

PARTE PRIMA

Sezione II**DETERMINAZIONI DIRIGENZIALI**

DIREZIONE REGIONALE SANITÀ E SERVIZI SOCIALI

Servizio Programmazione e gestione degli interventi di emergenza sanitaria, sanità veterinaria e sicurezza alimentare

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE 11 febbraio 2009, n. 1076.

Piano Nazionale di Sorveglianza e di Vigilanza Sanitaria sulla Alimentazione degli Animali - Regione Umbria - Piano pluriennale 2009-2011.

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e sue successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge regionale 1 febbraio 2005, n. 2 e i successivi regolamenti di organizzazione, attuativi della stessa;

Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241 e sue successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge regionale 9 agosto 1991, n. 21;

Visto il regolamento interno di questa Giunta;

Tenuto conto del Piano Nazionale di Sorveglianza e Vigilanza Sanitaria sulla Alimentazione degli Animali anno 2009-2011 elaborato dal Ministero della Salute e trasmesso con nota prot. 00024961-P del 18 dicembre 2008;

Tenuto conto di quanto concordato con i referenti delle 4 ASL umbre e dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche nel corso della riunione che si è tenuta presso la Direzione regionale Sanità e servizi sociali il 6 febbraio 2009;

Considerato che la programmazione dei campionamenti, e la relativa ripartizione tra le 4 ASL umbre, sono state effettuate tenendo conto:

□ di quanto previsto dal Piano Nazionale Alimentazione Animale 2009-2011 predisposto dal Ministero della Salute;

□ della realtà zootecnica nonché dell'anagrafe degli impianti di produzione degli alimenti per animali;

□ delle non conformità riscontrate nel corso del

2008 e della valutazione epidemiologica relativa al Piano 2008 nel suo complesso;

Vista la riunione tenutasi il 6 febbraio 2009 presso la Direzione regionale Sanità e servizi sociali con le ASL e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche nella quale tale Piano è stato partecipato alle ASL e approvato unanimemente;

Vista la D.G.R. n. 1302 del 27 luglio 2007 «Piano integrato dei controlli 2007-2010 sulla sicurezza alimentare - Regione Umbria», che al punto 6) dà mandato al Servizio Programmazione e gestione degli interventi di emergenza sanitaria, sanità veterinaria e sicurezza alimentare della Direzione regionale Sanità e servizi sociali ad apportare eventuali modifiche ed integrazioni, ove si rendessero necessarie;

Considerato che con la sottoscrizione del presente atto se ne attesta la legittimità;

IL DIRIGENTE

DETERMINA:

1. di approvare il «Piano Nazionale di Sorveglianza e di Vigilanza Sanitaria sulla Alimentazione degli Animali - Regione Umbria - Piano pluriennale 2009-2011», in applicazione della D.G.R. 1302/2007 Piano integrato dei controlli 2007-2010 sulla Sicurezza Alimentare Regione Umbria, *allegato A* al presente atto, che ne diventa parte integrante e sostanziale;

2. di stabilire che la validità del Piano è prevista dal 1° gennaio 2009 al 31 dicembre 2011 e comunque fino all'approvazione del nuovo Piano per il triennio 2012-2014;

3. di confermare, per il triennio 2009-2011, i seguenti referenti:

— ASL n. 1 - dott.ssa Elide Colini;

— ASL n. 2 - dott. Massimo Chiovoloni;

— ASL n. 3 - dott. Pietro Tuccini;

— ASL n. 4 - dott. Paolo Cerasari;

— IZS - dott.ssa Gina Biasini;

— Regione Umbria - dott.ssa Anna Rita Flamini;

4. di pubblicare il presente atto nel *Bollettino Ufficiale* della Regione;

5. di dichiarare che l'atto è immediatamente efficace.

Perugia, lì 11 febbraio 2009

Il dirigente di servizio
MARIADONATA GIAIMO

Allegato A

REGIONE UMBRIA – GIUNTA REGIONALE
DIREZIONE REGIONALE SANITÀ E SERVIZI SOCIALI
Servizio VI – Programmazione e gestione degli interventi di emergenza sanitaria, sanità veterinaria e sicurezza alimentare

Piano Nazionale di Sorveglianza e di Vigilanza Sanitaria sulla Alimentazione degli Animali – Regione Umbria – Piano pluriennale 2009-2011.

PREMESSA

In data 18 dicembre 2008 il Ministero della Salute, con prot.00024961-P ha trasmesso la nuova circolare “Piano Nazionale di Sorveglianza e Vigilanza Sanitaria sulla Alimentazione degli Animali anno 2009-2011” (successivamente denominato PNAA) che sostituisce ed abroga il “ Piano Nazionale di Vigilanza e Controlli Sanitari sulla Alimentazione Animale” del 18/2/2008.

Obiettivo fondamentale del nuovo PNAA è di assicurare, in accordo a quanto già 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.

In particolare, il Regolamento (CE) 882/2004 prevede che i controlli siano effettuati periodicamente e con frequenza appropriata in base ad una valutazione dei rischi, tenendo conto dei rischi associati alla specie animale di destinazione del mangime, al numero e tipologia delle aziende del settore dei mangimi, alle caratteristiche e all'uso del mangime o di qualsiasi trasformazione, attività, operazione che possa influire sulla sicurezza dei mangimi, nonché del livello di applicazione della normativa comunitaria da parte degli operatori del settore mangimi.

Tali controlli sono stati predisposti tenendo conto anche dell'anagrafe degli operatori del settore dei mangimi prevista dal Regolamento (CE) 183/2005, la cui applicazione sul territorio nazionale ha comportato una revisione completa della normativa esistente e in particolar modo di quella riferita al sistema di “autorizzazione” degli operatori, compresi quelli della produzione primaria.

Le novità introdotte nel Piano nazionale sono:

- La programmazione pluriennale con validità dal 1.1.2009 al 31.12.2011;
- il cambiamento del criterio di rischio per l'attribuzione dei campioni per l'attività di vigilanza ai fini della profilassi della BSE, che ha portato ad una riduzione del numero dei campioni;
- l'inserimento dell'attività di sorveglianza, limitata al selenio e alla flavomicina, nel capitolo dedicato ai principi attivi e additivi;
- la programmazione di controlli per la ricerca della melamina in tutte le specie con l'aggiunta degli animali da compagnia, nel capitolo metalli pesanti e contaminanti;
- l'inserimento delle materie prime di origine animale per la ricerca di *Salmonella spp*;
- la predisposizione di un allegato utile per la stesura della relazione annuale (Allegato 17 al PNAA);
- l'inserimento dell'indicazione dell'origine delle materie prime nel verbale di prelievo (Allegato 1 al PNAA);
- la previsione di assicurare una formazione adeguata al personale preposto all'attuazione del Piano.

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

- Un capitolo importante della programmazione è quello relativo ai controlli volti alla verifica del rispetto dei divieti d'utilizzo delle proteine animali trasformate, come definite dal Reg. (CE) 999/2001 e successive modifiche, ai fini della prevenzione della BSE.
- Un altro caposaldo del Piano è quello relativo alla ricerca di additivi e principi farmacologicamente attivi nei mangimi, con particolare riferimento alla ricerca di sostanze vietate, senza tuttavia trascurare la ricerca di additivi ed altre sostanze chimiche il cui impiego è consentito entro determinati limiti e per determinate specie animali. Si sottolinea che, ai sensi del Reg. (CE) n. 1831/2003, dal 1° gennaio 2006 è fatto divieto di utilizzare come additivi per mangimi tutti gli antibiotici diversi dai coccidiostatici e dagli istomonostatici. Per quanto riguarda il settore dei mangimi medicati e/o additivati, l'attività di campionamento presso gli impianti di produzione, che abbia come finalità la verifica della contaminazione crociata, l'utilizzo improprio (sostanza autorizzata per una specie o categoria diversa) e la titolazione di quelle sostanze di cui una carenza/sovradosaggio può avere degli effetti avversi alla salute degli animali, dell'uomo e dell'ambiente, dovrà tenere conto della classificazione dell'impianto stesso in base al rischio, dei sistemi di autocontrollo attuati e degli eventuali manuali di buona prassi adottati.
- Nel capitolo relativo alle sostanze indesiderabili e dei contaminanti, l'attenzione è concentrata sui controlli inerenti la ricerca dei contaminanti ed altre sostanze indesiderabili negli alimenti per animali; tale determinazione scaturisce da una più attenta valutazione del problema, dall'applicazione delle nuove disposizioni normative e dall'acquisizione delle raccomandazioni Comunitarie orientate in tal senso. In particolare si è tenuto conto della Raccomandazione 2006/576/CE, che fornisce indicazioni in merito al controllo della concentrazione di micotossine nei prodotti destinati all'alimentazione degli animali ed in quest'ambito è stato inserito il controllo delle micotossine nei mangimi per animali da compagnia.
- Il capitolo sul controllo della presenza di Salmonella spp. nei mangimi conferma la parte di controllo della presenza di Salmonella spp. nei mangimi per animali da compagnia, oltre a quella per animali da reddito;
- Vista la problematica relativa alla tracciabilità, etichettatura e sicurezza dell'impiego di organismi geneticamente modificati negli alimenti per gli animali, nel Piano è presente un capitolo specifico "attività di monitoraggio per gli OGM".

FINALITA'

Nel suo complesso il PNAA è finalizzato, così come la normativa comunitaria e nazionale, al raggiungimento di una maggiore tutela della sanità pubblica ed a fornire ai consumatori garanzie di salubrità, sicurezza e qualità dei prodotti di origine animale, tramite il controllo dei mangimi.

Nell'ambito di detta finalità il PNAA si propone, tra l'altro, di:

- contribuire, attraverso la vigilanza ed il controllo sui mangimi zootecnici e per animali da compagnia, ad assicurare la tutela della salute umana, degli animali e della salubrità dell'ambiente;
- conformarsi a quanto previsto dal D.Lgs. 17 giugno 2003, n. 223, "Attuazione delle direttive 2000/77/CE e 2001/46/CE relative all'organizzazione dei controlli ufficiali nel settore della alimentazione animale", e dal Reg. (CE) 882/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;

- rappresentare uno strumento che favorisca l'aggiornamento e la qualificazione professionale degli operatori del SSN in materia di "igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche".

