** della Commissione, del 14 gennaio 2004, che stabilisce un sistema per la determinazione e l'assegnazione di identificatori unici per gli organismi geneticamente modificati;
- **Regolamento CE n° 834/2007** del 28 giugno 2007 , relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il Regolamento CE n° 2092/91;
- **Regolamento CE n° 619/2011** della Commissione che fissa i metodi di campionamento e di analisi per i controlli ufficiali degli alimenti per animali riguardo alla presenza di materiale geneticamente modificato per il quale sia in corso una procedura di autorizzazione o la cui autorizzazione sia scaduta.
- **Decreto Legislativo 21 marzo 2005 n° 70** in merito alla disposizioni sanzionatorie per le violazioni dei Regolamenti ( CE ) numeri 1829/2003 e 1830/2003, relativi agli alimenti ed ai mangimi geneticamente modificati

### **Definizioni**

- **OGM** = un organismo , diverso da quello umano, il cui materiale genetico è stato modificato in modo diverso da quanto si verifica in natura ( *art. 3, comma 1, lettera b*), *D.Lvo 224/2003* )

- **OGM DESTINATO ALL'ALIMENTAZIONE ANIMALE:** OGM che può essere utilizzato, come mangime o come materiale di base per la produzione di mangimi ( *art. 2, comma 1, punto 9, Reg. CE 1829/2003* )
- **PRODOTTO A PARTIRE DA OGM** = derivato, in tutto in parte, da tali organismi, ma che non li contiene e non ne è costituito ( *art. 2, comma 1, punto 10, Reg. CE 1829/2003* )
- **MANGIMI GENETICAMENTE MODIFICATI** = mangimi che contengono, sono costituiti o prodotti a partire da OGM ( *art. 2, comma 1, punto 7, Reg. CE 1829/2003* )

Un OGM si distingue da “ derivato OGM “ perché esso soltanto può riprodursi e trasferire il suo materiale genetico

La normativa sugli OGM si applica ai mangimi di cui all'art. 15 del Reg. CE 1829/2003, ovvero a:

1. OGM destinati all'alimentazione degli animali ( es. mais, soia, colza )
2. mangimi che contengono o sono costituiti da OGM
3. mangimi prodotti a partire da OGM ( es. farinetta di granturco, olio di soia )

Il legislatore comunitario prende atto della sostanziale impossibilità di impedire la presenza, accidentale o tecnicamente inevitabile, di materiale OGM nei mangimi convenzionali ( *mangimi prodotti senza l'aiuto della moderna biotecnologia il cui impiego è bene documentato* – art. 2, comma 1, punto 12, Reg. CE 1829/2003 ) , che può avvenire durante le fasi di coltivazione, manipolazione, stoccaggio e trasporto, per tale motivo il Reg. CE 1829/2003 stabilisce che l'obbligo di riportare in etichetta la dicitura relativa alla presenza di OGM non si applica ai mangimi che contengono OGM autorizzati in proporzione non superiore allo 0,9% ( **soglia di tolleranza** ) per mangime o per ciascun mangime di cui sono composti a condizione che tale presenza sia accidentale o tecnicamente inevitabile ( *art. 24, comma 2* ) e che gli operatori siano in grado di dimostrare alle Autorità competenti di aver preso tutte le misure appropriate per evitarne la presenza ( *considerando n° 27 ed art. 12* ) .

Gli OGM non autorizzati né oggetto di positiva valutazione da parte delle competenti autorità europee sono inderogabilmente interdetti per cui nessuna traccia di tali OGM può venire tollerata ( *art. 12, Reg. CE 1829/2003* ) .

Parimenti il Reg. CE n° 834/2007 , relativo alle produzioni biologiche, impone il divieto di impiego di OGM e/o prodotti derivati da OGM, con una soglia di tolleranza inferiore allo 0,9% per mangime

o per ciascun mangime di cui i prodotti sono composti, purché tale presenza sia accidentale o tecnicamente inevitabile.

Sebbene le tolleranze nel circuito convenzionale ed in quello biologico coincidano, si evidenzia che nel circuito convenzionale gli OGM autorizzati possono essere utilizzati purché correttamente dichiarati in etichetta, mentre nel circuito biologico vige il divieto di impiego di OGM.

Il Reg. CE 1830/2003 stabilisce un quadro normativo armonizzato per assicurare la tracciabilità degli OGM dei mangimi ottenuti da OGM mediante la trasmissione e la conservazione, da parte degli operatori commerciali, delle pertinenti informazioni relative a tali prodotti in tutte le fasi della loro immissione in commercio.

**La tracciabilità degli OGM** viene definita come la capacità di rintracciare OGM e prodotti ottenuti da OGM in tutte le fasi dell'immissione in commercio attraverso la catena di produzione e distribuzione ( *art. 3, Reg. CE 1830/2003* ).

Il Reg. CE 1830/2003 stabilisce 4 regole di base:

- 1) il fornitore è responsabile della trasmissione delle informazioni in merito a natura, presenza o derivazione OGM;
- 2) il fornitore che consegna un materiale consistente, contenente o derivato da un OGM deve darne comunicazione scritta all'acquirente. In particolare:
  - se l'alimento venduto contiene o è costituito da un OGM ( e in quanto tale capace di riprodursi o di trasferire il suo materiale genetico ), il fornitore deve indicare che il prodotto contiene OGM o è da essi costituito nonché precisare di quale OGM si tratti, specificandone l' **identificatore unico**.
  - Nel caso di prodotti contenenti miscele di OGM o da essi costituiti, le informazioni possono essere sostituite da una dichiarazione relativa all'uso del prodotto da parte dell'operatore corredata di un elenco degli identificatori unici per tutti gli OGM usati per costituire la miscela ( *art. 4 e 5, Reg. CE1830/2003* );
  - l'indicazione di ciascun ingrediente del mangime ottenuto da OGM ( *derivato interamente o parzialmente da OGM ma non contenente OGM o da essi costituiti* – art. 3, comma 1, punto 2, Reg. CE 1830/2003 );
- 3) le informazioni di cui sopra devono figurare anche sui documenti di accompagnamento dei prodotti, sino alla fase di distribuzione. In quest'ultimo caso, le informazioni destinate

all'operatore si aggiungono a quelle che figurano sulle informazioni destinate al consumatore finale;

4) l'operatore che riceve la documentazione deve:

- conservare per 5 anni l'informazione ricevuta dal fornitore ( identificazione del fornitore, dei prodotti e dati sulla presenza o derivazione OGM )
- informare per iscritto il cliente , qualora il prodotto ceduto, o un suo ingrediente, contenga OGM o ne sia derivato
- conservare per 5 anni dalla data di effettuazione della transazione le informazioni sull'identità dei clienti e dei prodotti ceduti contenenti OGM o da essi costituiti

Gli operatori commerciali devono predisporre sistemi e procedure standardizzate che consentano di conservare le informazioni sugli OGM ( *art. 4, comma 4; art. 5, comma 2, Reg. CE 1830/2003* )

**IDENTIFICATORE UNICO** = codice alfanumerico volto ad identificare un OGM sulla base dell'evento di trasformazione autorizzato mediante il quale è stato sviluppato ( *art. 3, comma 1, punto 4, Reg. CE 1830/2003* ). Tale identificatore va ad individuare l'OGM che ha ottenuto l'autorizzazione all'immissione in commercio ( *art. 1, comma 1, Reg. CE 65/2004* ).

**Per il triennio 2012/2014** è stato predisposto un piano di monitoraggio e sorveglianza sulla presenza di OGM nei mangimi sulla base del piu' recente quadro normativo ed autorizzativo nell'U.E. e tenendo conto delle risultanze dell'attività svolta nel triennio precedente.

Le principali novità introdotte dal Piano sono le seguenti:

- 1) **l'attività di monitoraggio** viene effettuata su tutta la filiera di produzione e distribuzione ed è orientata alla ricerca sia degli OGM autorizzati sia di quelli non autorizzati nell'U.E.;
- 2) **l'attività di sorveglianza**, invece, è mirata ai soli stabilimenti di produzione degli alimenti zootecnici ed alla sola ricerca di OGM autorizzati;
- 3) il controllo analitico viene esteso a nuove specie vegetali per le quali debba essere attivato il controllo ufficiale degli OGM;
- 4) a seguito dell'entrata in vigore del Reg. CE 619/2001, vengono definiti i metodi di campionamento e di analisi per i controlli ufficiali degli alimenti per animali riguardo alla presenza di materiale geneticamente modificato per il quale sia in corso una procedura di autorizzazione o la cui autorizzazione sia scaduta;

5) viene potenziato il controllo ufficiale degli OGM non autorizzati nell'U.E.

In fase di ispezione, assume notevole importanza la verifica di quanto stabilito in materia di rintracciabilità: documentazione prevista, etichettatura, dimostrazione da parte dell'operatore di aver preso tutte le misure appropriate per evitare la presenza di materiale GM. L'adozione di misure atte ad evitare la presenza di materiale GM deve analogamente essere dimostrata dagli operatori del circuito biologico.

Al fine di una più efficace verifica dei requisiti di rintracciabilità si raccomanda di privilegiare, per il campionamento a fini di analisi e prove di laboratorio, le prime fasi della filiera di produzione, trasformazione e distribuzione in quanto il campionamento al dettaglio viene di solito eseguito su una quantità limitata di prodotto, spesso non rappresentativa del lotto di appartenenza.

### **PIANO DI MONITORAGGIO**

I campionamenti andranno svolti presso gli impianti di produzione degli alimenti zootecnici, i distributori di mangimi, gli allevamenti, compresi quelli che producono con il metodo biologico. A queste strutture vanno aggiunte le seguenti tipologie di attività che, ai sensi del Reg. CE 183/2005, sono assoggettate al controllo ufficiale.:

- essiccatoi che trattano e commercializzano materi prime per uso zootecnico
- molini che lavorano e commercializzano materi prime destinate all'alimentazione animale

Andranno prelevati, in via prioritaria, mangimi composti ( completi o complementari ), compresi i prodotti destinati agli animali compagnia, e mangimi semplici .

**Tutti i campioni dovranno contenere almeno una delle seguenti specie vegetali: soia, mais, cotone, barbabietola da zucchero, colza, patata, riso, lino.**

Si precisa che, per la ricerca di OGM autorizzati, nell'ambito del circuito convenzionale, dovranno essere prelevati solo i campioni che, rispetto ad almeno una delle specie vegetali di cui sopra, non riportano in etichetta la presenza di materiale geneticamente modificato.

### **PIANO DI SORVEGLIANZA**

I campionamenti dovranno essere effettuati solo presso gli impianti di produzione dei mangimi zootecnici.

Andranno prelevati, in via prioritaria, mangimi composti ( completi o complementari ), compresi i prodotti destinati agli animali compagnia, e mangimi semplici .

**Tutti i campioni dovranno contenere almeno una delle seguenti specie vegetali: soia, mais, cotone, barbabietola da zucchero, colza, patata, riso, lino.**

Si precisa che, per la ricerca di OGM autorizzati, nell'ambito del circuito convenzionale, dovranno essere prelevati solo i campioni che, rispetto ad almeno una delle specie vegetali di cui sopra, non riportano in etichetta la presenza di materiale geneticamente modificato.

## **PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO**

Per il campionamento dei mangimi finalizzato alla ricerca degli OGM verrà seguita la metodologia prevista dal Reg. CE n° 152/2009 e dall'allegato 8 del PNAA “ *Linee guida sul campionamento per il controllo ufficiale degli alimenti per gli animali per l'attuazione del PNAA* “

In considerazione che gli OGM possono essere distribuiti in modo uniforme nei mangimi composti per animali a causa del più elevato livello di omogeneità che fa seguito alla fase di miscelazione, nel caso di materie prime per mangimi il campionamento dovrà essere effettuato secondo quanto indicato al punto 5.B del Reg. CE 152/2009, mentre per i mangimi completi e complementari dovranno essere utilizzati i metodi di cui al punto 5.A della stessa norma comunitaria.

La preparazione del campione di materie prime per mangime finalizzata alla ricerca degli OGM prevede una specifica procedura, che si seguito verrà illustrata a partire dalla formazione del campione globale ( CG ).

Il CG deve essere omogeneizzato con apposito strumento, adeguatamente pulito, mediante opportuna ( per tempo e portata ) mescolatura. Si evidenzia che l'omogeneizzazione non corrisponde alla macinazione del campione. Il CG omogeneizzato , opportunamente sigillato e munito di cartellino identificativo recante le informazioni necessarie ad individuare la partita a cui il campione appartiene, verrà consegnato dagli organi ufficiali preposti al campionamento al laboratorio di analisi per l'espletamento della successiva fase relativa alla formazione dei campioni finali. Il CG deve necessariamente essere accompagnato da un verbale di prelevamento recante tutte le informazioni, rese in modo leggibile, necessarie ad identificare sia la partita di riferimento sia le modalità di campionamento effettuate ( allegato 1/1a e 1b del PNAA 2012-2014 ). La formazione dei campioni finali avverrà presso l'IZS .

I campionamenti per la ricerca degli OGM non autorizzati avranno inizio non appena il laboratorio comunicherà la disponibilità dei metodi analitici, altrimenti il campionamento di mangimi in grani avrà inizio solo quando il laboratorio disporrà della strumentazione di macinazione.

## **PROVVEDIMENTI DA ADOTTARE IN CASO DI NON CONFORMITÀ A SEGUITO DI CAMPIONAMENTO**

Si diversificano a seconda del luogo di prelievo.

**a) Nel caso di campionamento effettuato in un mangimificio o distributore di alimenti zootecnici. Il Servizio Veterinario:**

- 1) Procede all'ispezione dell'impianto per assicurare la rintracciabilità della/delle materie prime o prodotti costituenti la partita non conforme;
- 2) 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;
- 3) Attiva indagini finalizzate a rintracciare lotti della partita eventualmente già distribuiti;
- 4) Nel caso di violazioni a 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 );
- 5) 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
- 6) previste dai Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003.

**b) Nel caso di campionamento effettuato in un allevamento. Il Servizio Veterinario:**

- 1) Sequestra la partita oggetto del campionamento se ancora presente;
- 2) Attiva indagini finalizzate ad individuare la provenienza della partita o le ditte che hanno fornito le materie prime nel caso di mangimi per autoconsumo;
- 3) Preleva, in caso di necessità, ulteriori campioni per individuare la causa della contaminazione;
- 4) Nel caso di violazioni a norme di autorizzazione ( OGM non autorizzati ), provvede, con spese a carico 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 ).

- c) **Nel caso di campionamento effettuato in impianti che producono e commercializzano mangime biologico o destinato a filiere regolamentate da disciplinari che non prevedono l'uso di OGM, ancorchè autorizzati, o che allevano animali da reddito alimentati con tali prodotti.** Il Servizio Veterinario, oltre agli adempimenti previsti nei punti a) e b), 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.

### **REVISIONE DI ANALISI**

Le eventuali revisioni di analisi su campioni non conformi saranno eseguite dall'Istituto Superiore di Sanita'.

### **DISPOSIZIONI SANZIONATORIE**

L'autorità competente, in caso di non conformità accertate nel circuito convenzionale, applicheranno i provvedimenti sanzionatori previsti dal D.Lvo 70/2005., fatte salve le sanzioni di natura penale eventualmente accertate dagli organi di controllo ( es. art. 515 e 516 c.p. ).

**Tabella ripartizione dei campioni**

<b>ASL</b>	<b>OGM sorveglianza</b>	<b>OGM Monitoraggio</b>
<b>Avellino</b>	2	1
<b>Benevento</b>	2	2
<b>Caserta</b>	1	5
<b>Napoli 1 centro</b>		3
<b>Napoli 2 nord</b>	2	1
<b>Napoli 3 sud</b>	2	4
<b>Salerno</b>	2	4

**PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 4 A**

**PIANO NAZIONALE RESIDUI 2012**

**- Programmazione regione Campania 2012-**

Cat. Residui	Gruppo	Materiale	Specie	Cat. Animale	TOTALI			Tot.
					ALLEVAMENTO	MACELLO	STABILIMENT O	
B3d1	aflatossine	mangimi	Bovini	vacche	11			<b>11</b>
B3d1	aflatossine	mangimi	Ovini e Caprini	ovi-caprini	1			<b>1</b>
B3d1	aflatossine	mangimi	Volatili da cortile	galline	1			<b>1</b>
B3d1	aflatossine	latte bufalino	Latte	latte di bufala	38			<b>38</b>
B3d1	aflatossine	latte vaccino	Latte	latte vaccino	4			<b>4</b>
A2	agenti antitiroidei	muscolo	Volatili da cortile	polli		1		<b>1</b>
A2	agenti antitiroidei	tiroide	Bovini	vacche		2		<b>2</b>
A2	agenti antitiroidei	tiroide	Bovini	vitelli		1		<b>1</b>
A2	agenti antitiroidei	tiroide	Bovini	vitelloni		6		<b>6</b>
A2	agenti antitiroidei	urine	Bovini	vacche	2			<b>2</b>
A2	agenti antitiroidei	urine	Bovini	vitelloni	3			<b>3</b>
A2x	agenti antitiroidei	tiroide	Suini	suini da ingrasso		3		<b>3</b>
B1x6	amminoglicosidi	miele	Miele	miele	2			<b>2</b>
A3x3	androgeni	siero	Bovini	vitelloni	1			<b>1</b>
B1y	antibiotici	latte bufalino	Latte	latte di bufala	27			<b>27</b>
B1y	antibiotici	latte vaccino	Latte	latte vaccino	4			<b>4</b>
B1y	antibiotici	muscolo	Bovini	vacche		33		<b>33</b>
B1y	antibiotici	muscolo	Bovini	vitelli		6		<b>6</b>
B1y	antibiotici	muscolo	Bovini	vitelloni		28		<b>28</b>
B1y	antibiotici	muscolo	Conigli	conigli		2		<b>2</b>
B1y	antibiotici	muscolo	Ovini e Caprini	ovi-caprini		3		<b>3</b>
B1y	antibiotici	muscolo	Suini	suini da ingrasso		6		<b>6</b>
B1y	antibiotici	muscolo	Volatili da cortile	polli		2		<b>2</b>
B2e	antiinfiammatori non steroidei - ains	plasma	Bovini	vitelloni		1		<b>1</b>
B2e	antiinfiammatori non steroidei -	muscolo	Bovini	vacche		2		<b>2</b>

	ains							
B2e	antiinfiammatori non steroidei - ains	muscolo	Bovini	vitelloni		1		<b>1</b>
B2a2	avermectine	fegato	Bovini	vitelloni		18		<b>18</b>
B2a2	avermectine	fegato	Ovini e Caprini	ovi-caprini		1		<b>1</b>
B2a2	avermectine	fegato	Suini	suini da ingrasso		6		<b>6</b>
B2a2	avermectine	fegato	Volatili da cortile	galline		1		<b>1</b>
B2a2	avermectine	fegato	Volatili da cortile	polli		1		<b>1</b>
B2a2	avermectine	latte bufalino	Latte	latte di bufala	16			<b>16</b>
B2a2	avermectine	latte vaccino	Latte	latte vaccino	1			<b>1</b>
B2a1	benzimidazolici	fegato	Bovini	vitelloni		17		<b>17</b>
B2a1	benzimidazolici	fegato	Ovini e Caprini	ovi-caprini		1		<b>1</b>
B2a1	benzimidazolici	fegato	Suini	suini da ingrasso		6		<b>6</b>
B2a1	benzimidazolici	fegato	Volatili da cortile	galline		1		<b>1</b>
B2a1	benzimidazolici	fegato	Volatili da cortile	polli		1		<b>1</b>
B2a1	benzimidazolici	latte bufalino	Latte	latte di bufala	16			<b>16</b>
B2a1	benzimidazolici	latte vaccino	Latte	latte vaccino	1			<b>1</b>
B2d4	beta-bloccanti	rene	Suini	suini da ingrasso		1		<b>1</b>
A3x6	boldenone	urine	Bovini	vitelli		1		<b>1</b>
A3x6	boldenone	urine	Bovini	vitelloni	1	5		<b>6</b>
B2d3	butirrofenoni	rene	Suini	suini da ingrasso		1		<b>1</b>
B2c	carbammati e piretroidi	tessuto adiposo	Bovini	vitelli		1		<b>1</b>
B2c	carbammati e piretroidi	tessuto adiposo	Bovini	vitelloni		5		<b>5</b>
B2c	carbammati e piretroidi	tessuto adiposo	Ovini e Caprini	ovi-caprini		1		<b>1</b>
B2c	carbammati e piretroidi	tessuto adiposo	Suini	suini da ingrasso		2		<b>2</b>
B2c	carbammati e piretroidi	tessuto adiposo	Volatili da cortile	galline		1		<b>1</b>
B2c	carbammati e piretroidi	tessuto adiposo	Volatili da cortile	polli		1		<b>1</b>
B1x4	chinolonici	muscolo	Acquacoltura	eurialine	1			<b>1</b>
B1x4	chinolonici	muscolo	Suini	suini da ingrasso		6		<b>6</b>
B1x4	chinolonici	muscolo	Volatili da	galline		6		<b>6</b>

			cortile					
B1x4	chinolonici	muscolo	Volatili da cortile	polli		2		2
B1x4	chinolonici	uova	Uova	uova	2			2
B1x4	chinolonici	uova	Uova	uova			3	3
B2f1	chinossaline	muscolo	Conigli	conigli		1		1
B2f1	chinossaline	acqua d'abbeverata	Conigli	conigli	1			1
A5x1	clenbuterolo-simili	fegato	Bovini	vacche		9		9
A5x1	clenbuterolo-simili	fegato	Bovini	vitelli		2		2
A5x1	clenbuterolo-simili	fegato	Bovini	vitelloni		11		11
A5x1	clenbuterolo-simili	fegato	Volatili da cortile	galline		2		2
A5x1	clenbuterolo-simili	fegato	Volatili da cortile	polli		1		1
A5x1	clenbuterolo-simili	pelo	Bovini	vitelloni	1			1
A5x1	clenbuterolo-simili	urine	Bovini	vacche	26			26
A5x1	clenbuterolo-simili	urine	Bovini	vitelli	1			1
A5x1	clenbuterolo-simili	urine	Bovini	vitelloni	11			11
A5x1	clenbuterolo-simili	fegato	Bovini	vacche		27		27
A5x1	clenbuterolo-simili	fegato	Bovini	vitelli		5		5
A5x1	clenbuterolo-simili	fegato	Bovini	vitelloni		30		30
A5x1	clenbuterolo-simili	fegato	Ovini e Caprini	ovi-caprini		1		1
A5x1	clenbuterolo-simili	fegato	Suini	suini da ingrasso		5		5
B2b	coccidiostatici	muscolo	Conigli	conigli		1		1
B2b	coccidiostatici	muscolo	Volatili da cortile	galline		4		4
B2b	coccidiostatici	muscolo	Volatili da cortile	polli		3		3
B2b	coccidiostatici	uova	Uova	uova	4			4
B2b	coccidiostatici	uova	Uova	uova	4			4
B2bx	coccidiostatici	muscolo	Bovini	vitelli		1		1
B2bx	coccidiostatici	muscolo	Ovini e Caprini	ovi-caprini		1		1
B2bx	coccidiostatici	muscolo	Suini	suini da ingrasso		2		2
B2bx	coccidiostatici	uova	Uova	uova			4	4
B2bx	coccidiostatici	uova	Uova	uova			4	4
B2by	coccidiostatici	muscolo	Bovini	vitelli		1		1

	ionofori							
B2by	coccidiostatici ionofori	muscolo	Volatili da cortile	galline		2		<b>2</b>
B2by	coccidiostatici ionofori	uova	Uova	uova	1		2	<b>3</b>
B3e	coloranti	muscolo	Acquacoltura	eurialine	3			<b>3</b>
B3a	composti organoclorurati compresi i pcb	latte bufalino	Latte	latte di bufala	23			<b>23</b>
B3a	composti organoclorurati compresi i pcb	latte vaccino	Latte	latte vaccino	1			<b>1</b>
B3a	composti organoclorurati compresi i pcb	muscolo	Acquacoltura	eurialine	1			<b>1</b>
B3a	composti organoclorurati compresi i pcb	muscolo	Volatili da cortile	galline		1		<b>1</b>
B3a	composti organoclorurati compresi i pcb	uova	Uova	uova	2			<b>2</b>
B3a	composti organoclorurati compresi i pcb	muscolo	Bovini	vitelloni		4		<b>4</b>
B3a	composti organoclorurati compresi i pcb	muscolo	Suini	suini da ingrasso		1		<b>1</b>
B3a	composti organoclorurati compresi i pcb	uova	Uova	uova			2	<b>2</b>
B2f3	cortisonici	fegato	Bovini	vacche		33		<b>33</b>
B2f3	cortisonici	fegato	Bovini	vitelli		6		<b>6</b>
B2f3	cortisonici	fegato	Bovini	vitelloni		29		<b>29</b>
B2f3	cortisonici	urine	Bovini	vacche	32			<b>32</b>
B2f3	cortisonici	urine	Bovini	vitelli	1			<b>1</b>
B2f3	cortisonici	urine	Bovini	vitelloni	15			<b>15</b>
B3c	elementi chimici	miele	Miele	miele	1			<b>1</b>
B3c	elementi chimici	muscolo	Acquacoltura	eurialine	1			<b>1</b>
B3c	elementi chimici	muscolo	Bovini	vacche		4		<b>4</b>
B3c	elementi chimici	muscolo	Bovini	vitelloni		3		<b>3</b>
B3c	elementi chimici	muscolo	Equini	equini		2		<b>2</b>
B3c	elementi chimici	muscolo	Ovini e Caprini	ovi-caprini		1		<b>1</b>
B3c	elementi chimici	muscolo	Suini	suini da ingrasso		1		<b>1</b>
B3c	elementi chimici	muscolo	Volatili da cortile	galline		1		<b>1</b>
B3c	elementi chimici	muscolo	Volatili da cortile	polli		1		<b>1</b>

B3c	elementi chimici	muscolo	Acquacoltura	eurialine	1			<b>1</b>
B3c	elementi chimici	miele	Miele	miele	1			<b>1</b>
B3c	elementi chimici	muscolo	Acquacoltura	eurialine	1			<b>1</b>
B3c	elementi chimici	muscolo	Bovini	vacche		6		<b>6</b>
B3c	elementi chimici	muscolo	Bovini	vitelloni		4		<b>4</b>
B3c	elementi chimici	muscolo	Ovini e Caprini	ovi-caprini		1		<b>1</b>
B3c	elementi chimici	muscolo	Suini	suini da ingrasso		5		<b>5</b>
B3c	elementi chimici	muscolo	Volatili da cortile	galline		1		<b>1</b>
A3x1	estrogeni	siero	Bovini	vitelloni	1			<b>1</b>
A3x10	estrogeni di sintesi	muscolo	Bovini	vitelloni		1		<b>1</b>
A3x10	estrogeni di sintesi	muscolo	Volatili da cortile	polli		1		<b>1</b>
B2f2	formamidine	miele	Miele	miele	1			<b>1</b>
A3x11	gestageni	tessuto adiposo	Bovini	vitelloni		1		<b>1</b>
A3x11	gestageni	tessuto adiposo	Suini	suini da ingrasso		2		<b>2</b>
B1x5	macrolidi	muscolo	Volatili da cortile	galline		1		<b>1</b>
B1x5	macrolidi	miele	Miele	miele	3			<b>3</b>
B1x5	macrolidi	muscolo	Bovini	vitelloni		2		<b>2</b>
B1x5	macrolidi	uova	Uova	uova	1		2	<b>3</b>
A6x2	metaboliti dei nitrofurani	miele	Miele	miele	1			<b>1</b>
A6x2	metaboliti dei nitrofurani	muscolo	Bovini	vitelli		1		<b>1</b>
A6x2	metaboliti dei nitrofurani	muscolo	Conigli	conigli	1			<b>1</b>
A6x2	metaboliti dei nitrofurani	muscolo	Ovini e Caprini	ovi-caprini		1		<b>1</b>
A6x2	metaboliti dei nitrofurani	muscolo	Suini	suini da ingrasso		12		<b>12</b>
A6x2	metaboliti dei nitrofurani	muscolo	Volatili da cortile	galline	1	5		<b>6</b>
A6x2	metaboliti dei nitrofurani	muscolo	Volatili da cortile	polli		2		<b>2</b>
A6x2	metaboliti dei nitrofurani	uova	Uova	uova	1		2	<b>3</b>
A3x12	metiltestosterone	urine	Bovini	vacche	2			<b>2</b>
A3x12	metiltestosterone	urine	Bovini	vitelloni	1			<b>1</b>
A6x1	nitrofurani	acqua d'abbeverata	Suini	suini da ingrasso	1			<b>1</b>
A6x1	nitrofurani	acqua	Volatili da	galline	1			<b>1</b>

		d'abbeverat a	cortile					
A6x3	nitroimidazoli	plasma,siero	Bovini	vacche	7			7
A6x3	nitroimidazoli	plasma,siero	Bovini	vitelloni	2			2
A6x3	nitroimidazoli	plasma,siero	Conigli	conigli		1		1
A6x3	nitroimidazoli	plasma,siero	Suini	suini da ingrasso		2		2
A6x3	nitroimidazoli	plasma,siero	Volatili da cortile	polli		2		2
A6x3	nitroimidazoli	uova	Uova	uova	1		1	2
A3x7	nortestosterone	urine	Bovini	vitelloni	2	5		7
B3a1	pesticidi organoclorurati	tessuto adiposo	Bovini	vacche		10		10
B3a1	pesticidi organoclorurati	tessuto adiposo	Ovini e Caprini	ovi- caprini		1		1
B3a1	pesticidi organoclorurati	uova	Uova	uova	5			5
B3a1	pesticidi organoclorurati	uova	Uova	uova			1	1
B3a1	pesticidi organoclorurati	tessuto adiposo	Suini	suini da ingrasso		1		1
B3a1	pesticidi organoclorurati	tessuto adiposo	Volatili da cortile	galline		1		1
B3b1	pesticidi organofosforati	tessuto adiposo	Volatili da cortile	galline		1		1
B3b1	pesticidi organofosforati	tessuto adiposo	Bovini	vacche		3		3
B3b1	pesticidi organofosforati	tessuto adiposo	Bovini	vitelloni		2		2
B3b1	pesticidi organofosforati	tessuto adiposo	Suini	suini da ingrasso		1		1
B3b1	pesticidi organofosforati	miele	Miele	miele	1			1
B3a3	policlorobifenili (pcb)	latte bufalino	Latte	latte di bufala	23			23
B3a3	policlorobifenili (pcb)	latte vaccino	Latte	latte vaccino	1			1
B3a3	policlorobifenili (pcb)	mangimi	Bovini	vitelloni	1			1
B3a3	policlorobifenili (pcb)	muscolo	Bovini	vitelloni		5		5
B3a3	policlorobifenili (pcb)	muscolo	Ovini e Caprini	ovi- caprini		1		1
B3a3	policlorobifenili (pcb)	muscolo	Suini	suini da ingrasso		1		1
B3a3	policlorobifenili (pcb)	muscolo	Volatili da cortile	galline		1		1
B3a3	policlorobifenili (pcb)	uova	Uova	uova	4		2	6
A3x2	progestinici	siero	Bovini	vitelloni	1			1
B2d1	promazine	urine	Bovini	vitelloni		21		21