OBIETTIVI

Sono obiettivi del PNAA:

- assicurare l'effettuazione, omogenea e coordinata, dei controlli dei mangimi in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione tenendo conto che la responsabilità primaria della sicurezza dei mangimi ricade sull'operatore del settore dei mangimi.
Infatti gli operatori del settore dei mangimi devono garantire che nelle proprie imprese i mangimi soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alle loro attività in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e verificare che tali disposizioni siano soddisfatte;
- realizzare un sistema di raccolta dei dati relativi alla vigilanza ed alla sorveglianza, razionale e di facile utilizzo, che assicuri le comunicazioni in tempi rapidi tra i vari organismi di controllo;
- superare le difficoltà e gli impedimenti finora riscontrati nell'applicazione dei piani degli anni precedenti, difficoltà riferibili, sia a livello centrale che periferico, alla rendicontazione di dati, al flusso delle informazioni, al rispetto dei tempi previsti, alla stesura e presentazione dei Piani Regionali;
- verificare il possesso ed il mantenimento dei requisiti strutturali e funzionali dell'impresa del settore dei mangimi oggetto di vigilanza e controllo, con particolare riguardo a:
 - operazioni di produzione, lavorazione, trasformazione, stoccaggio, magazzinaggio, trasporto, distribuzione e somministrazione agli animali di mangimi;
 - procedure e accorgimenti finalizzati ad evitare le contaminazioni (fisiche, chimiche e biologiche) ivi comprese le contaminazioni crociate;
 - "rintracciabilità" ovvero sistemi e procedure che consentano di individuare chi ha fornito agli operatori del settore dei mangimi un mangime o qualsiasi sostanza destinata a entrare a far parte di un mangime e le imprese alle quali gli operatori del settore dei mangimi hanno fornito i propri prodotti;
 - sistemi di autocontrollo previsti per gli operatori del settore dei mangimi che effettuano operazioni diverse dalla produzione primaria e dalle operazioni ad essa correlate, nonché l'esistenza presso i laboratori di analisi dei requisiti minimi atti a garantire (e mantenere) l'operatività secondo le buone pratiche di laboratorio;
- 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.

Il Servizio VI- Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Direzione Regionale Sanità e Servizi Sociali, alla luce di quanto sopra, delle non conformità riscontrate nel corso del 2008 e della valutazione epidemiologica relativa al Piano 2008 nel suo complesso, in considerazione della realtà zootecnica locale, nonché dell'anagrafe degli impianti di produzione degli alimenti per animali, ha pertanto predisposto il Piano di sorveglianza e di vigilanza sanitaria sull'alimentazione degli animali – Regione Umbria – Piano pluriennale 2009-2011, con la relativa ripartizione dei campionamenti tra le ASL della Regione.

Relativamente al triennio 2009-2011, sono stati individuati i seguenti obiettivi rilevanti e prioritari:

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

ARTICOLAZIONE DEL PIANO

Il Piano regionale si articola nei seguenti punti fondamentali:

- programmazione dell'attività;
- anagrafe delle imprese del settore mangimi;
- sopralluoghi ispettivi;
- campionamenti;
- analisi;
- analisi di revisione;
- positività dei campioni protocollo operativo;
- rilevazione della attività svolta;
- controlli volti alla verifica del rispetto dei divieti d'utilizzo delle proteine animali trasformate, come definite dal Reg. (CE) 999/2001 e successive modifiche ed integrazioni (si rimanda alle indicazioni dettagliate riportate nel **CAPITOLO 1 "Piano di sorveglianza e vigilanza ai fini della profilassi della BSE"**);
- controllo di additivi e principi farmacologicamente attivi nei mangimi (si rimanda alle indicazioni dettagliate riportate nel **CAPITOLO 2 "Piano di vigilanza e controllo dei principi attivi e degli additivi negli alimenti per animali"**);
- controllo dei contaminanti e delle sostanze indesiderabili (si rimanda alle indicazioni dettagliate riportate nel **CAPITOLO 3 "Piano di sorveglianza e di vigilanza della presenza delle sostanze indesiderabili e dei contaminanti negli alimenti per animali: DIOSSINE, PCB (diossina-simili; non diossina-simili), micotossine, metalli pesanti e contaminanti"**);
- controllo in materia di contaminazione da Salmonelle, (si rimanda alle indicazioni dettagliate riportate nel **CAPITOLO 4 "Piano di campionamento per la valutazione ed il controllo della contaminazione microbica da Salmonella spp dei mangimi composti e delle materie prime per mangimi di origine vegetale"**);
- controllo dell'eventuale presenza di organismi geneticamente modificati non consentiti (si rimanda alle indicazioni dettagliate riportate nel **CAPITOLO 5 "Piano di sorveglianza e vigilanza sulla presenza di organismi geneticamente modificati nei mangimi"**).

I responsabili dei Servizi Veterinari di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche di ogni singola ASL hanno a suo tempo nominato un referente cui affidare nel territorio di competenza il coordinamento del piano e ne hanno trasmesso il nominativo alla Direzione Regionale Sanità e Servizi Sociali – Servizio VI – Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare.

Si forniscono di seguito indicazioni in merito ad alcuni aspetti del PNAА – Regione Umbria, rinviando alle norme tecniche del PNAА – Ministero della Salute per quelle non esplicitamente indicate da questo piano.

PROGRAMMAZIONE DELL'ATTIVITÀ

Nell'ambito di ciascuna ASL i Dirigenti dei Servizi Veterinari di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche disporranno, la programmazione e l'attuazione del presente Piano. Al fine di garantire una corretta attività di monitoraggio sulla sicurezza alimentare attraverso la sorveglianza sull'alimentazione animale, le ASL devono pianificare l'attività del presente piano in modo che l'attività di campionamento sia distribuita in tutto l'arco dell'anno.

Si sottolinea che, alla luce della attività finora svolta in relazione all'applicazione del precedente PNAА 2008 (continuato fino all'applicazione del presente PNAА 2009-2011 al fine di non creare soluzioni di continuità nell'attività), si dispone che per il restante periodo del corrente anno si procederà ad effettuare le ricerche sulla base del campionamento previsto che dovrà essere integralmente eseguito, senza riduzioni.

Attività extrapiano

In relazione a particolari esigenze legate a situazioni locali, il Responsabile del servizio di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche della ASL competente per territorio può, oltre al previsto campionamento minimo, predisporre piani aggiuntivi o extrapiani di campionamento.

Non può essere effettuata attività extrapiano se non preventivamente concordata con la Regione Umbria - Servizio VI- Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare e con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche. La Regione Umbria provvederà ad informare il Ministero della Salute della programmazione extrapiano.

Relativamente alla predisposizione, da parte della Regione, di un programma di Audit presso le AA.SS.LL., ai sensi dell'articolo 4, par. 6 del Regolamento(CE) 882/04 al fine di assicurare la piena coerenza con gli obiettivi del piano, nel corrente anno 2009 è partito il Progetto formativo "Sviluppo, in relazione al regolamento CEE 882/2004, di competenze valutative sui controlli ufficiali nel campo della sicurezza alimentare salute e benessere animale, secondo criteri di gestione e di assicurazione della qualità, riferiti al modello UNI CEI EN 45004 ("Criteri generali per il funzionamento dei vari tipi di organismi che effettuano attività di ispezione").

Si prevede pertanto di avviare, da parte del Servizio VI "Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare" della Direzione Sanità e Servizi Sociali, audit di sistema sui Servizi Veterinari di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche delle ASL, nel primo trimestre 2010.

ANAGRAFE DELLE IMPRESE DEL SETTORE MANGIMI

Il Ministero della Salute, le Regioni e Province autonome, ognuno per quanto di competenza, curano l'aggiornamento degli elenchi delle imprese del settore dei mangimi previsti dal Reg. (CE) n.183/2005, dal Reg. (CE) n.999/01, dal Reg. (CE) n1774/02, e dal D.L.vo 90/93 e relativi decreti applicativi.

Per la Regione Umbria si rimanda a quanto stabilito con DGR n.1718 del 18/10/05 "Linee guida in materia di applicazione del Reg. (CE) n.183/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio del 12 gennaio 2005 che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi " e successive modifiche ed integrazioni.

SOPRALLUOGHI ISPETTIVI O ISPEZIONI

I sopralluoghi ispettivi sono effettuati senza preavviso ed in maniera non discriminatoria e si suddividono in:

a) **ispezioni mirate**: programmate annualmente ed effettuate con regolarità. Qualora si proceda nel corso dell'ispezione mirata al prelievo di campioni, non è previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata.

b) **ispezioni su sospetto**: non sono programmate ma effettuate sulla base di:

- fondato sospetto di irregolarità;
- filoni di indagine;
- informazioni e riscontri fornite agli organi di controllo da soggetti fisici e giuridici.
- emergenze epidemiologiche;
- emergenze tossicologiche;
- eventi comunque straordinari.

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

c) **ispezioni extrapiano**: non sono programmate ma sono effettuate sulla base di:

- esigenze epidemiologiche;
- ricerche.

Tali ispezioni sono programmate a livello locale e successivamente concordate con la Regione, in qualità di Ente coordinatore delle attività sul territorio; di tale programmazione deve essere informato il Ministero della Salute.

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

Gli esiti delle ispezioni mirate, delle ispezioni su sospetto e di quelle extrapiano devono essere comunicate **con cadenza semestrale**, mediante la scheda ispezioni (allegata al PNAA), alla Regione Umbria – Direzione Sanità e Servizi Sociali – Servizio VI – Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare, che le trasmetterà, secondo quanto stabilito al paragrafo "rilevazione dell'attività" al Ministero della Salute. Qualora vengano messe in evidenza non conformità gravi, che possano costituire un potenziale rischio per la salute umana, per la salute ed il benessere degli animali o per l'ambiente, la comunicazione al Servizio VI - Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare deve essere **immediata** ed accompagnata da una **dettagliata relazione** riportante le azioni intraprese per fronteggiare tale non conformità, nonché le eventuali sanzioni applicate.

Il Servizio VI – Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare informerà a sua volta tempestivamente il Ministero della salute trasmettendo la relazione di cui sopra.

Le frequenze delle ispezioni negli impianti di produzione, devono essere stabilite sulla base dell'analisi dei rischi. A tal fine può essere utilizzato lo strumento di classificazione allegato (**allegato 16**) al PNAA, o un analogo metodo, in modo da intervenire sulle strutture di produzione per un rapido adeguamento degli impianti.

Tuttavia, al fine di garantire un livello minimo dell'attività ispettiva sul territorio, si forniscono le seguenti frequenze ispettive minime per la vigilanza presso gli operatori dell'intera filiera del settore dei mangimi.

Per le seguenti imprese del settore dei mangimi deve essere eseguita almeno un'ispezione l'anno:

- stabilimenti di cui all'articolo 10, comma 1, lettera a), b), c) del Reg. (CE)183/2005;
- impianti di produzione di mangimi medicati e prodotti intermedi;
- aziende zootecniche che producono mangimi medicati per autoconsumo;
- imprese di produzione di cui all'art. 5, comma 2, del Reg. (CE) 183/2005;
- laboratori di analisi per autocontrollo aziendale o autorizzati all'esecuzione di analisi per conto terzi;
- stabilimenti di produzione di alimenti per animali da compagnia.

Un'ispezione ogni due anni:

- impianti di distribuzione di mangimi medicati e prodotti intermedi;
- imprese di commercializzazione e distribuzione di cui all'articolo 5, comma 2, del Regolamento (CE) 183/2005.

Per le imprese di cui all'art. 5, comma 1, del Reg. (CE) 183/2005, dato l'elevato numero dei produttori primari, le ispezioni devono interessare almeno il 3% delle imprese presenti sul territorio.

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 definitivo 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);
- 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.

Nel caso di riscontro di eventuali carenze strutturali e funzionali delle imprese oggetto di vigilanza e controllo la ASL comunica al legale rappresentante dell'impresa e, per conoscenza all'Autorità che ha rilasciato l'autorizzazione:

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

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

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

- fac-simile di verbale di ispezione **allegato 4** al PNAA;

b) aziende zootecniche autorizzate alla produzione di mangimi medicati per esclusivo consumo aziendale – di cui all'art. 2 del D.M. 16/11/1993 :

- fac-simile di verbale di ispezione **allegato 5** al PNAA;

c) impianti autorizzati ad acquistare prodotti intermedi per la produzione di mangimi

medicati per esclusivo consumo aziendale – di cui all'art. 6 del D.M. 16/11/1993:

- fac-simile di verbale di ispezione **allegato 6** al PNAA;

d) distributori/rivenditori di mangimi medicati e prodotti intermedi:

-fac-simile di verbale di ispezione **allegato 7** al PNAA;

e) laboratori di analisi per autocontrollo aziendale o autorizzati all'esecuzione di analisi per conto terzi:

- fac-simile di verbale di ispezione **allegato 8** al PNAA;

f) stabilimenti di cui all'art. 10, lettera a) **produzione di additivi** di cui al capitolo IV del Reg. (CE) 183/2005 soggetti a riconoscimento:

- fac-simile di verbale di ispezione **allegato 9** al PNAA;

g) stabilimenti di cui all'art. 10, lettera a) **commercializzazione di additivi** di cui al capitolo IV del Reg. (CE) 183/2005 soggetti a riconoscimento:

- fac-simile di verbale di ispezione **allegato 9 bis** al PNAA;

h) imprese art. 5, comma 1, Reg.(CE) 183/2005:

- fac-simile di verbale di ispezione **allegato 10** al PNAA;

i) imprese art. 5, comma 2, Reg.(CE) 183/2005:

- fac-simile di verbale di ispezione **allegato 11** al PNAA;

l) stabilimenti art. 18, Reg. 1774/2002:

- fac-simile di verbale di ispezione **allegato 12** al PNAA.

CAMPIONAMENTI

Detta attività è effettuata dalle Aziende Sanitarie Locali.

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

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

Ai fini del campionamento si dovrà utilizzare il fac-simile di verbale di prelievo campioni Allegato 1 al presente Piano.

CRITERI DI CAMPIONAMENTO

Si distinguono quattro tipi di campionamento:

- 1) casuale o non mirato;
- 2) campionamenti mirati;
- 3) campionamenti su sospetto;
- 4) campionamenti extrapiano.

Campionamenti casuali o non mirati:

sono campionamenti ufficiali, a seconda del tipo di ricerca, programmati nell'ambito del piano di Sorveglianza, 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.

Campionamenti mirati:

sono campionamenti ufficiali in assenza di sospetto, programmati nell'ambito del piano di vigilanza 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.

In questi casi non è previsto il sequestro amministrativo contestuale della partita campionata.

Campionamenti 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.

Campionamenti extrapiano:

sono campionamenti ufficiali non previsti dal piano ed effettuati sulla base di esigenze epidemiologiche o di ricerca programmate a livello locale e concordate con la Regione. Tale programmazione deve essere comunicata al Ministero della Salute.

Non è previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata.

L'implementazione dei criteri e le frequenze dei campionamenti stabiliti dalla parte tecnica del Piano devono basarsi essenzialmente sull'analisi dei rischi considerando la tipologia dell'attività svolta dall'operatore del settore dei mangimi.

In particolare:

- 1) per i campioni effettuati presso gli allevamenti devono essere presi in considerazione:
 - l'indirizzo produttivo dell'impianto e la quantità di mangime prodotto/utilizzato;
 - alimentazione degli animali in relazione all'età (allattamento, svezzamento, finissaggio, ecc) e all'orientamento produttivo;
 - tipologia della matrice (mangimi, mangimi medicati acqua di abbeverata, ecc.).
- 2) per i campioni effettuati presso le imprese del settore dei mangimi devono essere presi in considerazione:
 - la corretta titolazione delle sostanze farmacologicamente attive nei prodotti per l'alimentazione animale in relazione alla classificazione di rischio dell'impianto;
 - la presenza di sostanze eventualmente non dichiarate o vietate;
 - le materie prime prodotte/commercializzate/trasportate/utilizzate;
 - i principi attivi utilizzati (additivi, sostanze farmacologicamente attive);
 - la qualità del sistema produttivo utilizzato (es. corretta miscelazione);
 - le tipologie dei prodotti finiti;
 - la possibilità di contaminazione crociata.

OGGETTO DEI CAMPIONAMENTI

Sono oggetto dei campionamenti:

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

Il prelievo di campioni di alimenti per animali, deve essere effettuato secondo "buone pratiche di campionamento" (vedere documento informativo Allegato 15 al PNA)

VERBALE DI PRELEVAMENTO

Nel **verbale di prelevamento - Allegato n. 1 al presente Piano**

– deve essere riportato:

- la dicitura “PNAA” o per esteso Piano Nazionale Alimenti per Animali;
- Il tipo di Piano a cui si riferisce il prelievo (Piano Nazionale o Extrapiano);
- Il tipo di campionamento;
- l'organismo prelevatore;
- la data e l'ora del campionamento;
- la natura e provenienza delle materie prime;
- la classificazione della matrice (additivi, premiscele, materie prime per mangimi di origine: Animale, Vegetale, Minerale, tutte le tipologie di mangimi, completo, complementare, mangimi medicati, i prodotti intermedi, l'acqua di abbeverata);
- la specie e categoria animale cui è destinato il mangime, utilizzando i codici presenti in calce al verbale;
- tipo di ricerca da effettuare (ad ogni campione deve corrispondere la ricerca di una sola sostanza);
- il luogo di campionamento (mezzo di trasporto di ingresso o primo deposito di materie prime importate, mezzo di trasporto, azienda zootecnica con ruminanti, azienda zootecnica che non detiene ruminanti, azienda agricola, stabilimento di produzione, magazzino di materie prime, rivendita/intermediario, miscelatore fisso o mobile, deposito/grossista, eventuale altra sede);
- l'entità globale della matrice oggetto del prelievo (espressa in peso/volume ed in numero di aliquote);
- l'indicazione del produttore o distributore del mangime;
- il numero di aliquote.

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

Per poter 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 Istituti.

Al fine di evitare eventuali contestazioni sulla “validità” dei medesimi, si ribadisce che il laboratorio di analisi ha l'**obbligo di respingere** eventuali campioni non conformi e/o pervenuti con verbali difformi dall'Allegato 1 al presente piano.

Al fine della rendicontazione delle attività al Ministero della Salute occorre specificare, ove previsto, le quantità dei campioni fatti in sorveglianza e quanti fatti in vigilanza; in caso mancasse questa indicazione, così come previsto sia dal Piano nazionale che da quello regionale, l'**IZS deve rifiutare** il campione in quanto non conforme a quanto previsto.

Campione in contraddittorio

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

Le ASL competenti per territorio concordano con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche i tempi per il conferimento dei campioni.

ANALISI

Le analisi sono effettuate dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche.

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

In presenza di sequestro della partita, i tempi di risposta dovranno essere più brevi possibili e comunque non dovranno superare i 7 giorni lavorativi a partire dall'accettazione del campione da parte del laboratorio, salvo la necessità di ulteriori approfondimenti analitici, dando comunque comunicazione di ciò sempre entro 7 giorni dall'accettazione.

Le risposte potranno essere trasmesse anche via telefax – in particolare modo per quanto attiene le partite in sequestro, cui farà comunque seguito la contestuale trasmissione del referto di analisi originale per via ordinaria.

Qualora il laboratorio dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche, temporaneamente o meno, non possa effettuare l'analisi, quest'ultima, a cura dello stesso IZS sarà eseguita presso altro Istituto Zooprofilattico od altro laboratorio accreditato: in tale evenienza verrà data comunicazione al Servizio VI – Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione Umbria, indicando altresì il laboratorio a cui è temporaneamente demandata l'effettuazione dell'analisi.

In caso di positività tale referto deve essere contemporaneamente comunicato da parte dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale immediatamente alla ASL e/o organismo prelevatore ed alla Regione Umbria – Servizio VI.

ANALISI DI REVISIONE

Le istanze di revisione di analisi effettuate nell'ambito di applicazione del presente piano sono di competenza dell'Istituto Superiore di Sanità; per l'analisi di revisione in caso di un primo esito positivo per la presenza di salmonelle spp. nei mangimi questa viene eseguita presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche (vedi specifico capitolo salmonelle).