B2d1	promazine	urine	Ovini e Caprini	ovi-caprini		1		<b>1</b>
B2d1	promazine	urine	Suini	suini da ingrasso		5		<b>5</b>
A5x2	salbutamolo-simili	fegato	Bovini	vacche		5		<b>5</b>
A5x2	salbutamolo-simili	fegato	Bovini	vitelli		1		<b>1</b>
A5x2	salbutamolo-simili	fegato	Bovini	vitelloni		4		<b>4</b>
A5x2	salbutamolo-simili	fegato	Suini	suini da ingrasso		5		<b>5</b>
A5x2	salbutamolo-simili	urine	Bovini	vacche	14			<b>14</b>
A5x2	salbutamolo-simili	urine	Bovini	vitelloni	6			<b>6</b>
A5x2	salbutamolo-simili	urine	Bovini	vacche	3			<b>3</b>
A6	sostanze incluse in all.iv del reg. 2377/90/cee del consiglio	acqua d'abbeverata	Suini	suini da ingrasso	1			<b>1</b>
A6	sostanze incluse in all.iv del reg. 2377/90/cee del consiglio	acqua d'abbeverata	Volatili da cortile	galline	1			<b>1</b>
A6	sostanze incluse in all.iv del reg. 2377/90/cee del consiglio	latte bufalino	Latte	latte di bufala	16			<b>16</b>
A6	sostanze incluse in all.iv del reg. 2377/90/cee del consiglio	latte vaccino	Latte	latte vaccino	1			<b>1</b>
A6	sostanze incluse in all.iv del reg. 2377/90/cee del consiglio	miele	Miele	miele	1			<b>1</b>
A6	sostanze incluse in all.iv del reg. 2377/90/cee del consiglio	muscolo	Acquacoltura	eurialine	3			<b>3</b>
A6	sostanze incluse in all.iv del reg. 2377/90/cee del consiglio	muscolo	Bovini	vacche		10		<b>10</b>
A6	sostanze incluse in all.iv del reg. 2377/90/cee del consiglio	muscolo	Bovini	vitelli		2		<b>2</b>
A6	sostanze incluse in all.iv del reg. 2377/90/cee del consiglio	muscolo	Bovini	vitelloni		7		<b>7</b>
A6	sostanze incluse	muscolo	Conigli	conigli	1			<b>1</b>

	in all.iv del reg. 2377/90/cee del consiglio							
A6	sostanze incluse in all.iv del reg. 2377/90/cee del consiglio	muscolo	Ovini e Caprini	ovi-caprini		1		<b>1</b>
A6	sostanze incluse in all.iv del reg. 2377/90/cee del consiglio	muscolo	Suini	suini da ingrasso		13		<b>13</b>
A6	sostanze incluse in all.iv del reg. 2377/90/cee del consiglio	muscolo	Volatili da cortile	galline	2	6		<b>8</b>
A6	sostanze incluse in all.iv del reg. 2377/90/cee del consiglio	muscolo	Volatili da cortile	polli	1	7		<b>8</b>
A6x	sostanze incluse in all.iv del reg. 2377/90/cee del consiglio	uova	Uova	uova	1		2	<b>3</b>
A6x	sostanze incluse in all.iv del reg. 2377/90/cee del consiglio	urine	Bovini	vitelloni		3		<b>3</b>
A6x	sostanze incluse in all.iv del reg. 2377/90/cee del consiglio	urine	Ovini e Caprini	ovi-caprini		1		<b>1</b>
A6x	sostanze incluse in all.iv del reg. 2377/90/cee del consiglio	urine	Suini	suini da ingrasso		1		<b>1</b>
A6xy	sostanze vietate	muscolo	Bovini	vitelli		1		<b>1</b>
A6xy	sostanze vietate	muscolo	Bovini	vitelloni		3		<b>3</b>
A6xy	sostanze vietate	muscolo	Suini	suini da ingrasso		1		<b>1</b>
A3x8	stanazololo e metaboliti	urine	Bovini	vitelloni	1			<b>1</b>
A3x8	stanazololo e metaboliti	urine	Suini	suini da ingrasso		1		<b>1</b>
A1	stilbeni	urine	Bovini	vitelloni	1	2		<b>3</b>
A1	stilbeni	muscolo	Volatili da cortile	polli		1		<b>1</b>
A1	stilbeni	urine	Bovini	vacche	2	2		<b>4</b>
A1	stilbeni	urine	Bovini	vitelloni	1	2		<b>3</b>
A1	stilbeni	urine	Bovini	vitelloni	1	2		<b>3</b>
A1xx	stilbeni	urine	Suini	suini da ingrasso		3		<b>3</b>
B1x1	sulfamidici	latte bufalino	Latte	latte di bufala	27			<b>27</b>

B1x1	sulfamidici	latte vaccino	Latte	latte vaccino	4			<b>4</b>
B1x1	sulfamidici	miele	Miele	miele	3			<b>3</b>
B1x1	sulfamidici	muscolo	Acquacoltura	eurialine	1			<b>1</b>
B1x1	sulfamidici	muscolo	Bovini	vacche		46		<b>46</b>
B1x1	sulfamidici	muscolo	Bovini	vitelli		8		<b>8</b>
B1x1	sulfamidici	muscolo	Bovini	vitelloni		37		<b>37</b>
B1x1	sulfamidici	muscolo	Conigli	conigli		4		<b>4</b>
B1x1	sulfamidici	muscolo	Ovini e Caprini	ovi-caprini		5		<b>5</b>
B1x1	sulfamidici	muscolo	Suini	suini da ingrasso		30		<b>30</b>
B1x1	sulfamidici	muscolo	Volatili da cortile	galline		6		<b>6</b>
B1x1	sulfamidici	muscolo	Volatili da cortile	polli		3		<b>3</b>
B1x1	sulfamidici	uova	Uova	uova	2		3	<b>5</b>
B1x2	tetracicline	miele	Miele	miele	3			<b>3</b>
B1x2	tetracicline	muscolo	Acquacoltura	eurialine	1			<b>1</b>
B1x2	tetracicline	muscolo	Suini	suini da ingrasso		7		<b>7</b>
B1x2	tetracicline	uova	Uova	uova	2		3	<b>5</b>
B2a3	tioimidazolici	fegato	Bovini	vitelloni		5		<b>5</b>
B2a3	tioimidazolici	latte vaccino	Latte	latte vaccino	1			<b>1</b>
A3x9	trenbolone e metaboliti	urine	Bovini	vacche	3			<b>3</b>
A3x9	trenbolone e metaboliti	urine	Bovini	vitelloni	1			<b>1</b>
A3x9	trenbolone e metaboliti	urine	Suini	suini da ingrasso		1		<b>1</b>
A4x1	zeranolo e metaboliti	urine	Bovini	vacche	9	10		<b>19</b>
A4x1	zeranolo e metaboliti	urine	Bovini	vitelli		2		<b>2</b>
A4x1	zeranolo e metaboliti	urine	Bovini	vitelloni	3	7		<b>10</b>
A4x1	zeranolo e metaboliti	urine	Suini	suini da ingrasso		3		<b>3</b>
A4x1	zeranolo e metaboliti	muscolo	Volatili da cortile	galline		1		<b>1</b>
A4x1	zeranolo e metaboliti	muscolo	Volatili da cortile	polli		1		<b>1</b>
<b>Totali :</b>					444	750	31	<b>1225</b>

## ***PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 4 A***

### **PIANO DI MONITORAGGIO FARMACOSORVEGLIANZA VETERINARIA**

Il presente piano , elaborato ai sensi all'art. 88 del decreto legislativo 6 aprile 2006 n. 193 “Attuazione della Direttiva 2004/28/CE recante codice comunitario dei medicinali veterinari” e in ossequio alle linee guida ministeriali emanate sull’argomento, costituisce parte integrante del “Piano Regionale Integrato (P.R.I.) 2011/14 sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale, la sanità vegetale”, approvato con D.G.R. Campania n. 377 del 04.08.2011 (B.U.R. Campania n. 54 del 6 agosto 2011).

#### **1. PIANIFICAZIONE**

##### **1.1 SCOPI**

La farmacosorveglianza veterinaria è basata sull’azione di controllo, fondamentale a carattere preventivo, posta in essere dall’A. C. nell’ambito della produzione, distribuzione, detenzione, fornitura e impiego dei medicinali veterinari.

Tale attività, oltre che della necessità di ottimizzare le risorse disponibili, tiene conto degli indicatori di rischio identificabili in:

- anagrafe costantemente aggiornata;
- conoscenza del territorio;
- analisi e valutazione dei dati relativi alla pregressa attività di controllo, ivi compresa quella scaturita dall’attuazione del PNR e del PNAA, che vengono integrati dal presente Piano.

##### *Obiettivi:*

Obiettivi generali del Piano sono:

- a) tutela della salubrità dei prodotti di o.a. e, di riflesso, la loro valorizzazione;
- b) tutela del benessere degli animali, siano essi da reddito che da compagnia;
- c) salvaguardia dell’ambiente.

Obiettivi specifici:

- esecuzione integrata, coordinata e uniforme dei controlli sulla filiera del medicinale veterinario su tutto il territorio regionale;
- realizzazione, attraverso l'implementazione della piattaforma GISA, di un idoneo ed adeguato sistema di raccolta dei flussi informativi che risulti di facile e immediato utilizzo, tale da garantire in tempi certi le comunicazioni tra i vari organismi di controllo;
- verifica del possesso e del mantenimento dei requisiti (strutturali e gestionali) degli impianti e delle attività oggetto di controllo.

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

Il piano sarà attuato dai Servizi Veterinari delle AA.SS.LL.

Per la corretta e puntuale applicazione del Piano, i Direttori generali delle ASL nomineranno un referente aziendale con i seguenti compiti:

- sovrintendere a tutte le attività collegate alla pratica attuazione del Piano, alla aggregazione, validazione e inoltro dei dati;
- predisporre le modalità operative per il controllo delle ricette medico-veterinarie, per il controllo sull'acquisto e la detenzione dei medicinali veterinari, compresi quelli costituenti scorta, ed il loro corretto impiego;
- gestire il contenzioso amministrativo e penale in materia di medicinali veterinari;
- partecipare alle periodiche riunioni convocate dalla Regione sullo stato di attuazione del piano, sulle criticità eventualmente rilevate e sui relativi correttivi.

Con proprio decreto dirigenziale il Dirigente del Settore Veterinario regionale, nomina un "referente regionale" per il presente Piano, con i seguenti compiti:

- Acquisire e validare i dati di base provenienti dalle AA.SS.LL.;
- Individuare degli indicatori di rischio su base regionale ed areale;
- Coordinare l'attività dei referenti delle AA.SS.LL.;
- Organizzare periodiche riunioni per analizzare lo stato di attuazione del piano e per discutere sulle problematiche legate alla farmacovigilanza;
- Divulgare le norme, gli orientamenti ed i chiarimenti del Ministero della Salute in materia di medicinali veterinari;
- Partecipare alle riunioni organizzate dal Ministero della Salute sulla specifica materia;
- Stringere rapporti collaborativi con gli Ordini professionali dei medici veterinari e dei

farmacisti e con le Associazioni di categoria interessate;

- Predisporre una relazione annuale sui risultati del piano.

I referenti, regionale e delle ASL, costituiscono la “Commissione regionale di controllo sulla distribuzione e l’impiego dei farmaci veterinari” e ,con apposito provvedimento saranno inseriti nel NORV Campania.

### **ISTRUZIONI OPERATIVE**

Soggetti destinatari dei controlli:

- a. Operatori di commercio all’ingrosso, di vendita diretta e al dettaglio di medicinali veterinari
- b. Allevamenti di animali destinati alla produzione di alimenti per l’Uomo (DPA)
- c. Impianti di custodia, allevamento e detenzione di animali non destinati alla produzione di alimenti per l’Uomo (NON DPA)
- d. Impianti di cura
- e. Medici veterinari zoiatri

La esecuzione dei controlli (ispezioni) presso gli operatori e le strutture sopra indicate devono essere effettuate senza preavviso, organizzate in maniera non discriminatoria e con una frequenza proporzionale al livello di rischio identificato dall’A.C. regionale.

L’attività ispettiva condotta sia negli impianti di allevamento di animali DPA, sia negli impianti di cura, di allevamento e di custodia di animali NON DPA, comprenderà il controllo, ove pertinente, delle relative autorizzazioni, delle caratteristiche strutturali e gestionali dei luoghi ove sono conservati i farmaci, della documentazione, della ricetta e delle modalità di registrazione di carico e scarico dei farmaci impiegati, nonché delle scorte di medicinali presenti ivi compresi quelli rimasti non utilizzati, quelli scaduti o quelli gratuiti.