POSITIVITÀ DEI CAMPIONI: PROTOCOLLO OPERATIVO

I provvedimenti da adottarsi in caso di positività dei campioni analizzati, da valutarsi caso per caso, a seconda del tipo di irregolarità riscontrate e commisurati all'entità e/o alla gravità dell'episodio accertato, possono rispondere ai seguenti criteri generali a seconda del tipo di irregolarità riscontrata, ad eccezione del caso di sospetto di rischio grave per la salute pubblica, per la sanità animale o per l'ambiente; in questi casi devono essere messe in atto le procedure previste dal **sistema di allerta rapido mangimi**, illustrate nelle "Linee Guida vincolanti per la gestione operativa del sistema di allerta per mangimi", utilizzando gli allegati 13 e/o 14 al PNAA.

Le procedure generali da mettere in atto per le diverse tipologie di non conformità prevedono che i prodotti risultati positivi, devono essere distrutti, o in alternativa, previa autorizzazione del Servizio Veterinario della ASL competente, ritirati dal commercio per essere sottoposti a un trattamento in grado di neutralizzare la nocività (ove possibile), a spese del detentore o del proprietario.

Il Servizio Veterinario delle ASL competente, inoltre, previa un'analisi del rischio, può decidere di **destinare tali mangimi a specie o categorie animali diverse**, per le quali non siano in vigore gli stessi divieti, o ancora **destinarli ad usi diversi dall'alimentazione animale**.

Le ASL trasmetteranno al Servizio VI – Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione, con ogni possibile urgenza, le positività/non conformità riscontrate, unitamente al verbale di

prelievo e al rapporto di prova del laboratorio, utilizzando il fac-simile **Allegato 3 al PNA** (firmato dal Responsabile del Servizio di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche) unitamente ad una relazione riportante le azioni intraprese per fronteggiare tale non conformità, nonché le eventuali sanzioni applicate, l'istanza, da parte degli interessati, di analisi di revisione e quant'altro possa essere utile per poter definire chiaramente il caso.

Il Servizio VI, a sua volta, trasmetterà tali segnalazioni, unitamente alla documentazione richiesta, al Ministero della Salute, al fine di poter dare seguito a tutte le dovute competenze.

a) Qualora il campionamento risultato positivo sia stato effettuato in una impresa del settore mangimi:

il laboratorio d'analisi, fatte salve le procedure già previste in materia:

- comunica la positività riscontrata alla Regione Umbria – Direzione Regionale Sanità e Servizi Sociali - Servizio VI – Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare e all'Azienda Sanitaria Locale che ha prelevato il campione, allegando al referto analitico il verbale di prelievo campioni (**allegato 1** al presente Piano);

l'Azienda Sanitaria Locale:

- sequestra la partita oggetto del campionamento, ove non già provveduto;
- attiva indagini finalizzate a rintracciare i quantitativi delle partite eventualmente già distribuiti;
- effettua l'ispezione dell'impianto presso il quale è stato effettuato il campionamento risultato positivo;
- effettua l'indagine epidemiologica;
- accerta l'eventuale presenza delle sostanze rinvenute nel campione o di altre sostanze la cui detenzione non sia conforme alla normativa vigente;
- verifica le procedure messe in atto al fine di prevenire eventuali contaminazioni crociate sia durante la produzione sia durante il trasporto; attiva indagini finalizzate a rintracciare i quantitativi della partita eventualmente già distribuiti;
- procede, per quanto applicabile, ai sensi di quanto indicato alla successiva lettera b);
- applica eventuali sanzioni amministrative.

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

il laboratorio d'analisi, fatte salve le procedure già previste in materia:

- comunica la positività riscontrata alla Regione Umbria – Direzione Regionale Sanità e Servizi Sociali – Servizio VI – Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare e all'Azienda Sanitaria Locale che ha prelevato il campione, allegando al referto analitico il verbale di prelievo campioni (**allegato 1** al presente piano);

l'Azienda Sanitaria Locale:

- sequestra la partita oggetto del campionamento nei casi in cui il sequestro non sia già stato disposto; i provvedimenti adottati devono comunque consentire il ciclo di alimentazione degli animali;
- effettua l'ispezione dell'allevamento presso il quale è stato effettuato il campionamento risultato positivo;
- effettua l'indagine epidemiologica;
- procede al campionamento di matrici biologiche, quando i laboratori di riferimento dispongano di metodiche validate per la ricerca degli analiti nei campioni, sugli animali che hanno avuto accesso al mangime, secondo le procedure e nei casi previsti dal Piano Nazionale Residui;
- attiva indagini finalizzate a rintracciare e ad individuare gli impianti di distribuzione e di produzione della partita, qualora la partita oggetto del campionamento non sia stata prodotta nell'allevamento per autoconsumo;

- procede, per quanto applicabile, come precedentemente indicato alla lettera a);
- informa immediatamente la Regione o Provincia Autonoma e la ASL competenti per territorio dello stabilimento di produzione del mangime contaminato, se non coincidenti con quelle in cui ha sede l'allevamento dandone altresì comunicazione alla Regione Umbria - Servizio VI – Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare;
- 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.

RILEVAZIONE ANNUALE DELL'ATTIVITÀ'

L'attività del piano deve essere rendicontata semestralmente.

I riepiloghi vanno trasmessi entro il **31 luglio** dell'anno in corso (inviando la rendicontazione dell'attività relativa al **primo semestre**) ed entro il **31 gennaio** dell'anno successivo all'anno di applicazione del presente piano (inviando la rendicontazione dell'attività relativa all'**intero anno**).

Le ASL invieranno alla Regione Umbria – Direzione Regionale Sanità e Servizi Sociali – Servizio VI – Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare, per il tramite dell'IZS dell'Umbria e delle Marche la rendicontazione sulle attività di campionamento effettuate mediante le previste schede allegate al PNAA, mentre provvederanno direttamente ad inviare alla Regione Umbria – Direzione Regionale Sanità e Servizi Sociali – Servizio VI – Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare la rendicontazione sull'attività ispettiva effettuata mediante le previste schede allegate al PNAA.

Le ASL dovranno altresì inviare al Servizio VI – Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Direzione Regionale sanità e a servizi sociali con cadenza annuale una relazione sull'applicazione del PNAA – Regione Umbria, (**Allegato 17** al PNAA) mettendo in evidenza:

- Il processo di valutazione del rischio adottato e l'identificazione dei fattori di rischio e delle situazioni di allarme che hanno portato alla programmazioni dell'attività, compresa l'attività extrapiano (se presente);
- l'attività di campionamento ufficiale (Piano, Extrapiano, Sospetto)
 - il tipo e il numero di non conformità riscontrate nell'attività di campionamento e azioni intraprese (sequestro, distruzione, destino ad altri usi, sanzioni, allerta,...);
- l'attività di vigilanza ispettiva effettuata presso gli operatori del settore dei mangimi
 - il tipo e il numero di non conformità riscontrate nell'attività di vigilanza ispettiva presso gli OSM e azioni intraprese (prescrizioni, sanzioni, tempi di adeguamento,...);

La trasmissione al Servizio VI – Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Direzione Regionale sanità e a servizi sociali deve avvenire mediante posta elettronica e in forma cartacea.

Altresì, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche effettuerà un controllo sistematico dei campioni pervenuti per il PNAA, in rapporto alla puntuale rispondenza della matrice/ specie animale/ molecola/ programmazione regionale, con sistematico invio trimestrale del relativo report alla Regione Umbria – Servizio VI, nonché alle ASL.

NORME CONCLUSIVE

Per quanto non espressamente previsto dal presente piano, si applicano le disposizioni della legislazione vigente e del Piano Nazionale di sorveglianza e di vigilanza sanitaria sull'alimentazione degli animali 2009-2011, diffuso dal Ministero della Salute con prot. 00024961-P del 18/12/08.

Il presente piano verrà modificato in relazione a nuove esigenze emergenti.

PIANO NAZIONALE ALIMENTAZIONE ANIMALE

REGIONE UMBRIA

ALLEGATO 1

A.S.L. n° _____ Settore Veterinario

Unità territoriale-Distretto n° _____

VERBALE DI PRELEVAMENTO n°.....

TIPO DI CAMPIONAMENTO:

 PNAA Piano di sorveglianza Piano di vigilanza EXTRA PIANO Piano di sorveglianza Piano di vigilanza SOSPETTOBSE (costituenti di origine animale) PRINCIPI ATTIVI E ADDITIVI SALMONELLA SOSTANZE INDESIDERABILI E CONTAMINANTI PIANO OGM prelievo avvenuto nel circuito: convenzionale biologico

PROVENIENZA DEL PRODOTTO:

 P. nazionale P. comunitario P. extracomunitario

PROVENIENZA DELLE MATERIE PRIME:

 P. nazionale P. comunitario P. extracomunitario Mista

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

MATERIA PRIMA DI ORIGINE:

 ANIMALE (specificare.....) VEGETALE (specificare.....) MINERALE (specificare.....) PREMISCELA ADDITIVO MANGIME MEDICATO PRODOTTO INTERMEDIO ACQUA DI ABBEVERATA MANGIME: Complementare Completo ALTRO (specificare.....)

PRELIEVO CAMPIONI PIANO OGM

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

Destinato alle seguenti specie/categorie (indicare il codice previsto nella legenda a piè pagina):.....

Il prelievo è stato effettuato per la ricerca di:.....

I campioni sono stati prelevati presso:

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

1) **Allevamento** con codice _ IT _ _ _ _ _ sito in..... C.a.p. via.....n..... di proprietà/condotto dal Sig..... nato a, residente in via n..... in

soccida con la ditta..... il cui legale rappresentante è il Sig..... nato a C.a.p., residente in C.a.p. vian.....

2) **Stabilimento / mezzo di trasporto / deposito / rivendita** con codice _ IT _ _ _ _ _ n.di targa..... sito in..... C.a.p.via..... n..... della ditta il cui legale rappresentante è il

Sig..... nato aresidente a C.a.p. via n.....

Il campione è stato prelevato da: confezione integra confezione non integra sfuso mangiatoia altro.....

Nome commerciale....., lotto/partita n....., quantità kg/lt....., confezioni n.....

Ditta produttrice..... Sede..... Stabilimento di produzione.....

Data di produzione/...../..... Data di scadenza...../...../.....