Il controllo deve essere effettuato anche sulla separata e distinta registrazione delle sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze  $\beta$ -agoniste, consentita negli animali da riproduzione per finalità terapeutiche o zootecniche nonché il controllo sull’uso improprio dei farmaci, modalità di detenzione e conservazione dei medicinali.

Particolare attenzione andrà prestata, nel caso di sopralluoghi effettuati presso allevamenti di animali DPA, alla accurata verifica del registro dei trattamenti; per i capi sottoposti a trattamento farmacologico andrà verificato il rispetto dei tempi di sospensione per le diverse produzioni (carne, latte, uova) e la corretta indicazione, sul modello 4 allegato al D.P.R. 320/54 dell’avvenuto trattamento entro i 90 giorni precedenti lo spostamento per macellazione o per vita.

La valutazione della tipologia e frequenza dei trattamenti farmacologici prescritti ed effettuati fornirà, inoltre, ulteriori indicazioni sia sullo stato sanitario dell'insediamento zootecnico sia su eventuali criticità correlate alla somministrazione del medicinale veterinario.

Le attività ispettive condotte presso le farmacie e gli impianti di distribuzione all'ingrosso e al dettaglio, comprenderanno, qualora pertinenti, il controllo delle relative autorizzazioni, della modalità di detenzione e conservazione dei medicinali, della gestione delle attività, compreso il controllo del registro di carico e scarico dei medicinali veterinari e la relativa documentazione e ricetta.

#### *Verifiche documentali raccomandate*

- Verifica delle autorizzazioni
- Verifica delle ricette
- Verifica dei registri
- Verifica della corretta archiviazione e conservazione dei documenti commerciali e delle ricette
- Verifica dei tempi di sospensione
- Verifica della corretta identificazione degli animali

#### *Banca Dati delle prescrizioni*

Nelle more della entrata in vigore delle disposizioni di cui alla nota ministeriale n. 1602-P-01/02/2010 "*Linee guida per la disciplina delle registrazioni e della trasmissione dei dati informativi indispensabili per istituire un sistema di tracciabilità del farmaco veterinario*", ciascuna ASL della Regione Campania provvederà a implementare un valido sistema per la gestione e la archiviazione delle prescrizioni medico-veterinarie pervenute ai sensi dell'articolo 76 del D. L.vo 193/2006.

La verifica sulla attività dei medici veterinari liberi professionisti, prevede il controllo delle autorizzazioni e della documentazione, delle modalità di ricetta, delle modalità di registrazione della movimentazione del farmaco (carico e scarico), dei farmaci presenti nella scorta, le modalità di detenzione e conservazione dei medicinali.

In particolare, nella eventualità di riscontro di non conformità relative a carenze strutturali e/o funzionali degli impianti oggetto di vigilanza e controllo, il servizio veterinario:

- a. comunica al legale rappresentante dell'impianto:

- il tipo di irregolarità accertata;
  - 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 dell'autorizzazione;
  - il termine massimo per l'esecuzione dei lavori prescritti;
- b. adotta i provvedimenti sanzionatori amministrativi e, se del caso, comunica le notizie di reato alla Autorità Giudiziaria competente;
- c. verifica la esecuzione delle prescrizioni nei termini previsti.

Nel caso che le non conformità o le violazioni accertate interessino strutture autorizzate dall'A.C. regionale, provvederà a richiedere, nei casi previsti, la sospensione o la revoca delle autorizzazioni

## **PROCEDURE OPERATIVE**

Gli esiti delle ispezioni, ivi compresi i provvedimenti adottati, così come previsto dal Regolamento CE 882/04, devono essere **sempre** documentati attraverso la compilazione delle dovute relazioni ( mod. 5 allegato al PRI 2011/14 e check-list specifiche).

## **2. PROGRAMMAZIONE**

### **Controlli minimi**

Ferma restando l'autonomia gestionale, decisionale e organizzativa delle A.C. locali e nel rispetto della normativa vigente, vengono definiti i seguenti livelli minimi di controlli da effettuarsi con cadenza annuale da parte dei competenti servizi veterinari delle ASL.

Resta inteso che le percentuali minime di seguito indicate, sulla base della valutazione degli indicatori di rischio raccolti annualmente e dei criteri di congruità dell'uso (connessi alla tipologia e alle dimensioni delle strutture) potranno essere rimodulate.

<b>Struttura oggetto di controllo</b>	<b>Frequenza delle ispezioni</b>	<b>Modulistica</b>
Depositi all'ingrosso di medicinali veterinari (art. 66 D. L.vo 193/2006)	Almeno 1 volta all'anno 100%	Mod. 5 allegato al PRI Check-list
Depositi all'ingrosso di medicinali veterinari autorizzati alla vendita	Almeno 1 volta all'anno	Mod. 5 allegato al PRI Check-list

diretta (art. 70 D. L.vo 193/2006)	100%	
Fabbricanti di premiscele per alimenti medicamentosi autorizzati alla vendita diretta (art. 70 D. L.vo 193/2006)	Almeno 1 volta all'anno 100%	Mod. 5 allegato al PRI Check-list
Vendita all'ingrosso e al dettaglio di medicinali veterinari (art. 90 D. L.vo 193/2006)	Almeno 1 volta all'anno 100%	Mod. 5 allegato al PRI Check-list
Farmacie	Almeno 1 volta all'anno 20%	Mod. 5 allegato al PRI Check-list
Allevamenti DPA sottoposti a campionamento per il PNR o per il PNAA	Almeno 1 volta all'anno 100%	Mod. 5 allegato al PRI Check-list
Allevamenti DPA autorizzati alla detenzione di scorte di medicinali veterinari (art. 80 D. L.vo 193/2006)	Almeno 1 volta all'anno 100%	Mod. 5 allegato al PRI Check-list
Allevamenti DPA che dichiarano l'assenza di trattamenti	Almeno 1 volta all'anno 100%	Mod. 5 allegato al PRI Check-list
Allevamenti DPA con pregresse non conformità	Almeno 1 volta all'anno 100%	Mod. 5 allegato al PRI Check-list
Allevamenti DPA non autorizzati alla detenzione di scorte di medicinali veterinari e allevamenti NON DPA	Almeno 1 volta all'anno 20%	Mod. 5 allegato al PRI Check-list
Impianti di cura degli animali autorizzati a detenere scorte Veterinari zoiatri autorizzati a detenere scorte	Almeno 1 volta all'anno 20%	Mod. 5 allegato al PRI Check-list

N.B.

*Il numero delle farmacie da sottoporre a controllo può essere ristretto a quelle che effettivamente dispensano i medicinali veterinari.*

*Il numero degli allevamenti da sottoporre a controllo può essere calcolato al netto di quelli destinati all'autoconsumo.*

### 3. VERIFICA

#### Flusso dati e rendicontazione

##### ASL

I dati relativi alle ispezioni effettuate e agli eventuali provvedimenti adottati, oltre che ad essere inseriti in tempo reale nel sistema GISA, devono essere assemblati e trasmessi semestralmente (entro il 30 luglio ed il 28 febbraio dell'anno successivo a quello di riferimento) al Settore Veterinario Regionale, utilizzando le schede appositamente predisposte dal Ministero della Salute e allegate al Decreto Ministeriale 14 maggio 2009.

##### Scheda ALLEGATO 1

Nella compilazione si terranno presenti le istruzioni fornite con nota DGSA prot. 22766-P-22/19/2009, in particolare:

Per evitare eventuali sovra-stime del numero dei grossisti di medicinali veterinari presenti sul territorio nazionale, i grossisti autorizzati anche alla vendita diretta dei medicinali veterinari vanno riportati esclusivamente nella corrispondente riga ad essi dedicata, evitando di riportarli anche nella sezione generale grossisti.

- Nella colonna “n° di ispezioni effettuate” va riportato esclusivamente il numero totale di operatori ispezionati, evitando di includere in tale voce anche il conteggio di eventuali ispezioni ripetute più di una volta sullo stesso operatore. Per tale tipologia di conteggio vanno utilizzate le relative colonne “numero di operatori sottoposti a più di un controllo” e “numero di operatori sottoposti a più di due controlli”
- Nella colonna “non conformità a seguito di campionamento” va specificato se le non conformità riscontrate sono state ottenute a seguito di un controllo programmato o su sospetto e se trattasi di non conformità riscontrata al macello o in allevamento;
- Ogni ASL deve specificare se l'attività di campionamento svolta è avvenuta nell'ambito delle prescrizioni minime dei relativi PNR/PNAA o se è stata condotta anche attività di campionamento di tipo extrapiano. In caso di attività di campionamento di tipo extrapiano va specificata la matrice e il tipo di sostanza cercata.

##### Scheda ALLEGATO 2

- In relazione alla necessità di conoscere anche il numero di prescrizioni per scorta emesse per ogni singola specie, si chiede di specificare tale dato nel riquadro relativo al numero medio di

prescrizioni/anno per allevamento (specificando il numero di prescrizioni per scorta sul totale di quelle emesse); in altri termini, le prescrizioni relative alle scorte di cui al riquadro d) (scorte di impianto di allevamento e custodia) devono essere ripartite, per ciascuna specie allevata al fine di conoscere il numero di prescrizioni per scorta emesse per ogni singola specie.

## **REGIONE**

La nota ministeriale DGSA prot. 11719-P-30/05/2008 “Tipologie e modalità di trasmissione dei dati previsti dal decreto legislativo 6 aprile 2006, n. 193”, in applicazione dell’art. 88 c.3 del decreto legislativo 193/06, definisce i tempi e i modi dell’invio dei dati regionali relativi all’attività di farmacovigilanza e farmacovigilanza svolta sul territorio.

Entro il 31 marzo di ogni anno il Settore veterinario regionale trasmette al Ministero della Salute:

- i dati sui controlli ufficiali svolti dai servizi veterinari delle ASL nel corso dell’anno precedente presso i grossisti, i fabbricanti di premiscele, impianti di cura e custodia degli animali, i medici veterinari autorizzati alla detenzione di scorte di medicinali e le farmacie;
- i dati relativi ai volumi di prescrizioni emesse sul territorio di competenza.

## **PIANO DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 4 B**

### **PIANO DI MONITORAGGIO ANNO 2012 SULL'IMMISSIONE IN COMMERCIO ED IMPIEGO FITOSANITARI**

#### **1. PIANIFICAZIONE**

**Premessa-** L'individuazione del corretto equilibrio tra quantità e qualità delle produzioni agricole non può prescindere dall'acquisizione di conoscenze sui rischi potenziali derivanti dall'apporto indiscriminato di Prodotti fitosanitari (d'ora in poi Pfs) nell'ambiente : da qui la necessità di monitorare la presenza di sostanze chimiche nei diversi comparti ambientali, principalmente acque, produzioni primarie e alimenti, per valutarne l'impatto sulla salute umana.

La programmazione annuale di controllo ufficiale su commercio e impiego dei prodotti fitosanitari è definita sulla base dell'art. 17 del D.lgs n.194/1995 e del Provvedimento 8 aprile 2009 "Adozione del piano di controllo ufficiale su commercio e impiego dei prodotti fitosanitari per il quinquennio 2009-2013". Pertanto, alla luce dell'esperienza acquisita nel corso del 2011 e delle difficoltà ancora presenti nell'acquisire informazioni più dettagliate sul numero di aziende agricole censite sul territorio regionale, nonché sui dati di vendita dei prodotti fitosanitari si prevede di stabilire una pianificazione improntata principalmente a valutare :

- l'esposizione della popolazione attraverso il controllo sui residui di Pfs nei prodotti vegetali;
- l'esposizione degli utilizzatori di Pfs attraverso una più efficace azione congiunta tra i competenti Servizi dei Dipartimenti di Prevenzione delle ASL .

<b>Autorità competenti</b>	<b>ruolo</b>
Ass. Sanità	Coordinamento e programmazione dei controlli ufficiali
Ass. Agricoltura- Settore Sperimentazione, Informazione e Consulenza	Incentivazione al ricorso e al rispetto dei disciplinari di Difesa integrata nella produzione agricola; controllo sulle attrezzature utilizzate per la distribuzione dei Pfs sulla base dei criteri strutturali specifici definiti nell'ambito delle normative vigenti; formazione/informazione agli utilizzatori
Dipartimenti di Prevenzione delle Asl	Il coordinamento dei Servizi coinvolti nei controlli è affidato alla Direzione del Dipartimento di Prevenzione delle ASL territorialmente competenti. Servizi SIAN : controlli sulle rivendite e sulle aziende agricole, in particolar modo per la valutazione dell'esposizione della popolazione ai residui di Pfs; Servizi SPSAL e SIMEL per valutare l'esposizione degli utilizzatori ai Pfs e l'idoneità dei dispositivi di protezione individuale usati;

### **A) Il controllo sul commercio dei PFS- Ispezioni sulle rivendite**

Il sopralluogo ispettivo è effettuato sulla base degli esiti dei controlli risultanti dalle precedenti attività ispettive, con particolare considerazione delle eventuali situazioni di inadempienze riscontrate, nonché sulla base dei dati di vendita. Esso comprende:

- ✗ verifica degli atti autorizzativi alla vendita;
- ✗ la verifica degli imballaggi e delle etichette dei PFS;
- ✗ la verifica dei locali di deposito e vendita per accertare il rispetto delle disposizioni in materia (Circolare Ministero n.15/93, incluse le prescrizioni circa le modalità di conservazione dei prodotti indicate nelle etichette autorizzate.

Per quanto riguarda la frequenza delle ispezioni dei locali di deposito e degli esercizi di vendita, sulla base del censimento annuale effettuato dalle ASL nei rispettivi territori di competenza, si stabilisce che per l'anno 2012 dovranno essere controllati- il 100% - degli esercizi suddetti.

L'elenco dei locali di deposito e degli esercizi di vendita è compilato e aggiornato costantemente dal Dipartimento di Prevenzione delle ASL- Servizi SIAN.

#### **Tabella ispezioni esercizi di rivendita dei PFS con check list**

Asl	Censimento rivendite a.2011	certificati di abilitazione alla vendita (rinnovi/primo rilascio)	Dichiarazioni di vendita	requisiti locali	stoccaggio prodotti	verifica imballaggi /etichette (art. 15 e 16 del D.lgs 194/95) *	Controlli attesi al 31/12/2012; 100%
asl av	96						
asl bn	70						
asl ce	124						
asl na 1	8						
asl na 2	57						
asl na 3	68						
asl sa	176						

\* almeno 10% della totalità dei prodotti presenti in rivendita

### **B) Il controllo sull'impiego dei prodotti fitosanitari**

Il controllo ufficiale in questa sede coinvolge i Dipartimenti di Prevenzione delle ASL, il Settore Agricoltura, ed ha come obiettivo primario la conoscenza e la riduzione dei rischi derivanti dalla detenzione e dall'utilizzo dei Pfs, attraverso azioni di controllo e di formazione/informazione agli utilizzatori, improntate a favorire un rapporto di collaborazione tra gli organi istituzionali coinvolti.

**Azioni congiunte con altre Autorità:** tale esigenza è particolarmente avvertita nel controllo sull'impiego di Pfs nelle aziende agricole e sul loro corretto utilizzo da parte dei coltivatori. Nel corso del 2012, le azioni previste in sono:

- ◆ con il Settore 01 dell'Assessorato all'Agricoltura Sesirca andranno maggiormente sviluppati i controlli sull'idoneità delle macchine utilizzate per la distribuzione dei Pfs e sul loro controllo funzionale; l'incremento dell'informazione sui rischi connessi con l'utilizzo di Pfs
- ◆ Con i Servizi di competenza dei Dipartimenti di prevenzione delle ASL (SIAN, SPSAL e SIMEL) si procederà nel corso dell'anno ad attuare la vigilanza sull'esposizione della popolazione, nonché dei lavoratori, ai rischi connessi con l'utilizzo di Pfs. Il monitoraggio riguarderà le aziende agricole e florovivaistiche presenti nel territorio regionale, non trascurando come finalità del controllo anche la realizzazione di una banca dati sulle segnalazioni da intossicazioni croniche e/o avvelenamenti.

<b>Dettagli attività</b>	
frequenza	In attesa della informatizzazione dei dati di vendita per acquisire informazioni essenziali sui Pfs maggiormente venduti e utilizzati nel territorio regionale al fine di una valutazione del rischio delle aziende agricole, i criteri per stabilire la frequenza sono indicati nella <b>tabella A</b> .
Luogo e momento del controllo	I luoghi presso i quali effettuare i controlli nei confronti degli utilizzatori: in campo aperto, o in ambiente confinato (serre); in azienda agricola ; nei depositi delle derrate immagazzinate
modalità	<b>Il sopralluogo ispettivo eseguito in campo aperto o in ambiente confinato</b> comprende: a. la verifica dell'utilizzo dei mezzi di protezione individuale utilizzati dall'operatore durante i trattamenti; b. la verifica del rispetto delle prescrizioni operative precisate sulle etichette e la verifica dei tempi di rientro e dei tempi di carenza ove disposti o prescritti, in relazione anche ai dati riportati nel Registro dei trattamenti;  <b>Il sopralluogo ispettivo eseguito nell'azienda</b> comprende: a. la verifica del possesso del patentino da parte dell'utilizzatore di Pfs; b. la verifica della corretta conservazione dei Pfs e della loro rintracciabilità; d. la verifica delle idoneità delle procedure utilizzate per lo smaltimento dei rifiuti;

	e. la verifica della corretta tenuta del registro dei trattamenti.
rendicontazione	Schede di riepilogo 1 e 2

La determinazione del numero di ispezioni che dovranno essere eseguite terrà conto dell'ambito territoriale, della prevalente tipologia delle aziende e delle attività produttive esistenti sul territorio in base al numero di registrazioni effettuate dalle ASL. Date le notevoli difficoltà riscontrate già in passato sulla possibilità di ottenere un censimento aggiornato delle aziende agricole presenti sul territorio campano, in ottemperanza agli obiettivi stabiliti nel P.R.I. 2012-2014, si è provveduto ad acquisire la banca dati della Camera di Commercio di Napoli sul numero di aziende agricole iscritte per l'anno 2012.

Le verifiche tengono conto dei seguenti aspetti prioritari:

- corretto impiego dei Pfs, in relazione alla particolarità del trattamento da effettuare, alla specificità del contesto territoriale, all'importanza delle colture e alla quantità di Pfs venduti nel territorio regionale/provinciale;
- di Pfs molto tossici, tossici e nocivi nelle aziende di produzione primaria;
- dei Pfs autorizzati per i trattamenti in ambienti confinati e nel settore florovivaistico.

**Tabella A**

ASL	Aziende registrate a.2011:	Verifica possesso patentino e formazione degli addetti sui rischi connessi all'attività lavorativa	Idoneità strutturale e igienico-sanitaria dei depositi	Utilizzo dei dispositivi di protezione individuale	Tenuta del Registro dei trattamenti	Rispetto prescrizioni indicate in etichetta e nelle schede di sicurezza per i pfs molto tossici, tossici	Percentuale controlli -almeno il 10% fino a 500; -almeno il 11% oltre 500
	fino a 100						n.10
	fino a 500						n.50
	oltre 500						>50
asl av							
asl bn							
asl ce							
asl na 1							
asl na 2							
asl na 3							
asl sa							

## **Rendicontazione**

I risultati sono presentati utilizzando i moduli allegati al Provvedimento 9 aprile 2009 e vanno indirizzati all'Autorità regionale competente- Assessorato alla Sanità che li trasmette al Ministero della Salute. **Schede riepilogo** (Accordo 8 aprile 2009, DGRC n. 559 del 22 luglio 2010).

## **Procedure operative**

- Verbale di ispezione presso i locali adibiti al commercio, deposito e/o vendita dei Pfs e dei relativi coadiuvanti (DPR 290/01-Circ. Min. n.15/1993) ;

- Check list per il sopralluogo in locali di deposito e vendita dei Pfs;

Verbale di ispezione presso l'azienda agricola/floricola per il controllo ufficiale sull'impiego dei prodotti fitosanitari e dei relativi coadiuvanti (D.lgs 194/1995- Accordo 8 aprile 2009 Stato/Regioni per il quinquennio 2009-2013);

Check list per il sopralluogo sull'impiego dei prodotti fitosanitari.

## MODELLO A

### VERBALE DI ISPEZIONE PRESSO I LOCALI ADIBITI AL COMMERCIO, DEPOSITO E/O VENDITA DEI PRODOTTI FITOSANITARI E DEI RELATIVI COADIUVANTI (DPR 290/01- D.lgs 194/95, D.lgs 14 marzo 2003, n.65, Circ. Min. San. N. 15 del 30.04.1993 )

Il giorno.....del mese di .....dell'anno .....alle ore .....

I sottoscritti.....

si sono recati presso i locali della rivendita di prodotti fitosanitari della:

Ditta.....con sede a .....

in via.....n..... di cui legale rappresentante è il

Sig. ....nato a.....

il..... e residente a.....in via.....n.....

alla presenza di.....nato a.....

il..... e residente a.....in via.....n.....

qualifica.....procedono ai seguenti accertamenti:

#### 1. Addetto/i alla vendita dei PFS (art. 23 D.P.R. 290/2001):

Sig.....nato a.....

il.....residente a.....in via.....n.....

Certificato di abilitazione alla vendita n.....rilasciato in data.....

#### 2. Autorizzazione Sanitaria (art.6 Legge283/62 - art. 21 del D.P.R. 290/2001):

n.....del.....

#### 3. Requisiti dei locali per la vendita e lo stoccaggio (art. 24, comma 1 e 2 del D.P.R. 290/2001- Circolare n. 15 del 30/04/1993)

##### Non conformità rilevate dalla check list allegata

stoccaggio prodotti

SI  NO

dotazioni strumentali e mezzi di protezione individuale

SI  NO

verifica imballaggi / etichette pfs

SI  NO

requisiti strutturali

SI  NO

**4. Trasmissione schede informative sui dati di vendita relativi all'anno precedente** (art. 21 del D.P.R. 290/2001)

**Entro febbraio**

SI  NO

Il presente all'ispezione spontaneamente dichiara:.....  
.....  
.....  
.....

Il presente verbale è redatto in triplice copia di cui una è rilasciata all'interessato

Fatto, letto, confermato, sottoscritto in data e luogo di cui sopra, chiuso alle ore.....

La Parte

Operatori del Controllo Ufficiale

**Check-list per il sopralluogo in locali di deposito e vendita dei prodotti fitosanitari**

**Sez. 1**

**1. Anagrafica dell'esercizio di vendita**

deposito di smistamento    vendita al minuto con annesso deposito    deposito all'ingrosso

**NOME O RAGIONE SOCIALE**

Legale rappresentante: \_\_\_\_\_

nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

residente a : \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_

documento d'identità \_\_\_\_\_ rilasciato da \_\_\_\_\_

**SEDE OPERATIVA E LEGALE**

Comune: \_\_\_\_\_ indirizzo \_\_\_\_\_

P.IVA/C.F. \_\_\_\_\_ tel. \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_ e.mail \_\_\_\_\_

**Sez.2**

**2. ABILITAZIONI ED AUTORIZZAZIONE SANITARIA**

**RESPONSABILE DELLA VENDITA DEI PRODOTTI FITOSANITARI**

Sig. \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

residente a \_\_\_\_\_ indirizzo \_\_\_\_\_

abilitazione alla vendita del \_\_\_\_\_ rilasciata da \_\_\_\_\_

**ALTRO PERSONALE ABILITATO ALLA VENDITA DEI PRODOTTI FITOSANITARI**

Sig. \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

residente a \_\_\_\_\_ indirizzo \_\_\_\_\_

abilitazione alla vendita del \_\_\_\_\_ rilasciata da \_\_\_\_\_

**AUTORIZZAZIONE SANITARIA** n° \_\_\_\_\_ rilasciata il \_\_\_\_\_ da \_\_\_\_\_

**Sez. 3**

**TIPO DI PRODOTTI FITOSANITARI VENDUTI**

molto tossici(T+)    tossici(T)    nocivi(Xn)    irritanti(Xi)    non classificati(nc)

**Sez. 4****4. LOCALI DI DEPOSITO/VENDITA**

(requisiti previsti dalla circolare Min. Sal. N°15/93 e dall'art. 24 del DPR290/01)

pavimenti resistenti a prodotti chimici:	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no		
sistema di contenimento:	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no		
mediante:	<input type="checkbox"/> soglia	<input type="checkbox"/> bacino	<input type="checkbox"/> vasca a tenuta	
pareti con tinteggiatura idrorepellente:	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no		
	fino ad altezza di m. _____			
ventilazione- areazione:	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> naturale	<input type="checkbox"/> forzata
certificato di prevenzione incendi (ove richiesto)	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no		
estintori n° _____ tipo:	<input type="checkbox"/> carrellato	<input type="checkbox"/> portatile	<input type="checkbox"/> altro	
revisionati	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no		
registro estintori	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no		
Impianto elettrico - certificato di conformità	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no		
verifiche periodiche	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no		
impianto termico - certificato di conformità	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no		
verifiche periodiche	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no		
cassetta di primo soccorso	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no		
numeri telefonici di emergenza	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no		
mezzi segatura o simili	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no		
aspirapolvere ad acqua	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no		
vaschetta lavaocchi	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no		
doccia di emergenza	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no		
modalità di stoccaggio dei prodotti:				
separazione da alimenti e mangimi	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no		
separazione dal resto della merce :	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no	mediante:	
chiuso a chiave	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no	(per i prodotti T+, T, Xn)	
cartelli segnalatori di pericolo	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no		
prodotti sollevati dal pavimento	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no		
prodotti non autorizzati	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no;		
prodotti sospesi	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no ;		
prodotti revocati	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no		
Dispositivi di protezione individuale	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no		
armadietto	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no		
tuta	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no		
guanti	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no		
maschera	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no		
casco	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no		
calzature	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no		

**Sez. 5**

**5. DOCUMENTAZIONE**

Registro di carico/scarico	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no
modulo di acquisto (per i prodotti T+, T, Xn)	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no
dichiarazione di vendita(copia)	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no

**Sez. 6**

**6. IMBALLAGGI ED ETICHETTE  
(D.l.vo 194/95 – D.l.vo 65/03)**

imballaggi integri	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no
etichette conformi	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no
tracciabilità	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no
scheda di sicurezza	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no
consegna all'utilizzatore professionale	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no

**ACQUISIZIONE ATTI**

Copia dei documenti:

**PRELIEVO CAMPIONI DI PRODOTTO FITOSANITARIO E RELATIVI COADIUVANTI**

Prelievo del campione .....come da verbale n..... del.....

**SEQUESTRI o illeciti amministrativi**

Sequestro amministrativo/giudiziario  illecito amministrativo

come da verbale n.....del.....

**MODELLO B**  
**VERBALE DI ISPEZIONE PRESSO L'AZIENDA AGRICOLA/FLORICOLA PER IL**  
**CONTROLLO UFFICIALE SULL'IMPIEGO DEI PRODOTTI FITOSANITARI E DEI RELATIVI**  
**COADIUVANTI**

( D.lgs 194/1995- Direttiva 91/414/CEE- Accordo 8 aprile 2009 )

Il giorno.....del mese di .....dell'anno .....alle ore .....

I sottoscritti.....

si sono recati presso l'azienda agricola / floricola della:

Ditta..... P.I. ....

Registrazione N. .... sede legale

in via.....n.....

condotta dal sig.....nato a.....

il..... e residente a..... in via.....n.....

alla presenza di.....nato a.....

il.....e residente a..... in via.....n.....

qualifica.....procedono ai seguenti accertamenti in campo:

- **REQUISITI DEGLI OPERATORI ADDETTI ALL'UTILIZZO DEI PRODOTTI FITOSANITARI-**  
**(art.25 del DPR 290/01)**

Addetto/i all'utilizzo dei P.f.s.:

- Sig.....nato .....

il.....residente a..... in via.....n.....

Certificato di autorizzazione all'impiego N.....rilasciato in data.....

- Sig.....nato .....

il.....residente a..... in via.....n.....

Certificato di autorizzazione all'impiego N.....rilasciato in data.....

- **REGISTRO DEI TRATTAMENTI (art. 42 DPR 290/01)**

Tenuta Registro trattamenti

SI  NO

- **DOTAZIONI STRUMENTALI E DPI**

**Non conformità rilevate dalla check list allegata**

dotazione di DPI per ogni addetto

SI  NO

Dispositivi personali di protezione:

- occhiali - guanti- stivali - tuta di gomma - maschera con filtri

SI  NO

- **VERIFICA DOCUMENTAZIONE**

Fattura e Modulo d'acquisto dei Pfs "Molto tossici, tossici e nocivi"	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Registrazione ai sensi dell'art. 6 Reg. Ce n.852/2004	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>

**Altro**.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Il presente all'ispezione spontaneamente dichiara:.....  
.....

Il presente verbale è redatto in triplice copia di cui una è rilasciata all'interessato

Fatto, letto, confermato, sottoscritto in data e luogo di cui sopra, chiuso alle ore.....