Si allega il cartellino o la sua fotocopia o il documento commerciale: SI NO

Con le modalità riportate nell'allegato verbale di rilievo ispettivo, atte a garantire la rappresentatività e l'assenza di contaminazioni, utilizzando attrezzature e contenitori puliti, asciutti e di materiale inerte sono stati prelevati a caso da n.....punti/sacchi n..... campioni elementari del peso/volume dikg/lt. Dall'unione dei campioni elementari è stato formato il campione globale del peso/volume dikg/lt. dal quale, dopo opportuna miscelazione è stato ottenuto un campione omogeneo ridotto del peso/volume dikg/lt ottenendo un campione finale (campione di laboratorio) in n.....aliquote ognuna delle quali del peso/volume non inferiore a 500g/500ml.

Dichiarazioni del proprietario o detentore:.....

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

Conservazione del campione

(** Indicare dettaglio aliquote)

N°..... copia/e del presente verbale con n° aliquota/e viene/vengono consegnate al Sig.....:

presenza di contraddittorio

Fatto, letto e sottoscritto.

FIRMA DEL PROPRIETARIO / DETENTORE

I VERBALIZZANTI

Specie e categorie

A1 galline ovaiole A2 altro pollame da carne (Reg CE 853/04) A3 broilers A4 tacchini B1 vacche da latte B2 vitelli B3 tori B4 manze/asciutta B5 bufali C conigli E equini O1 pecore/capre O2 agnelli /capretti P acquacoltura S suini SA selvaggina d'allevamento (Reg CE 853/04) AC animali da compagnia T tutte le specie

CAPITOLO 1

PIANO DI SORVEGLIANZA E DI VIGILANZA AI FINI DELLA PROFILASSI DELLA BSE

Il piano di sorveglianza e vigilanza ai fini della profilassi della BSE per l'anno 2009 non subirà variazioni nel suo impianto fondamentale rispetto agli anni precedenti. Sono previsti infatti:

- un programma di **sorveglianza epidemiologica**, basato su criteri formali di campionamento statistico, in grado di fornire un quadro della situazione epidemiologica e della sua evoluzione nel tempo. Il programma di sorveglianza, come negli anni precedenti, sarà ristretto alle *aziende zootecniche 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. I risultati della sorveglianza su queste strutture, a valle della filiera, potranno servire per l'identificazione tempestiva di situazioni di allarme sanitario e per ottenere stime di rischio valide in ambito nazionale;
- un **programma di vigilanza**, basato su criteri di rischio identificati in tutta la filiera produttiva e derivanti dall'attività di controllo pregressa e dall'analisi della situazione epidemiologica della BSE in Italia, volto a garantire il rispetto della normativa vigente in materia di divieti nell'alimentazione animale. Il programma di vigilanza come negli anni precedenti, è da applicarsi lungo *tutta la filiera produttiva*.

PIANO DI SORVEGLIANZA

TABELLA RIPARTIZIONE CAMPIONI

Il numero di campioni individuato per la regione Umbria è pari a **16** campioni ripartiti tra le 4 ASL come di seguito riportato:

ASL	Numero campioni *
n. 1	1
n. 2	5
n. 3	8
n. 4	2
TOTALE	16

* da dividere tra materia prima, mangime completo e complementare per ruminanti

Il Responsabile del Servizio di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche della ASL competente per territorio provvede a selezionare le strutture da campionare in relazione a questi fattori di rischio:

STRUTTURA	CRITERI DI SCELTA – FATTORI DI RISCHIO
ALLEVAMENTI	Allevamenti bovini da latte oppure allevamenti "linea vacca-vitello". Scelta casuale degli allevamenti da campionare

PIANO DI VIGILANZA SULL'INTERA FILIERA**TABELLA RIPARTIZIONE CAMPIONI**

Il numero di campioni individuato per la regione Umbria è pari a **18** campioni ripartiti tra le 4 ASL come di seguito riportato:

ASL	allevamento ruminanti	allevamento di non ruminanti	impianto di produzione	distribuzione	trasportatore	TOTALE
n.1	2	1	1	0	0	4
n.2	1	2	1	1	0	5
n.3	3	1	0	0	1	5
n.4	1	2	1	0	0	4
TOTALE	7	6	3	1	1	18

Il Responsabile del Servizio di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche della ASL competente per territorio provvede a selezionare le strutture da campionare in relazione a questi fattori di rischio:

STRUTTURA	CRITERI DI SCELTA – FATTORI DI RISCHIO
ALLEVAMENTI	<ul style="list-style-type: none"> ▪ bovini di dimensioni superiori ai 100 capi ▪ bovini allevati insieme a suini o avicoli ▪ che acquistano mangimi sfusi ▪ che utilizzano mangimi ad alto tenore proteico
IMPIANTI DI PRODUZIONE DI MANGIMI	<ul style="list-style-type: none"> ▪ impianti la cui produzione consiste maggiormente nella produzione di mangimi composti; ▪ impianti a linea unica ma che producono sia mangimi per ruminanti, sia mangimi per non ruminanti ▪ tipologie produttive maggiormente suscettibili di contaminazione (ad es. produzione di mangimi composti per non ruminanti contenenti proteine animali trasformate –PAT- oggetto di deroga) nonché materie prime impiegate nel processo produttivo come ad esempio grassi animali, PAT in deroga o altri concentrati proteici; ▪ elevati volumi di importazione di mangimi o materie prime ad elevato contenuto proteico; ▪ potenziale inefficacia dei sistemi di autocontrollo aziendali riferita in particolare al controllo delle contaminazioni crociate (es. assenza di un laboratorio interno o di fiducia) ed alla corretta miscelazione degli ingredienti; l'attenzione deve essere estesa anche ai sistemi di stoccaggio e di trasporto dei prodotti finiti; ▪ pregresse non conformità o irregolarità legate al mancato rispetto delle norme di profilassi della BSE.
INTERMEDIARI E DEPOSITI	<ul style="list-style-type: none"> ▪ presenza di grandi quantità di mangimi sfusi; ▪ provenienza estera dei mangimi composti distribuiti; ▪ stoccaggio/distribuzione di mangimi ad alto contenuto proteico.
MEZZI DI TRASPORTO	<ul style="list-style-type: none"> ▪ impiegati anche per il trasporto di proteine animali trasformate e mangimi; ▪ la cui non conformità sia già stata accertata in precedenza o si sospetti una non conformità.
MISCELATORI FISSI E MOBILI	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Miscelatori che producono mangimi per ruminanti e non ruminanti e mangimi ad alto contenuto proteico; ▪ Miscelatori che servono numerose aziende agricole, tra cui aziende che allevano ruminanti; ▪ Miscelatori la cui non conformità sia stata accertata in precedenza o si sospetti una non conformità.

CAPITOLO 2

PIANO DI VIGILANZA E CONTROLLO DEI PRINCIPI ATTIVI E DEGLI ADDITIVI NEGLI ALIMENTI PER ANIMALI

Il presente piano ha l'obiettivo di definire un programma di controlli analitici nel settore degli alimenti destinati alle specie animali di interesse zootecnico.

In tale ambito si tiene conto che alcuni principi attivi ad azione farmacologica (ad esclusione degli antibiotici) possono essere legalmente presenti come additivi nelle premiscele e nei mangimi composti destinati all'alimentazione di determinate specie e categorie di animali, qualora soddisfino i requisiti di cui all'articolo 3 del Regolamento (CE) 1831/2003.

PIANO DI SORVEGLIANZA

Viene introdotto un piano di sorveglianza epidemiologica dedicato all'additivo selenio e alla flavomicina (o flavofosfolipol), volto a stimare la prevalenza delle non conformità sul territorio regionale. Tale attività viene svolta mediante il prelievo di campioni conoscitivi in singola aliquota.

Il programma di sorveglianza epidemiologica ha essenzialmente una funzione informativa, è parte integrante del processo di valutazione del rischio e consente l'identificazione di fattori di rischio o di situazioni di allarme su cui basare la programmazione degli interventi.

TABELLA RIPARTIZIONE CAMPIONI

Il numero di campioni individuato per la regione Umbria è pari a **17** campioni ripartiti tra le 4 ASL come di seguito riportato:

		impianto di produzione	Allevamento	TOTALE
SELENIO *	Mangime composto	ASL 1 (1)	ASL 1 (1)	14
		ASL 2 (3)	ASL 2 (2)	
		ASL 3 (1)	ASL 3 (2)	
		ASL 4 (2)	ASL 4 (2)	
FLAVOMICINA	Mangime o premiscela	ASL 1 (1)	ASL 4 (1)	3
		ASL 2 (1)		
TOTALE		9	8	17

* prelevare solo da confezioni integre, evitare il prelievo alla mangiatoia.

PIANO DI VIGILANZA

Per contro la presenza di principi attivi ad azione farmacologica non autorizzati come additivi o come premiscela medicata per mangimi costituisce un'infrazione.

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

1. principi attivi ad azione farmacologica e additivi il cui impiego nei mangimi è consentito solo per determinate specie o categorie di animali;
2. principi attivi ad azione farmacologica non più autorizzati in qualità di additivi per mangimi; in particolare sono stati incrementati i campioni per la ricerca di avilamicina, ionofori (salinomicina sodica, monensin sodico) vietati come additivi a partire dal 01.01.06 ;
3. principi attivi ad azione farmacologica e additivi non autorizzati nei mangimi;
4. tenori di rame e zinco nei mangimi composti destinati all'alimentazione dei suini.
5. tenori di ferro nei mangimi da allattamento per vitelli, in quanto l'allegato V al Decreto Legislativo 360 del 17 agosto 1999 vieta il commercio di tali mangimi con tenori in ferro inferiori a 30 ppm (12% umidità).

Gli alimenti destinati ad animali produttori di alimenti per l'uomo sono campionati presso gli impianti di produzione, gli impianti di commercializzazione, i trasportatori, gli allevamenti ed eventuali altre sedi.