La Parte  
-----

Operatori del Controllo Ufficiale  
-----

## Check list per il sopralluogo sull'impiego dei prodotti fitosanitari

### Anagrafica aziendale

- aziende agricole con colture in campo  
 aziende agricole con colture in serra  
 altro \_\_\_\_\_

**NOME O RAGIONE SOCIALE** dell'azienda

Legale rappresentante: \_\_\_\_\_

nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

residente a : \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_

documento d'identità \_\_\_\_\_ rilasciato da \_\_\_\_\_

### SEDE LEGALE

Comune: \_\_\_\_\_ indirizzo \_\_\_\_\_

P.IVA/C.F. \_\_\_\_\_ tel. \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_ e.mail \_\_\_\_\_

superficie aziendale \_\_\_\_\_

colture prevalenti \_\_\_\_\_

n° lavoratori dipendenti \_\_\_\_\_

### ABILITAZIONI

#### AUTORIZZAZIONE ALL'ACQUISTO ED ALL'UTILIZZO DEI PRODOTTI FITOSANITARI

Sig. \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

residente a \_\_\_\_\_ indirizzo \_\_\_\_\_

n° patentino \_\_\_\_\_ rilasciato il \_\_\_\_\_ rinnovato il \_\_\_\_\_

Sig. \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

residente a \_\_\_\_\_ indirizzo \_\_\_\_\_

n° patentino \_\_\_\_\_ rilasciato il \_\_\_\_\_ rinnovato il \_\_\_\_\_

**TIPO DI PRODOTTI FITOSANITARI UTILIZZATI**

molto tossici(T+); tossici(T);  nocivi(Xn);  irritanti(Xi);  non classificati(nc);  
 altro

**MODALITÀ DI STOCCAGGIO DEI PRODOTTI**

separazione da alimenti e mangimi  si  no

separazione per i prodotti T+, T, Xn :  si  no mediante \_\_\_\_\_ chiuso a  
 chiave  si  no

cartelli segnalatori di pericolo  si  no

prodotti non autorizzati  si  no; prodotti sospesi  si  no ; prodotti revocati  si  no

**DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE E INDICAZIONI PER LA SICUREZZA**

**armadietto**  si  no ;

**tuta**  si  no ;  in gomma  in tyvek  in goretex  in cotone

**guanti**  si  no ;  impermeabili  non impermeabili

**protezione del viso:**  occhiali protettivi ;  maschera antipolvere carta ;  semimaschera con  
 filtro;  maschera facciale con filtro ;  casco con elettroventola

**calzature:**  stivali in gomma  scarpe da lavoro

**marchiatura CE dei DPI (specificare quali).....**

Altro

adeguata segnalazione di avvenuto trattamento  si  no

rispetto del tempo di rientro  si  no

rispetto del tempo di carenza  si  no

rispetto della segnaletica antinfortunistica  si  no

segnalazione su problemi sanitari causati dall'uso di Pfs  si  no

**DOCUMENTAZIONE**

Requisiti del Registro dei trattamenti

Coltura- identità e fase fenologica  si  no

- prodotto utilizzato (nome commerciale).....

- classe tossicologica.....

- motivo del trattamento.....

- Dosaggio e superficie trattata in ettari.....

- Altro (specificare) : Registro compilato da titolare e/o delegato  ; utilizzatore  ; Centro di  
 assistenza agricola

- Schede di sicurezza

**GESTIONE DEI RIFIUTI (D.lgs 152/2006 E S.M.I.)**

contenitori vuoti  si  no

corretto stoccaggio  si  no

smaltimento corretto  si  no

estremi Ditta o Centro autorizzato per lo smaltimento  si  no

**APPARECCHIATURE UTILIZZATE**

atomizzatore/pompa portatile  si  no

atomizzatore/pompa con trattore  si  no

zolfatrice  si  no

cabina pressurizzata                     si     no  
botte per diserbo                       si     no  
attrezzatura per fumiganti            si     no

altro .....

Note : segnalazione su eventuali incidenti durante l'impiego di prodotti fitosanitari:

**PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 4 B**  
**PIANO REGIONALE DI MONITORAGGIO SULLA PRESENZA DI**  
**ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (OGM) NEGLI**  
**ALIMENTI TRIENNIO 2012-2014**

**Allegato A**

**1. PROGRAMMAZIONE**

**Premessa**

Le attività di controllo ufficiale per la ricerca della presenza degli organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti fanno riferimento ai Reg. CE n. 1829 e CE n. 1830 del 2003, oltre che al Reg. CE n. 882 del 2004. Regolamenti sulla base dei quali, già a partire dal 2006 è stato predisposto un apposito piano triennale. Come per il precedente, anche il presente Piano è stato redatto sulla base delle linee guida fornite dal Ministero della Salute nel Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di Organismi geneticamente modificati negli alimenti per il triennio 2012-2014, allo scopo di garantire uniformità d'intervento sul territorio regionale.

Si confermano i principi di ordine generale e le disposizioni già contenuti nel Piano nazionale e si articola il presente piano in più parti, definendo per tutti i soggetti coinvolti ruoli ed obiettivi, individuando i principali gruppi alimentari da sottoporre a controllo e fornendo dettagliate indicazioni applicative del relativo campionamento. Alle amministrazioni territoriali viene affidata l'adozione degli appositi piani locali, previa individuazione del numero di campioni da assegnare a ciascuna azienda sanitaria e previa individuazione del Laboratorio deputato al controllo ufficiale.

Sulla base delle esperienze acquisite nel triennio precedente e dai risultati dei controlli effettuati, si ritiene altresì opportuno procedere al rafforzamento dei controlli documentali, diminuendo contestualmente il numero complessivo dei campioni previsti dal precedente Piano.

Il presente documento, che sarà inserito nel Piano Regionale Integrato (P.R.I.) 2011-2014 sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale, la sanità delle piante, approvato con DGRC n. 377 del 4 agosto 2011, costituisce, quindi, il recepimento in ambito regionale del Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti-2012-2014. Piano che qui si ripropone con gli adattamenti alle realtà produttive e commerciali territoriali.

Le modalità operative adottate sono il risultato di un lavoro condiviso fra Assessorato alla Sanità, responsabili tecnici dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Portici e dei Servizi dei Dipartimenti di Prevenzione- SIAN delle Aziende Sanitarie Locali.

## Obiettivi del piano regionale

Il Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti ha lo scopo di:

- x programmare e coordinare nella Regione, attraverso criteri uniformi, le attività mirate alla verifica della conformità degli alimenti ai requisiti di autorizzazione ed etichettatura richiesti dalla normativa comunitaria e nazionale in materia di OGM.
- x garantire il flusso di informazioni dalle Regioni alle Autorità centrali -Ministero Salute;
- x fornire un utile strumento per il raggiungimento degli obiettivi in materia di sicurezza alimentare.

## Coordinamento

In ottemperanza alle indicazioni del Piano nazionale, la Regione Campania assegna le funzioni di indirizzo e coordinamento in materia di programmazione del controllo ufficiale per il settore degli alimenti geneticamente modificati all'AGC 20- Prevenzione e Assistenza sanitaria e designa il Dirigente del Settore 01, quale referente ai fini del coordinamento del Piano regionale OGM per il triennio 2012-2014.

Il nominativo sarà trasmesso al Ministero della Salute - Dipartimento della Sanità pubblica veterinaria, della sicurezza alimentare e degli organi collegiali per la tutela della salute – Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione - Ufficio VI ex DG SAN e al CROGM .

## Attuazione e articolazione del Piano

Autorità Competenti	ruolo
Regione	programmazione e coordinamento delle attività di vigilanza e controllo sul territorio regionale di competenza;
AA.SS.LL	espletamento delle attività di vigilanza e controllo;
USMAF	attività di controllo sui prodotti di origine non animale destinati all'alimentazione umana presentati all'importazione;
IZS	Izs di Portici effettua le analisi di laboratorio; referente Dr.ssa Daniela Bove
CROGM	per quanto riguarda la raccolta dei dati relativi alle attività di controllo – <i>database</i> - e il supporto tecnico per le procedure di analisi in qualità di Laboratorio nazionale di riferimento ai sensi del Reg. (CE) 882/2004;
ISS	per le revisioni di analisi su campioni di alimenti non conformi.
NAS	svolgono un'autonoma attività di controllo in questo settore collegata ai loro compiti istituzionali

<b>Dettagli dell'attività</b>	
frequenza	Uniforme durante l'arco dell'anno con completamento entro il mese di ottobre di ogni anno
Luogo e momento del controllo	<p>Le verifiche ispettive e i campionamenti vengono effettuati presso le strutture di produzione, trasformazione e distribuzione di prodotti alimentari prevalentemente contenenti mais/soia e comunque indicati in tabella.</p> <p><b>Occorre, però, limitare i controlli dei prodotti finiti, e intensificare quelli sulle materie prime e gli intermedi di lavorazione</b> utilizzati dalle industrie alimentari. A questi deve essere dedicato per quanto possibile almeno il <b>50%</b> dell'attività di campionamento .</p> <p>Il campionamento di <b>prodotti finiti</b> è preferibile che avvenga <b>presso le aziende di produzione</b>, con particolare attenzione a: panifici e pastifici; stabilimenti di produzione insalate IV gamma (mais dolce); stabilimenti di prodotti dietetici senza glutine presenti sul territorio regionale, pasticcerie/industrie, ciò in quanto la maggior disponibilità di prodotto consente un campionamento più rappresentativo ed è più facile risalire alla materia prima che costituisce il prodotto finito oggetto del campionamento;</p> <p><b>Si invitano le Asl a ultimare il conferimento dei campioni entro il mese di ottobre di ogni anno;</b></p>
Metodi e tecniche	<p><b>Avvertenze sui campionamenti al dettaglio</b></p> <p>Si avverte che, il campionamento effettuato al dettaglio può rappresentare un punto critico, in quanto il risultato ottenuto dall'analisi condotta su una singola confezione o su un numero limitato di confezioni, in alcuni casi, può non essere rappresentativo del lotto di appartenenza. Oltre a ciò per alcuni prodotti processati, come ad esempio olio e lecitine, i controlli analitici possono risultare impraticabili.</p> <p>Si consiglia pertanto, qualora possibile, di campionare prevalentemente prodotti confezionati a livello di produzione o grande distribuzione, ad esempio magazzini di stoccaggio, escludendo la piccola produzione artigianale con vendita diretta al consumatore finale.</p> <p>Pertanto l'esecuzione di campionamento al dettaglio dovrebbe essere effettuata principalmente:</p> <p>-sui prodotti omogenei indicati nella tabella matrici ;</p>
Modalità di rendicontazione, verifica e feedback	<p>Si sottolinea che per i <b>controlli effettuati al dettaglio</b> è opportuno orientare l'attività prevalentemente sui <b>controlli documentali e d'identità</b>.</p> <p>Inoltre, attraverso il <b>Sistema informativo regionale-GISA</b> verrà effettuata, <b>con periodicità trimestrale</b>, la verifica dello stato di avanzamento delle attività di controllo effettuate, al fine di evitare la concentrazione dei controlli alla fine dell'anno con il conseguente ritardo nell'inserimento dei relativi dati e a garanzia di un'uniforme distribuzione temporale dei controlli.</p>

### **Normativa Etichettatura e Tracciabilità**

Come è noto gli alimenti GM possono essere immessi sul mercato solo previo rilascio di un'autorizzazione da parte della Commissione europea, secondo la procedura stabilita dal Reg. CE

n. 1829/03. Gli alimenti così autorizzati devono rispettare le condizioni e le eventuali restrizioni riportate nell'autorizzazione.

- **Etichettatura**- Il Reg. (CE) n. 1829/2003 stabilisce inoltre che tutti gli alimenti GM, che sono destinati al consumatore finale o ai fornitori di alimenti per la collettività, debbano riportare in **etichetta** la dicitura relativa alla presenza di OGM, “*contiene (nome dell’organismo o nome dell’ingrediente) geneticamente modificato*”.

**Tale obbligo non si applica tuttavia agli alimenti che contengono OGM autorizzati in proporzione non superiore allo 0.9%** degli ingredienti alimentari, purché tale presenza sia accidentale o tecnicamente inevitabile (Reg (CE) n. 1829/2003 art. 12, comma 2);

- **Tracciabilità**- Infine gli alimenti GM devono rispettare anche le prescrizioni stabilite in materia di tracciabilità. Tali prescrizioni sono state fissate in modo specifico per questo settore dal Reg. (CE) n. 1830/2003, che definisce la tracciabilità come la capacità di rintracciare OGM e prodotti ottenuti da OGM in tutte le fasi dell'immissione in commercio attraverso la catena di produzione e di distribuzione.

Per garantire la tracciabilità gli operatori che trattano prodotti contenenti, costituiti o ottenuti da OGM hanno l’obbligo di fornire per iscritto al successivo operatore della filiera, in tutte le fasi di produzione e distribuzione, una specifica informazione in merito. A tal riguardo occorre fare una distinzione:

- a) per i prodotti ottenuti da OGM, tale informazione deve contenere l' indicazione di ciascuno degli ingredienti dell’alimento ottenuti da OGM (Reg. (CE) n. 1830/2003, art. 5 );
- b) per i prodotti contenenti OGM o da essi costituiti (Reg. (CE) n. 1830/2003, art. 4 comma 1) deve essere fornita inoltre indicazione degli identificatori unici assegnati a detti OGM in base al Reg. (CE) n. 65/2004; quest’ultimo regolamento stabilisce un sistema per la determinazione e l’assegnazione di “identificatori unici” da attribuire a ciascuno degli OGM autorizzati dall’Unione Europea.

Gli operatori devono predisporre sistemi e procedure standardizzate che consentono di conservare tali informazioni e di identificare, per un periodo **di cinque anni** a decorrere dalla transazione effettuata, l’operatore che ha messo a disposizione e quello che ha ricevuto i prodotti in oggetto ( Reg (CE) n. 1830/2003, art. 4 comma 4).

**Sanzioni**- Le violazioni alle disposizioni dei Regolamenti (CE) 1829/2003 e 1830/2003 ed in particolare alle prescrizioni relative all’autorizzazione e ai requisiti di tracciabilità e di etichettatura sono **sanzionate dal D.Lgs n. 70 del 21 marzo 2005**.

**Per le produzioni biologiche si rammenta che si applica il Reg. (CE) 834/2007 del 28 giugno 2007 e s.m.i. relativo alla produzione biologica e all’etichettatura dei prodotti biologici.** In tale

settore vige il divieto di impiego di OGM e/o prodotti derivati da OGM.