TABELLA RIPARTIZIONE CAMPIONI

Il numero di campioni individuato per la regione Umbria è pari a **103** campioni ripartiti tra le 4 ASL come di seguito riportato:

(Nella tabella viene indicata la ASL e tra parentesi il numero di campioni ad essa attribuito)

Nb: la scelta fra mangime o premiscela, ove previste entrambe, è a cura della ASL

		impianto di produzione	Allevamento	distribuzione	trasportatore
Bovini da latte					
MACROLIDI	Mangime o premiscela		ASL 3 (1) ASL 2 (1)		
IONOFORI	Mangime o premiscela	ASL 1(1)	ASL 4 (1)		
VIRGINIAMICINA	Mangime o premiscela	ASL 2 (1)	ASL3 (1)	ASL 4 (1)	
TOTALE 7		2	4	1	
Bovini da carne					
AVERMECTINE	Mangime o premiscela		ASL 2(1)		
NIFURSOL	Mangime o premiscela				
	acqua di abbeverata		ASL 3 (1)		
NITROFURANICI	Mangime o premiscela		ASL 4 (1)		
PENICILLINE	Mangime o premiscela			ASL 2 (1)	

RAME	Mangime o premiscela		ASL 3 (1)		
SULFAMIDICI	Mangime o premiscela				ASL 4(1)
VIRGINIAMICINA	Mangime o premiscela		ASL1 (1)		
ZINCO	Mangime o premiscela	ASL 2 (1)			
TOTALE 8		1	5	1	1
Suini					
CHINOLONICI	acqua di abbeverata		ASL 2 (1)		
	Mangime o premiscela	ASL 2 (1)	ASL 4(1)	ASL 2 (1)	
TETRACICLINE	acqua di abbeverata				
	Mangime o premiscela	ASL 4 (1)			
MACROLIDI	Mangime o premiscela	ASL 1 (1) ASL 2 (1)			
PENICILLINE	acqua di abbeverata		ASL 2(1)		
	Mangime o premiscela			ASL 4 (1)	
SULFAMIDICI	acqua di abbeverata				
	Mangime o premiscela	ASL 2 (1) ASL 4 (1)	ASL 1 (1) ASL 2 (1)	ASL 1(1)	
CLORAMFENICO LO	Mangime o premiscela	ASL 2 (1)	ASL 2 (1)		
VIRGINIAMICINA 2	Mangime o premiscela	ASL 2 (1)		ASL 3 (1)	
ZINCO	Mangime o premiscela	ASL 1 (1) ASL 2 (3)	ASL2 (2) ASL 3 (1)		
ZINCOBACITRACINA	Mangime o premiscela	ASL 2 (1)		ASL 4 (1)	ASL 1 (1)
RAME (per la verifica della corrispondenza a quanto dichiarato in etichetta)	Mangime o premiscela	ASL 2 (1)	ASL 2 (1)		
TOTALE 30		14	10	5	1
Equini					
AVERMECTINE	Mangime o premiscela	ASL 2 (1)			
FANS	Mangime o premiscela		ASL 3 (1)		
NITROFURANICI	Mangime o premiscela	ASL 1(1) ASL 2 (1)			
TOTALE 4		3	1		
Cunicoli					
ZINCO	mangime	ASL 2 (1)			
TOTALE		1			
Broilers					
AVILAMICINA	mangime	ASL 2 (1)			
CLORAMFENICO LO	mangime	ASL 2 (1)			
CHINOLONICI	mangime				

	acqua di abbeverata	ASL 2 (1)			
IONOFORI	mangime	ASL 4 (1)	ASL3 (1)		
TOTALE 5		4	1		
Tacchini					
CLORAMFENICO LO	mangime	ASL2 (1)			
CHINOLONICI	mangime			ASL4 (1)	
	acqua di abbeverata				
MACROLIDI	mangime	ASL2 (1)			
NICARBAZINA + ROBENIDINA	mangime	ASL2 (1)		ASL3 (1)	
NIFURSOL	acqua di abbeverata				
	mangime	ASL4 (1)			
NITROIMIDAZOLI CI	acqua di abbeverata		ASL2 (1)		
	mangime				
SULFAMIDICI	mangime	ASL1 (1)			
TETRACICLINE	mangime			ASL2 (1)	
TOTALE 9		5	1	3	
Altri avicoli (oche, anatre, faraone, selvaggina allevata)					
CHINOLONICI	mangime	ASL2 (1) ASL4 (1)			
	acqua di abbeverata				
IONOFORI	acqua di abbeverata		ASL2 (1)		
MACROLIDI	mangime			ASL1 (1)	
METILCLORPIND OLO	mangime	ASL1 (1)			
NIFURSOL	mangime				
	acqua di abbeverata		ASL3 (1)		
NICARBAZINA + ROBENIDINA	mangime	ASL2 (1) ASL4 (1)			
SULFAMIDICI	mangime	ASL1 (1)			
TOTALE 9		6	2	1	
Ovaiole					
CHINOLONICI 3	mangime	ASL2 (1)			
	acqua di abbeverata		ASL3 (1) ASL2 (1)		
CLORAMFENICO LO 1	mangime	ASL4 (1)			
IONOFORI 2	mangime	ASL2 (1) ASL 1(1)			
MACROLIDI 1	mangime			ASL2 (1)	
METILCLORPIND OLO 1	mangime	ASL2 (1)			
NICARBAZINA + ROBENIDINA 2	mangime	ASL2 (1)	ASL 3(1)		
NITROFURANICI 1	mangime			ASL3 (1)	
SULFAMIDICI 1	mangime	ASL1 (1)			
TETRACICLINE 1	mangime	ASL4 (1)			

ZINCO 1	mangime	ASL2 (1)			
ZINCOBACITRACINA 1	mangime			ASL4 (1)	
TOTALE 15		9	3	3	
Ovini e caprini					
AVERMECTINE 2	Mangime o premiscela		ASL 3 (1) ASL 4 (1)		
IONOFORI 1	Mangime o premiscela	ASL 2 (1)			
METILCLORPINDOLO 1	mangime	ASL 2 (1)			
RAME 1	mangime	ASL 1 (1)			
ZINCOBACITRACINA 2	mangime	ASL 2 (1)		ASL 4 (1)	
TOTALE 7					
Acquacoltura					
CHINOLONICI 2	Mangime o premiscela		ASL 3 (1) ASL 4 (1)		
FANS 2	Mangime o premiscela		ASL 3 (2)		
NITROFURANICI 2	Mangime o premiscela		ASL 3 (1)		ASL 3 (1)
PENICILLINE 2	Mangime o premiscela		ASL 3 (1) ASL 4 (1)		
TOTALE 8			7		1

Il Responsabile del Servizio di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche della ASL competente per territorio provvede a selezionare le strutture da campionare in relazione a questi fattori di rischio:

STRUTTURA	CRITERI DI SCELTA – FATTORI DI RISCHIO
IMPIANTI DI PRODUZIONE DI MANGIMI E DISTRIBUTORI	<ul style="list-style-type: none"> ▪ pregresse non conformità o irregolarità; ▪ impianti che producono, sia mangimi con additivi per le specie o categorie animali per cui essi siano consentiti, sia mangimi o premiscele per altre specie animali; ▪ impianti che producono mangimi per suini per la verifica della rispondenza a quanto dichiarato in etichetta per i tenori di rame e zinco. ▪ mangimifici a scopo commerciale e aziendali autorizzati all'utilizzo di prodotti intermedi e premiscele medicate.
ALLEVAMENTI	<ul style="list-style-type: none"> ▪ pregresse non conformità o irregolarità; ▪ aziende considerate come allevamenti intensivi

CAPITOLO 3

PIANO DI SORVEGLIANZA E DI VIGILANZA DELLA PRESENZA DELLE SOSTANZE INDESIDERABILI E DEI CONTAMINANTI NEGLI ALIMENTI PER ANIMALI**3.a DIOSSINE – PCB DIOSSINA SIMILI - PCB NON DIOSSINA SIMILI**

Il Piano di controllo relativo alla presenza delle sostanze indesiderabili e dei contaminanti negli alimenti per animali quali le Diossine, PCB diossina-simili e PCB non diossina-simili, è articolato in un programma di **sorveglianza epidemiologica**, basato su criteri formali di campionamento statistico casuale, e in un programma di **vigilanza veterinaria** volto a garantire il rispetto della normativa vigente in materia di divieti nell'alimentazione animale. Lo scopo principale della sorveglianza epidemiologica è la raccolta di informazioni che permettono di determinare quali siano le risposte più appropriate, nell'immediato ed a lungo termine, all'esistenza di problemi sanitari e, attraverso l'analisi dei dati raccolti, la determinazione delle priorità per le attività a lungo termine, la predisposizione di differenti strategie di azione e la determinazione dei loro probabili costi e benefici.

L'approccio basato sulla sorveglianza epidemiologica, pertanto, permette sia di implementare interventi più selettivi (cioè meglio mirati e più vantaggiosi in termini di rapporto costi/efficacia) sia di portarli a termine in maniera più scientifica ed efficiente.

La vigilanza veterinaria, invece, è una tipica azione di polizia veterinaria ed è un'attività rappresentata da una serie di misure permanenti cui sono soggette tutta una serie di imprese zootecniche o connesse con il settore zootecnico, che mira a prevenire le malattie o i problemi sanitari e a rarefare gli eventi di contaminazione.

CAMPIONAMENTO

I campioni destinati al controllo ufficiale dei livelli di diossina e di furani, nonché alla determinazione del contenuto di PCB diossina-simili nei mangimi, devono essere prelevati secondo le disposizioni del D.M. 20 aprile 1978 così come previsto dal D.Lvo 133/2004, modificato dal D.M. 3 ottobre 2006.

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:

- alimenti solidi: 500 grammi;
- alimenti liquidi o semiliquidi: 500 ml.

L'analisi per la **ricerca di PCB non diossina - simili** viene eseguita **nei medesimi campioni nei quali vengono ricercate le diossine e i PCB diossina-simili**, come previsto dalla Raccomandazione 2004/704/CE.

Pertanto le aliquote riservate alle analisi di laboratorio devono essere due: la prima è destinata all'analisi delle diossine e dei PCB diossina-simili, la seconda è destinata

all'analisi dei PCB non diossina-simili. Pertanto è necessario prelevare un'aliquota in più rispetto a quelle normalmente previste.

I livelli massimi di diossine, nonché della somma di diossine e PCB diossina-simili, che possono essere tollerati nei prodotti destinati all'alimentazione degli animali, sono stabiliti dal D.Lvo 149 del 10 maggio 2004, come modificato dal D.M. 10 gennaio 2007.