### **Attività di controllo sul territorio**

Allo stato attuale i controlli sono mirati principalmente all'analisi di tutti gli eventi di trasformazione della soia e del mais autorizzati, per i quali sono disponibili materiali di riferimento e metodi analitici validati dal Laboratorio europeo di riferimento. Gli eventi autorizzati sul territorio della UE a dicembre 2011 risultano ventitré eventi del mais, di cui undici ibridi, tre eventi della soia, sette di cotone, tre di colza, una barbabietola e una patata.

Tenuto conto però che, nel tempo, nuovi OGM vengono autorizzati in sede comunitaria, i controlli devono essere integrati con la ricerca dei nuovi prodotti autorizzati. Viceversa solo in pochi casi è possibile effettuare campionamenti ed analisi per la ricerca di OGM non autorizzati, poiché generalmente non sono disponibili i metodi analitici e/o i materiali di riferimento per questo tipo di controllo.

Tenuto conto dell'autorizzazione di nuovi eventi di trasformazione e della disponibilità di nuovi metodi di rilevazione e materiali di riferimento, il presente Piano potrà subire delle variazioni e/o integrazioni. A tale proposito si raccomanda di consultare il registro comunitario degli alimenti e mangimi geneticamente modificati disponibile in rete al sito della DG SANCO [http://ec.europa.eu/food/dyna/gm\\_register/index\\_en.cfm](http://ec.europa.eu/food/dyna/gm_register/index_en.cfm), nonché il sito dell'EURL <http://gmo-crl.jrc.ec.europa.eu>.

I prodotti da campionare, quindi, devono contenere, essere costituiti o derivare prevalentemente da soia e mais e devono appartenere alle categorie di prodotti riportati nella Tabella elencata al punto n.9

### **Attività di controllo**

Nella programmazione regionale viene prevista una diversificazione tra le attività da effettuare sul territorio tra le attività ispettive basate su tutta la gamma dei controlli documentali, di identità e materiali con campionamento ed analisi di laboratorio e le attività basate sui controlli documentali, di identità e materiali senza campionamento ed analisi di laboratorio.

Tipologia di controlli, quest'ultima, per la quale viene prevista un'apposita sezione con rendicontazione dell'attività nel Mod. 5 del P.R.I. 2011-2014, stabilendo un numero minimo di controlli senza campionamenti pari a 18.

**Ispezioni-** la verifica dell'adempimento alle prescrizioni della normativa vigente in materia di OGM ed, in particolare, l'accertamento del rispetto dei requisiti di tracciabilità ed etichettatura si realizza mediante controlli effettuati sul territorio.

Le ispezioni comprendono controlli documentali, controlli d'identità e controlli materiali, ove rientrano i campionamenti.

a) i controlli documentali consistono nella verifica della conformità alla normativa vigente della documentazione relativa alle materie prime, ai prodotti e alle procedure adottate per evitare la presenza di OGM;

b) i controlli d'identità consistono nella verifica, mediante ispezione visiva, della concordanza tra i certificati e altri documenti di accompagnamento della partita e la partita stessa ;

In fase di ispezione, si raccomanda di verificare, il rispetto dei requisiti di tracciabilità (es. possesso della documentazione prevista all'art. 4 del Reg. (CE) 1830/2003) e di etichettatura (es. in caso di OGM non dichiarati, dimostrazione da parte dell'operatore di aver preso tutte le misure appropriate per evitare la presenza di materiale GM – cfr. Reg. (CE) 1829/2003, art. 12 comma 3). Si ribadisce che la verifica puntuale della documentazione consente anche di evitare, laddove possibile, i campionamenti dei prodotti e le relative analisi determinando un contenimento dei costi.

Detti controlli sono orientati prevalentemente verso le attività di deposito e magazzinaggio all'ingrosso di materie prime allo stato sfuso, principalmente sotto forma di granella o intermedi di lavorazione e verso le grandi attività distributive (piattaforme) a supporto della grande distribuzione organizzata dove il controllo dovrà riguardare i prodotti finiti. Al fine di documentare le **attività di controllo che non prevedono il campionamento**, i Dipartimenti di Prevenzione delle ASL-Servizi SIAN devono trasmettere alla Regione apposito **Verbale di ispezione (Mod. 5) previsto dal vigente Piano Regionale Integrato 2011-2014, tenendo presente la tabella di riepilogo sottostante.**

Tabella Controlli documentali, di identità e materiali senza campionamento (numero minimo e tipologie di controllo)

ASL	MAIS E DERIVATI	SOIA E DERIVATI	TOTALI
	Produzione e stoccaggio (prodotti finiti)	Produzione e stoccaggio (prodotti finiti)	
ASL AV	1	1	2
ASL BN	1	1	2
ASL CE	1	1	2
ASL NA 1	1	1	2
ASL NA 2 NORD	1	1	2
ASL NA 3 SUD	1	1	2
ASL SA	3	3	6
<b>Totali</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>18</b>

Tale tipo di controllo sarà orientato, secondo le definizioni già riportate:

all'esame dei documenti commerciali e, se del caso, dei documenti richiesti dalla normativa in materia di alimenti che accompagnano la partita (controllo documentale);

all'ispezione visuale per assicurare che i certificati o altri documenti di accompagnamento della partita coincidano con l'etichettatura e con il contenuto della partita stessa (controllo di identità);

al controllo dell'alimento mediante controlli sui mezzi di trasporto (eventuale), sugli imballaggi, sull'etichettatura e sulla temperatura ed ancora eventualmente qualsiasi altro controllo necessario per verificare la conformità alla normativa in materia di alimenti (controllo materiale):

**Attività di controllo all'importazione-** Le attività di controllo sulla presenza di OGM negli alimenti presentati all'importazione sono effettuate dagli USMAF secondo le disposizioni generali del DPR del 14 luglio 1995, che prevedono il prelievo dei campioni nella misura del 5% delle partite presentate all'importazione. Il numero minimo di campionamenti e la loro ripartizione per ogni USMAF, per la Regione Campania corrispondono ai Punti di Entrata designati dal Reg. Ce 669/2009 - USMAF di Napoli- Unità Territoriale di Napoli e Salerno- è riportata nell'All. 3 del Piano Nazionale;

## **2. PROGRAMMAZIONE**

### **Ripartizione Campioni**

Le materie prime, gli ingredienti e i prodotti da campionare devono principalmente contenere, essere costituiti o derivare da soia, mais, riso. Per quest'ultimo si raccomanda di indirizzare i controlli sui prodotti riportati nelle Decisioni comunitarie. In particolare, per i controlli riguardanti il riso GM LL601, nella Decisione 2010/315/UE è previsto che si predispongano campionamenti casuali e analisi ad un livello adeguato a verificare l'assenza dal mercato di prodotti a base di riso contenenti, composti da e derivati dall'OGM << LL RICE 601>>, in conformità del Reg. (CE) n.178/2002.

### **Tabella riepilogativa -Matrici da sottoporre a campionamento**

Nella Tabella riepilogativa seguente vengono riportate le categorie di matrici verso cui i campionamenti dovrebbero essere indirizzati nel corso dei controlli programmati e la loro distribuzione per Azienda Sanitaria Locale.

In considerazione dei requisiti di tracciabilità, i controlli non devono limitarsi ai prodotti finiti, ma devono includere le materie prime e gli intermedi di produzione utilizzati dalle industrie alimentari, cui deve essere dedicato almeno il 50% dell'attività di campionamento.

La numerosità complessiva per la Regione Campania è stata definita nel Piano nazionale (numero minimo di 56 campioni) in base ai risultati delle attività di controllo svolte nel triennio 2009-2011 ed al numero di insediamenti produttivi in ciascuna regione. Quest'ultimo parametro è stato determinato sommando, per ciascuna regione, il numero di imprese relative ad attività economiche di interesse ai fini del controllo ufficiale di alimenti GM (fonte Istat- 8° censimento generale dell'industria e dei servizi 2001).

Nell'ambito del Piano regionale di controllo, ogni ASL deve ripartire, nel corso dell'anno, il numero di campioni per tipologia di prodotto alimentare in modo da garantire la rappresentatività degli alimenti maggiormente diffusi a livello territoriale.

Il numero di campioni sotto indicato deve essere inteso come il numero di campioni da effettuarsi per ogni anno, a meno di modifiche o integrazioni del presente Piano.

Ripartizione campioni per ASL		Principali gruppi alimentari	Esempi	Distribuzione omogenea di OGM nel prodotto	Distribuzione omogenea di OGM nel prodotto non	
(numero totale di campioni da scegliere nella colonna Esempi)					Prodotti che richiedono macinazione + omogeneizzazione secondo semestre	Prodotti che richiedono omogeneizzazione secondo semestre
ASL AV	campioni n.3	Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste	Mais per popcorn, farine di mais, di riso e miste		Granelle, mais per popcorn, granturco dolce granella di (mais)	Farine di mais, di riso e miste
ASL BN;	campioni n.3					
ASL CE;	campioni n. 1	pasta	Riso, vermicelli, gnocchi di mais e riso	Vermicelli, gnocchi ecc. di mais e riso	riso	
ASL NA1;	campioni n. 1					
ASL NA 2 Nord;	campioni n. 1					
ASL NA3 SUD;	campioni n.3	Prodotti della pasticceria, della panetteria e della biscotteria	Fiocchi di cereali, pane, crackers, gallette, biscotti di mais, riso e miste, barrette palline di cereali, pancakes	pane, crackers, gallette, biscotti di mais, riso e miste, barrette, pancakes	Fiocchi di cereali, muesli, palline di cereali	
ASL AV;	campioni n.3					
ASL BN;	campioni n. n.2	Ortaggi e prodotti derivati	Mais dolce e soia cotti e inscatolati, anche presentati nelle insalate miste, pannocchiette di		Mais dolce e soia cotti e inscatolati, anche presentati	
ASL CE;	campioni n. 4					

ASL SA;	campioni n. 6		mais		nelle insalate miste, pannocchietti e di mais	
ASL NA 3 Sud;	campioni n.6	Radici e tuberi	Patate e prodotti derivati (ad eccezione degli snack), fecola di patate		Patate, patate cotte	Fecola di patate, farine e fiocchi
ASL NA1;	campioni n. 6					
ASL SA;	campioni n. 3	Latte vegetale e prodotti a base di latte vegetale	Latte/bevanda di riso, latte/bevande di soia, formaggio di soia, besciamella, yoghurt di soia, tofu	Latte/bevanda di riso, latte/bevanda di soia, formaggio di soia, besciamella, yoghurt di soia, tofu		
ASL AV;	campioni n. 1	prodotti per lattanti e bambini	alimenti a base di cereali, biscotti, pasta, omogeneizzati	alimenti a base di cereali, biscotti, pasta, omogeneizzati		
ASL BN;	campioni n. 2					
ASL CE;	campioni n. 1					
ASL NA 1;	campioni n. 2					
ASLNA3 Sud;	campioni n. 2					
ASL AV;	campioni n. 3	integratori alimentari	Barrette dietetiche a base di soia o mais	Barrette dietetiche a base di soia o mais		
ASL BN;	campioni n. 3					
ASL CE;	campioni n. 3					
ASL NA 1;	campioni n. 3					
ASL NA 2 Nord	campioni n. 3					
ASLNA3 Sud;	campioni n. 3					
ASL SA ;	campioni n. 3					
ASL BN;	campioni n. 2	Preparazioni gastronomiche	Hamburger di soia, spezzatino di soia,	Hamburger di soia, spezzatino di soia,		
ASL NA 2 Nord	campioni n. 2					
ASL NA 1;	campioni n. 3	Snacks, dessert e altri alimenti	Tortilla chips, patatine, chips e puff di cereali, pop corn, gelati e sorbetti, dessert, budini,	Tortilla chips, patatine, chips e puff di cereali, gelati e sorbetti, dessert, budini,	Pop corn	
ASL CE	campioni n. 2					

Totale complessivo campioni attesi n. 80				
--	--	--	--	--

Note – tra i prodotti finiti, evitare i prelievi di campioni di omogeneizzati e gli alimenti composti da più cereali ( al massimo uno o due cereali); non campionare prodotti contenenti Oli e Lecitine di soia (es. cioccolato);

-i prelievi dei campioni vanno effettuati sia nel **circuito convenzionale che biologico** (in quest'ultima caso, almeno 1 campione sul totale assegnato per ciascuna ASL).

### **Calendario conferimento campioni al Laboratorio e Verbale di prelievo**

Al fine di ottimizzare l'organizzazione del laboratorio di riferimento regionale, le ASL sono tenute a conferire i campioni provenienti dal territorio delle Province di AV, BN, CE, SA all'Istituto Zooprofilattico presso le Sezioni periferiche presenti nei capoluoghi nei giorni di martedì e giovedì; i campioni prelevati nell'ambito del territorio di NA e Provincia vanno consegnati alla sede centrale di Portici tutti i giorni dal lunedì al venerdì.

### **Verbale di prelievo e Gestione non conformità**

Per garantire la trasmissione delle informazioni necessarie alla valutazione della conformità dei campioni, all'atto del campionamento deve essere compilato il modello di Verbale riportato nell'**Allegato 4** (Modello di verbale di prelievo). Non potranno essere accettati dal Laboratorio

Qualora l'esito analitico dei campioni effettuati evidenzi una non conformità, il Dipartimento di Prevenzione dell'ASL- Servizi SIAN comunica tempestivamente alla Regione- Settore Assistenza Sanitaria, le attività espletate di propria competenza assieme al referto e alla copia del verbale di prelievo .

In presenza di positività per OGM in alimenti destinati al circuito biologico il prodotto dovrà essere ritirato dal commercio con segnalazione all'Autorità giudiziaria e all'organo di certificazione.

### **Modalità di campionamento**

Le modalità di prelievo dei campioni per il controllo ufficiale degli alimenti GM sono riportate nella Raccomandazione 2004/787/CE recante orientamenti tecnici sui metodi di campionamento e di rilevamento degli OGM nel quadro del Reg. (CE) 1830/2003 relativo al controllo dei requisiti di etichettatura per gli OGM autorizzati.

Al momento considerando che le metodologie riportate nella citata Raccomandazione risultano non sempre facilmente attuabili e/o attuate e che la stessa Raccomandazione consente di applicare strategie di campionamento alternative, si ritiene che le indicazioni riportate nel **Reg. (CE) 401/2006**, relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari, possano essere un adeguato riferimento per il campionamento

dei prodotti ai fini del controllo ufficiale in questo ambito normativo.

Al riguardo si riportano nell'**Allegato 3** dettagliate indicazioni fornite dall'Istituto Superiore di Sanità sulle modalità di campionamento da seguire nel corso dei controlli.

## **Laboratori**

**13.1. I** laboratori dovranno svolgere controlli riferiti a tutti gli OGM autorizzati nell'Unione Europea e secondo metodiche ufficiali quali-quantitative a grado di specificità crescente, da metodiche di screening fino a metodiche evento di trasformazione-specifiche, validate presso gli stessi laboratori e/o dal Laboratorio Europeo di Riferimento e/o dal Laboratorio Nazionale di Riferimento.

Le metodiche di screening adottate, pertanto, dovranno consentire di rilevare tutti gli OGM autorizzati nell'Unione Europea. A tale scopo, è disponibile un metodo di screening multiplo di 6 target analitici (promotore 35S, terminatore NOS, gene epsps, gene CTP2-epsps, gene nptII, gene pat), validato, tramite studio collaborativo, dal Centro di Referenza Nazionale con la Rete Italiana dei Laboratori Ufficiali OGM.

A seguito di una o più positività riscontrate in fase di screening, si dovrà procedere alla ricerca di tutti quegli eventi GM compatibili con le risultanze della fase di screening. Nel caso venga accertata la presenza di uno o più eventi GM autorizzati, si deve procedere alla relativa quantificazione, al fine di verificare il rispetto dei requisiti di tracciabilità ed etichettatura previsti al di sopra della soglia di concentrazione dello 0,9%.

Nel caso di OGM non autorizzati nell'Unione Europea, la sola analisi qualitativa risulta sufficiente, in quanto per loro non è prevista alcuna soglia di tolleranza.

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e Toscana, in qualità di Laboratorio Nazionale di Riferimento per la ricerca degli OGM, ai sensi del regolamento 882/2004/CE, articolo 33, coordina le attività dei laboratori ufficiali e fornisce il proprio supporto tecnico in assenza di un metodo specifico, o in caso di esito analitico di difficile interpretazione.

Inoltre il Laboratorio Nazionale di Riferimento svolge una serie di altre funzioni, che comprendono lo sviluppo, la validazione, la diffusione e l'armonizzazione di metodi analitici, la trasmissione di informazioni tecnico-scientifiche ai Laboratori ufficiali ed agli operatori del Servizio Sanitario Nazionale, la consulenza al Ministero della Salute nell'ambito di tematiche generali e specifiche, per la stesura del Piano Nazionale, per la gestione delle emergenze, nonché per la raccolta e l'elaborazione dei dati nazionali relativi al controllo ufficiale.

L'IZS di Portici è un Ente accreditato secondo la norma ISO 17025 e possiede le capacità analitiche, di tipo qualitativo e quantitativo per assicurare la rilevazione di un certo numero di eventi GM autorizzati e non. Esso, laddove se ne ravvisi la necessità, come ad es. in caso di assenza di un

metodo specifico o in caso di esito analitico di difficile interpretazione, usufruisce del supporto tecnico del Centro di Referenza Nazionale (CROGM).

13.4. I dati relativi alle attività analitiche di controllo del presente Piano devono essere trasmessi dai laboratori, utilizzando procedure informatizzate compatibili ed allineate con le indicazioni-quadro della “Cabina di regia” istituita presso il Ministero della Salute in accordo con le Regioni.

In attesa dell’emanazione di tali indicazioni, è attualmente disponibile il sistema applicativo sviluppato dal CROGM (reperibile al seguente indirizzo: [http://www.izslt.it/izslt/modules/centrireferenzax/docs/centro\\_ref\\_OGM/index.html](http://www.izslt.it/izslt/modules/centrireferenzax/docs/centro_ref_OGM/index.html)), che va quindi utilizzato dai laboratori ufficiali per l’inserimento dei dati.

Nell’inserimento dei dati nel suddetto applicativo, al fine di una corretta rendicontazione, si raccomandano i laboratori di prestare particolare attenzione alle seguenti informazioni, che devono essere sempre presenti:

- corretta attribuzione del campione al circuito biologico o convenzionale;
- dichiarazione di conformità/non conformità.

Contestualmente i dati sono messi a disposizione della Regione che ne effettua la validazione.

### 3. VERIFICA

#### **Procedura di validazione dei dati**

I dati inseriti dai Laboratori ufficiali vengono verificati tramite confronto con quelli forniti dalle Aziende Sanitarie Locali; nel caso vengano rilevate discrepanze tra i due set di dati, la Regione, con il supporto dei Laboratori ufficiali e delle Aziende Sanitarie Locali interessate, identifica eventuali errori o omissioni e, se necessario, richiede al CROGM di apportare le correzioni o integrazioni opportune.

Nell’ambito della convalida dei dati la Regione indica i provvedimenti adottati nel caso vengano riscontrate non conformità durante l’ispezione o in esito al controllo analitico.

A seguito di questa fase di verifica e di eventuale rettifica, la Regione segnala l’avvenuta validazione dei dati al Ministero della Salute ed al CROGM. Quest’ultimo procede quindi ad elaborare i dati precedentemente validati dalla Regione e li trasmette, in forma aggregata, al Ministero della Salute.

#### **Trasmissione dati**

Al fine di garantire il rispetto delle scadenze temporali indicate nel Piano, è necessario che tutti i soggetti che intervengono in ciascuna fase del controllo ufficiale operino secondo la tempistica prevista. Pertanto, le Autorità coinvolte nella trasmissione dei dati devono rispettare le **scadenze** di

seguito riportate.

- X Laboratori-** I Laboratori ufficiali caricano sul sistema applicativo web i dati relativi al **primo semestre dell'anno entro il 31 luglio** e quelli del **secondo semestre entro il 31 gennaio** dell'anno successivo a quello cui si riferiscono;
- X Regione-** **Dopo aver validato i dati entro il successivo mese di agosto, per i dati relativi al primo semestre, e di febbraio, per i dati riferiti all'intero anno, la Regione li invia al Ministero della Salute,** comunicando anche il dato riassuntivo delle attività di controllo di tipo documentale effettuate annualmente, in modo tale che queste informazioni possano essere inserite nella relazione finale;
- X CROGM-** Il CROGM elabora i dati e li trasmette al Ministero della Salute entro il **mese di settembre, per le attività relative al primo semestre,** ed entro il **31 marzo, per le attività relative all'intero anno;**
- X Ministero Salute-** redige **entro giugno,** sulla base dei dati ricevuti, un **rapporto annuale** che comprende una valutazione complessiva dei risultati ed eventuali indicazioni correttive anche ai fini di una razionalizzazione dei controlli ufficiali. Detto rapporto viene inserito nella relazione annuale del PNI, inviato alla Commissione europea e pubblicato sul sito ufficiale del Ministero della Salute.

**PIANO DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 4 B**  
**PIANO DI MONITORAGGIO BENESSERE ANIMALE**

Il PRBA( Piano Regionale Benessere Animale), negli ultimi anni ha consentito di raccogliere quantità considerevoli di dati e informazioni relativamente ai controlli effettuati negli allevamenti ai fini della verifica della corretta applicazione delle norme di benessere animale.

Tali dati riguardano non solo gli allevamenti di vitelli, suini e galline ovaiole ma, come previsto dalla decisione n. 778/06, anche i controlli effettuati per le altre specie allevate che rientrano nel campo di applicazione del D.Lgs. 146/01 (attuazione della Direttiva 98/58/CE).

Nel 2008 e 2009 sono stati previsti in aggiunta ai controlli per bovini da carne, bovini da latte, bovini mista, ovini, caprini, equini da carne, polli da carne, tacchini, suini, ovaiole i controlli per gli allevamenti di bufali, struzzi, conigli e pesci.

La programmazione prevede, inoltre, la verifica dell'applicazione delle disposizioni previste:

- dal Regolamento (CE) n. 1/2005 “sulla protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate”;
- D.Lgs n. 333 del 1° settembre 1998 “attuazione della Direttiva 93/119/CE relativa alla protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento”.

## **TUTELA DEL BENESSERE DEGLI ANIMALI IN ALLEVAMENTO**

### **OBIETTIVI**

I controlli ufficiali devono necessariamente comprendere:

- la verifica del grado di applicazione delle misure previste dalla normativa nazionale e comunitaria in materia di benessere animale;
- la rilevazione delle principali criticità dei metodi di allevamento con riferimento al benessere animale;
- l'utilizzo di check-list per l'attività di verifica;
- la valutazione degli allevamenti per la successiva classificazione in gruppi di rischio utile per la programmazione regionale.

### **PROGRAMMAZIONE DELL' ATTIVITA'**

La selezione degli allevamenti da sottoporre a controllo deve essere fatta sulla base:

- della valutazione del rischio secondo i criteri già indicati nel Piano Regionale Benessere Animale;

- dei risultati dei controlli eseguiti negli anni precedenti;
- della formazione da parte degli allevatori in materia di benessere animale al fine della valutazione del rischio.

Gli allevamenti da sottoporre a controllo saranno selezionati tenuto conto delle percentuali previste dalla tabella seguente e individuati dalle:

- pregresse rilevazioni di irregolarità,
- prescrizioni o sanzioni,
- consistenze degli allevamenti
- gestioni aziendali.

### Programmazione minima dei controlli su base annuale :

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

### ISPEZIONE E REGISTRAZIONE DEI DATI

In considerazione del fatto che i controlli sul benessere animale concorrono alla valutazione del raggiungimento dei LEA ed al fine dell'elaborazione della Relazione annuale, si indicano i termini per l'invio dei dati relativi ai controlli sul benessere animale effettuati negli allevamenti:

- I Servizi Veterinari territorialmente competenti, pertanto, dovranno inviare il riepilogo dell'attività al Settore veterinario regionale entro il **30 gennaio dell'anno successivo a quello di riferimento**, sia in formato cartaceo che in formato elettronico.,
- Il Settore veterinario regionale aggregati i dati provvederà ad inviarli come “**riepilogo annuale**”, sia in formato cartaceo che in formato elettronico, al competente ufficio del Dipartimento della sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti – Direzione Generale della sanità animale e del farmaco veterinario entro il **28 febbraio dell'anno successivo a quello di riferimento**.

### **PIANO DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 4 C**

## **BENESSERE DEGLI ANIMALI DURANTE IL TRASPORTO**

### **OBIETTIVI**

Il controllo ufficiale sulla protezione degli animali durante il trasporto ha lo scopo di programmare e coordinare, attraverso criteri uniformi, le attività mirate alla verifica del benessere degli animali durante il trasporto secondo i requisiti richiesti dalla normativa comunitaria e nazionale.

Ai fini di una razionale programmazione è opportuno considerare un'adeguata valutazione del rischio sulla base dei seguenti criteri :

- direttrici di trasporto per le quali in passato si è registrata un'elevata percentuale di irregolarità;
- irregolarità ripetute da parte di talune ditte di trasporto;
- incremento della movimentazione di determinate specie animali in alcuni periodi dell'anno, come ad esempio di agnelli in prossimità della Pasqua e del Natale;
- segnalazioni dai Punti di contatto di cui all'art. 24 del regolamento (CE) n. 1/2005;
- trasporto di specie animali per le quali il regolamento richiede particolari requisiti tecnici dei mezzi, come nel trasporto di equidi domestici su lunga distanza;
- trasporto di animali in situazioni climatiche avverse, come facilmente riscontrabili in inverno ed in estate.

## **PROGRAMMAZIONE DELL' ATTIVITA'**

La programmazione minima dei controlli per la verifica del rispetto delle disposizioni di cui al Regolamento (CE) n°1/2005 è la seguente:

### **Trasporti superiori alle 8 ore (su lunga distanza):**

- controllo del 10% dei mezzi in arrivo al macello, calcolato sul numero di trasporti effettuati nell'anno precedente. Il controllo dovrà essere di tipo documentale e dovrà riguardare i requisiti strutturali e l'idoneità degli animali;
- controllo del 5% delle partite di animali in arrivo nei posti di controllo, calcolato sul numero di trasporti effettuati nell'anno precedente;

### **Trasporti inferiori alle 8 ore (breve viaggi)**

- controllo al macello del 2% delle partite di animali in arrivo, calcolato sul numero di trasporti effettuati nell'anno precedente.

I controlli non devono essere discriminatori e devono riguardare il maggior numero possibile di autotrasportatori anche nel caso di brevi viaggi.

## **ISPEZIONE E REGISTRAZIONE DEI DATI**

L'attività di controllo espletata per l'esecuzione del piano deve essere sempre adeguatamente documentata e mediante l'utilizzo della *check list* pubblicata sul portale GISA per uniformare le procedure di controllo.

Le ispezioni, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1/2005, articolo 27, prf.1, non devono essere discriminatorie e devono essere effettuate sugli animali, sui mezzi di trasporto e sui documenti di accompagnamento. Tali ispezioni sono eseguite su una percentuale adeguata degli animali trasportati annualmente e possono essere condotte nel corso di controlli effettuati con altre finalità.

Anche per questo specifico settore, verrà utilizzato il Mod 7 obbligatorio per la rilevazione e la contestazione di illeciti amministrativi, in quanto, unitamente alle informazioni contenute nel Mod 5 di ispezione, è da ritenersi conforme all'all. 5 al D.L.vo 151/07.

## ***PIANO DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 4 C***

### **BENESSERE DEGLI ANIMALI DURANTE L'ABBATTIMENTO AL MACELLO**

#### **OBIETTIVI**

La protezione degli animali durante la macellazione e l'abbattimento è disciplinata a livello comunitario con la Direttiva 93/119//CE, attuata nell'ordinamento nazionale mediante il D.Lgs 1 settembre 1998, n 333.

Il Ministero della Salute ha emanato la nota prot. 44419 del 07.12.2006, che si ritiene parte integrante del PNBA, con la quale sono state fornite apposite check-list. Tali c.l. dovranno essere allegate al Mod. 5 di ispezione.

#### **PROGRAMMAZIONE DELL' ATTIVITA'**

Per l'esecuzione dei controlli presso il macello sono state predisposte tre distinte check list, una relativa ai requisiti di carattere generale della struttura, degli impianti e delle attrezzature del macello e altre due, di cui una per il settore delle carni rosse e l'altra per il settore avicunicolo, da utilizzare nel controllo durante la fase di macellazione

La check-list strutturale deve essere utilizzata almeno una volta l'anno, mentre le altre due verranno utilizzate ogni volta che l'Ispettore si trovi a dover controllare la prima fase della macellazione al fine di valutare il rispetto del benessere animale.

Si precisa che la frequenza di utilizzo delle check-list, è subordinata ad un'attenta valutazione del rischio da parte delle Autorità sanitarie nelle singole realtà, fermo restando che il controllo strutturale non può avere frequenza inferiore ad un anno.

#### **ISPEZIONE E REGISTRAZIONE DEI DATI**

A tal fine le Regioni dopo avere aggregato i dati, devono inviare la propria rendicontazione annuale, sia in formato cartaceo che in formato elettronico, al competente Ufficio del Ministero della salute- Dipartimento della sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti – Direzione generale della sanità veterinaria e del farmaco veterinario, entro il 28 febbraio dell'anno successivo a quello di riferimento.