PIANO DI SORVEGLIANZA

TABELLA RIPARTIZIONE CAMPIONI

Il numero di campioni individuato per la regione Umbria è pari a **13** campioni ripartiti tra le 4 ASL come di seguito riportato:

(Nella tabella viene indicata la ASL e tra parentesi il numero di campioni ad essa attribuito)

	Impianto di produzione	allevamento	distribuzione	trasportatore	TOTALE
Mangime Composto					2
Suini		ASL 2 (1)			1
Altri (Conigli, polli, Equini)	ASL 1 (1)				1
Materia prime di origine animale					5
Farina di pesce		ASL 2 (1)			1
Grassi animali *	ASL 2 (1) ASL 1(1)				2
Olio di pesce	ASL 2 (2)				2
Materia prime di origine vegetale					4
Cereali	ASL 2 (1)		ASL 3 (1)		2
Foraggi		ASL 1 (1)			1
Semi oleosi o semi di leguminose			ASL 4 (1)		1
Altre materie prime					2
Mangimi minerali	ASL 1 (1)				1
Premiscele	ASL 2 (1)				1
TOTALI	8	3	2		13

* compreso latte in polvere e ovoprodotti

PIANO DI VIGILANZA

TABELLA RIPARTIZIONE CAMPIONI

Il numero di campioni individuato per la regione Umbria è pari a **8** campioni ripartiti tra le 4 ASL come di seguito riportato:

(Nella tabella viene indicata la ASL e tra parentesi il numero di campioni ad essa attribuito)

	Impianto di produzione	allevamento	TOTALI
Premiscele contenenti microelementi*	ASL 2 (2)		2
Farina e olio di pesce		ASL 2 (1)	1
Oli di origine vegetale e sottoprodotti	ASL 2 (1)		1
Foraggi		ASL 1 (1)	1
Additivi **	ASL 2 (1)		1
Mangimi minerali	ASL 1 (1)		1
Grassi animali	ASL 2 (1)		1
TOTALI	6	2	8

* Esempio: ossido di zinco, ossido di rame, solfato di rame, solfato di zinco

** Esempio: cloruro di colina

Il Responsabile del Servizio di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche della ASL competente per territorio provvede a selezionare le strutture da campionare in relazione ai seguenti criteri (valido sia per il piano di sorveglianza che per il piano di vigilanza):

STRUTTURA	CRITERI DI SCELTA
IMPIANTI DI PRODUZIONE DI MANGIMI	<ul style="list-style-type: none"> ▪ impianti di trasformazione ed impianti oleochimici che producono materie prime destinate all'alimentazione animale ▪ impianti che producono grassi vegetali per l'alimentazione animale; ▪ impianti di produzione di additivi e premiscele; ▪ mangimifici a scopo commerciale
TRASPORTATORI	<ul style="list-style-type: none"> ▪ di alimenti per animali
DISTRIBUZIONE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ depositi di materie prime per mangimi
ALLEVAMENTI	<ul style="list-style-type: none"> ▪ allevamenti che utilizzano mangimi composti per animali terrestri e per pesci

3.b MICOTOSSINE

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

Per quanto invece riguarda il controllo della presenza da DON, di T-2 ed HT-2, questo sarà limitato alla sola sorveglianza, per stabilire lo stato di contaminazione di queste tossine prevalentemente in avena e frumento.

Indipendentemente dal tipo di piano (sorveglianza o vigilanza) verrà effettuato un campionamento ufficiale in 4/5 aliquote per Aflatossina B1 ed ocratossina; per le restanti micotossine verrà effettuato un campionamento in aliquota unica fino a che non saranno fissati i limiti di legge.

PIANO DI SORVEGLIANZA

Il Piano di sorveglianza 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.

TABELLA RIPARTIZIONE CAMPIONI

Il numero di campioni individuato per la regione Umbria è pari a **92** campioni ripartiti tra le 4 ASL come di seguito riportato:

(Nella tabella viene indicata la ASL e tra parentesi il numero di campioni ad essa attribuito)

SOSTANZE PRODOTTI CONTAMINANTI	MATERIE PRIME – CEREALI E LORO SOTTOPRODOTTI (1)	MANGIMI COMPOSTI PER ANIMALI DA LATTE (2)	MANGIMI COMPOSTI PER BOVINI DA LATTE	MANGIMI COMPOSTI PER ANIMALI DA REDDITO (diversi dagli animali da latte)	MANGIMI PER ANIMALI DA COMPAGNIA	TOTALE
AFLATOSSINA B1	ASL 1 (2) ASL 2 (2) ASL 4 (2)	ASL 2 (1) ASL 3 (2)	ASL 1 (1) ASL 2 (1) ASL 3 (2) ASL 4 (1)	ASL 2 (1) ASL 4 (1)	ASL 1 (1) ASL 2 (2) ASL 3 (1) ASL 4 (1)	21
OCRATOSSINA A	ASL 1 (1) ASL 2 (1) ASL 3 (1) ASL 4 (1)	ASL 1 (1) ASL 2 (1) ASL 3 (1) ASL 4 (1)	ASL 2 (1) ASL 3 (2) ASL 4 (1)	ASL 1 (1) ASL 2 (1) ASL 3 (1) ASL 4 (1)	ASL 1 (1) ASL 2 (1) ASL 3 (1) ASL 4 (1)	20
ZEARALENONE	ASL 1 (1) ASL 2 (1)	ASL 2 (1) ASL 4 (1)	ASL 3(1)	ASL 2 (1)	-	6
DON	ASL 1 (1) ASL 2 (1)	ASL 3(1)	ASL 4 (1)	ASL 2 (1) ASL 4 (1)	-	6
FUMONISINE	ASL 1 (2) ASL 2 (2) ASL 4 (2)	ASL 2 (1) ASL 3 (2)	ASL 1 (2) ASL 2 (1) ASL 3 (1) ASL 4 (1)	ASL 2 (1) ASL 1 (1)	-	16
TOSSINE T-2 E HT-2 (***)	ASL 1 (5) ASL 2 (12) ASL 3(1) ASL 4 (5)	-	-	-	-	23
TOTALE	43	13	16	11	9	92

(1) in particolare mais, grano, avena

(2) destinati a pecore, bufale e capre

(***) solo avena e grano

Il Responsabile del Servizio di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche della ASL competente per territorio provvede a selezionare le strutture da campionare, in relazione a questi criteri:

STRUTTURA	CRITERI DI SCELTA
Il criterio da utilizzare è quello di effettuare un campionamento casuale (random) finalizzato alla valutazione della situazione epidemiologica	
ALLEVAMENTI	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Allevamenti bovini, bufalini, ovini e caprini da latte . ▪ Allevamenti suini
IMPIANTI DI PRODUZIONE DI MANGIMI	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aziende produttrici di materie prime e mangimi destinati ad animali da latte ▪ Aziende produttrici di materie prime e mangimi destinati a suini ▪ Aziende produttrici di mangimi destinati ad animali da compagnia (cani e gatti)
DISTRIBUZIONE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Alimenti destinati ad animali da compagnia (cani e gatti)

PIANO DI VIGILANZA

Il piano di vigilanza rappresenta una verifica, lungo tutta la catena agro-alimentare e zootecnica, delle conformità ai limiti massimi stabiliti dalle normative cogenti. Sono quindi previste numerosità campionarie sulla base di evidenze scientifiche riconducibili essenzialmente a fattori climatici, fattori produttivi, e numerosità di aziende presenti.

Inoltre, data la diretta correlazione tra clima e contaminazione da micotossine ed alla diversa natura delle micotossine (tossine da campo e tossine da stoccaggio), i campionamenti dovranno essere effettuati in modo diversificato a seconda della micotossina da ricercare. Aflatossine ed ocratossina dovranno essere ricercate nei centri di stoccaggio o negli allevamenti con riserve di mangime o materia prima stoccata, per le fusariotossine (tossine da campo), il prelievo dovrebbe essere effettuato in qualsiasi sito dopo l'essiccazione, non essendo praticabile il campionamento in campo.

Nel Piano di Vigilanza non sono previsti controlli sulle tossine T2 e HT2.

Mentre per l'aflatossina B1 e l'ocratossina sarà verificata la conformità alle normative vigenti, prevedendo pertanto anche la possibilità di ricorrere alle analisi di revisione, per le altre micotossine i valori riscontrati nelle analisi per la valutazione dello stato di contaminazione saranno valutati, rispetto alla Raccomandazione 2006/576/CE con azioni a carico delle ASL finalizzate alla individuazione di destinazioni d'uso dei prodotti contaminati verso le specie animali meno sensibili alle relative micotossine. Si ricorda che i suini, gli equini ed i conigli rappresentano le specie più sensibili ed i ruminanti la specie meno sensibile.

TABELLA RIPARTIZIONE CAMPIONI

Il numero di campioni individuato per la regione Umbria è pari a **10** campioni ripartiti tra le 4 ASL come di seguito riportato:

(Nella tabella viene indicata la ASL e tra parentesi il numero di campioni ad essa attribuito)

SOSTANZE PRODOTTI CONTAMINANTI	MATERIE PRIME – CEREALI E LORO SOTTOPRODOTTI	MANGIMI COMPOSTI PER ANIMALI DA LATTE (1)	MANGIMI PER SUINI	MANGIMI COMPOSTI	TOTALE
AFLATOSSINA B1	ASL 1 (1) ASL 2 (1)	ASL 3 (1)			3
OCRATOSSINA A	ASL 1 (1) ASL 2 (1)		ASL 2 (1)		3
ZEARALENONE				ASL 4 (1)	1
DON			ASL 2 (1)		1
FUMONISINE	ASL 1 (1)			ASL 2 (1)	2
TOTALE	5	1	2	2	10

(1) destinati a pecore, bufale e capre

Il Responsabile del Servizio di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche della ASL competente per territorio provvede a selezionare le strutture da campionare, in relazione a questi criteri:

STRUTTURA	CRITERI DI SCELTA – FATTORI DI RISCHIO
ALLEVAMENTI	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Allevamenti in cui si fa stoccaggio di materie prime o di riserve di mangime ▪ Allevamenti di suini, per la ricerca di ocratossina A in quanto specie più sensibile
IMPIANTI DI PRODUZIONE DI MANGIMI	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mangimifici a scopo commerciale ▪ Mangimifici che utilizzano materie prime stoccate per lunghi periodi
DISTRIBUZIONE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Depositi e commercio all'ingrosso di granaglie e mangimi ▪ Essicatoi

3.c Metalli pesanti e contaminanti

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

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

Tra le sostanze chimiche che possono contaminare i mangimi sono compresi pesticidi, i metalli pesanti, i contaminanti ambientali, le sostanze chimiche utilizzate per la pulitura degli impianti, i lubrificanti, gli oli minerali, ecc.

Nel presente piano di controllo, al fine di concentrare per il 2008 le risorse disponibili, diversamente da quanto previsto in altre parti del PNAA, è presente solamente un programma di vigilanza e non quello di sorveglianza.

PIANO DI VIGILANZA

Per la stesura del presente piano si è tenuto conto:

- delle raccomandazioni contenute nei rapporti redatti dagli ispettori del Food Veterinary Office a seguito delle recenti ispezioni comunitarie che indicano la necessità di incrementare i controlli;
- dei risultati dell'attività di controllo svolta in Italia negli anni precedenti (positività PNR e PNAA);
- della potenziale contaminazione da arsenico, cadmio e mercurio di farine di pesce contenute in mangimi per suini e per pesci;
- della mancanza di dati relativa alla presenza del cadmio in mangimi per equini tenuto conto della risaputa problematica dei residui di cadmio nei visceri di cavalli.

E' stata inserita, rispetto al precedente piano, la ricerca di melamina per la quale sono da preferire matrici ad alto contenuto proteico quali farine di soia e derivati della soia, farine di riso e derivati, derivati del latte e pet-food.

TABELLA RIPARTIZIONE CAMPIONI

Il numero di campioni individuato per la regione Umbria è pari a **51** campioni ripartiti tra le 4 ASL come di seguito riportato:

(Nella tabella viene indicata la ASL e tra parentesi il numero di campioni ad essa attribuito)

Nb: la scelta fra mangime o premiscela, ove previste entrambe, è a cura della ASL

		impianto di produzione	allevamento	distribuzione	trasportatore	TOTALE
Bovini da latte						
Radionuclidi	Mangime o premiscela	ASL 2 (1)				1
Bovini da Carne						
Pesticidi clorurati	Mangime o premiscela			ASL3 (1)		1
Piombo	Mangime o premiscela		ASL 1 (1)			1
Vitelli						
melamina	Mangime o premiscela	ASL 1 (1)				1
Cadmio	Mangime o premiscela	ASL 2(1)				1
Suini						
Arsenico	Mangime o premiscela		ASL 2(1)			1
Cadmio	Mangime o premiscela			ASL 4 (1)		1
Mercurio	Mangime o premiscela		ASL 2 (1)			1
Pesticidi clorurati	Mangime o premiscela		ASL 1 (1)			1
Piombo	Mangime o premiscela	ASL 4 (1)				1
Equini						
Cadmio	Mangime o premiscela		ASL3 (2)			2
Pesticidi clorurati	Mangime o premiscela	ASL 2 (1)				1
Broilers						
melamina	Mangime	ASL 2 (1)	ASL 3 (1)			2
Piombo	mangime		ASL 3 (1)			1
Radionuclidi	mangime	ASL 2 (1)				1
Tacchini						
melamina	Mangime	ASL 2 (1)				1
Cadmio	mangime		ASL 2 (1)			1
Pesticidi clorurati	mangime		ASL 2 (1)			1
Oche Anatre Faraone Selvaggina Allevata						
Pesticidi clorurati	Mangime		ASL 2 (1)			1
Piombo	Mangime		ASL 3 (1)			1
Ovaiole						
Arsenico	Mangime			ASL 2(1)		1
Cadmio	Mangime			ASL 4 (1)		1
Piombo	Mangime	ASL 2 (1)	ASL 3 (1)			2

Cunicoli						
Cadmio	Mangime	ASL 2 (1)				1
Ovi-caprini						
Cadmio	Mangime o premiscela		ASL 1 (1)			1
Piombo	Mangime o premiscela		ASL 3 (1)			1
Radionuclidi	Mangime o premiscele	ASL 2 (1)				1
Acquacoltura (Sp. Ittiche)						
melamina	Mangime o premiscele		ASL 3 (2)			2
Arsenico	Mangime o premiscele		ASL 3 (2)			2
Cadmio	Mangime o premiscele		ASL 3 (1)		ASL 4 (1)	2
Mercurio	Mangime o premiscele		ASL 3 (2) ASL 4(1)			3
Nitriti	Mangime o premiscele		ASL 3 (3)			3
Pesticidi clorurati	Mangime o premiscele		ASL 3 (2)			2
Piombo	Mangime o premiscele		ASL 4 (1)		ASL 3 (1)	2
Radionuclidi	Mangime o premiscele		ASL 3 (1)			1
Animali da compagnia						
melamina	Mangime o premiscele	ASL 1 (2) ASL 2 (2)				4

Il Responsabile del Servizio di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche della ASL competente per territorio provvede a selezionare le strutture da campionare in relazione ai seguenti criteri:

STRUTTURA	CRITERI DI SCELTA – FATTORI DI RISCHIO
IMPIANTI DI PRODUZIONE DI MANGIMI E DISTRIBUTORI	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Per pregresse non conformità o irregolarità; ▪ Che producono mangimi per specie o categorie di animali diverse ▪ Piani di autocontrollo carenti dell'analisi del rischio
ALLEVAMENTI	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Per pregresse non conformità o irregolarità;

CAPITOLO 4**PIANO DI CAMPIONAMENTO PER LA VALUTAZIONE ED IL CONTROLLO DELLA CONTAMINAZIONE MICROBICA DA SALMONELLA SPP DEI MANGIMI COMPOSTI E DELLE MATERIE PRIME PER MANGIMI DI ORIGINE VEGETALE**

Il presente programma ha il duplice scopo di consentire la valutazione della contaminazione microbica da *Salmonella* spp. dei mangimi composti e delle materie prime per mangimi di origine vegetale (*programma di sorveglianza*) e di mettere in atto delle misure finalizzate al controllo a seguito dell'applicazione di un piano di campionamento basato su criteri di rischio precedentemente identificati (*programma di vigilanza*).

PIANO DI SORVEGLIANZA

La necessità di mettere in atto un campionamento mirato alla sorveglianza rientra nell'ambito di un più ampio programma che coinvolge tutti i Paesi dell'Unione Europea in ottemperanza alla Direttiva 2003/99/CE, volto ad acquisire informazioni sul livello di contaminazione da *Salmonella* spp. nelle materie prime per mangimi di origine vegetale maggiormente utilizzate tal quali nell'alimentazione animale e nei mangimi composti per pollame, suini, bovini, ovi-caprini, pesci e conigli. Sulla base dei dati acquisiti e trasmessi dai Paesi Membri la Commissione Europea provvederà a definire successivamente su base comunitaria il livello di contaminazione da *Salmonella* spp. ritenuto accettabile, al fine di ridurre la prevalenza di tutti i sierotipi di salmonella rilevanti per la sanità pubblica, così come definiti dal Regolamento (CE) n. 2160/2003 e successive modifiche e integrazioni.

Il campione è di tipo conoscitivo e deve essere composto da una aliquota di circa 500 grammi.

TABELLA RIPARTIZIONE CAMPIONI

Il numero di campioni individuato per la regione Umbria è pari a **60** campioni ripartiti tra le 4 ASL come di seguito riportato:

(Nella tabella viene indicata la ASL e tra parentesi il numero di campioni ad essa attribuito)

	impianto di produzione	allevamento	Distribuzione	TOTALE
Cereali, loro prodotti e sottoprodotti *	ASL 1(1) ASL 2 (1) ASL 4 (1)	ASL 1(3) ASL 2 (6) ASL 3 (6) ASL 4 (3)	ASL 2 (1) ASL 3 (1) ASL 4 (1)	24
Semi oleosi, loro prodotti e sottoprodotti **	ASL 2 (1)	ASL 1(1) ASL 2 (2) ASL 3 (1) ASL 4 (1)		6
Altre materie prime ***		ASL 1(1) ASL 2 (1) ASL 3 (1) ASL 4 (1)		4
mangimi composti per pollame	ASL 1(1) ASL 2 (1) ASL 4 (1)	ASL 3(1)		4
mangimi composti per suini	ASL 1(1) ASL 2 (1) ASL 4 (1)	ASL 2 (2) ASL 4 (2)	ASL 1(1) ASL 2 (1) ASL 4 (1)	10
mangimi composti per bovini	ASL 1(1) ASL 2 (1)	ASL 3 (1)	ASL 4 (1)	4
mangimi composti per ovicaprini	ASL 1(1) ASL 2 (1)	ASL 3 (1)	ASL 4 (1)	4
mangimi composti per pesci		ASL 3 (1)	ASL 2 (1)	2
mangimi composti per conigli	ASL 1(1) ASL 2 (1)			2
TOTALE	16	35	9	60

* Orzo e derivati, Frumento e derivati, Granturco e derivati;

** Derivati di: Arachidi, Semi di colza, Noce di cocco, Semi di girasole, semi di lino, altri semi oleosi. Semi di soia e derivati, semi di cotone e derivati;

*** Semi di legumi, Tuberi, Radici, Foraggi, Paglia, Altri semi, frutti e piante

PIANO DI VIGILANZA

Il programma di vigilanza prevede l'effettuazione di un campionamento basato su criteri di rischio e l'applicazione di misure di controllo in caso di positività.

Il campione è ufficiale e deve essere composto da 4/5 aliquote di circa 500 grammi ciascuna.

TABELLA RIPARTIZIONE CAMPIONI

Il numero di campioni individuato per la regione Umbria è pari a **22** campioni ripartiti tra le 4 ASL come di seguito riportato:

ASL	semi di soia e derivati	mangimi composti per pollame	mangimi composti per suini
1	3	1	0
2	7	1	1
3	3	2	0
4	2	1	1
TOTALE	15	5	2

PIANO DI CONTROLLO DELLA CONTAMINAZIONE MICROBICA DA SALMONELLA SPP. DEI MANGIMI COMPOSTI PER ANIMALI DA COMPAGNIA

Nel presente piano è introdotto un programma di controllo della presenza di *Salmonella* spp. nei mangimi composti per animali da compagnia. Tale programma si rende necessario al fine della tutela degli animali familiari, anche in seguito ai recenti problemi legati al settore del pet food, che hanno accresciuto l'attenzione dell'opinione pubblica su questa tipologia di mangimi. Inoltre è stata presa in considerazione la condizione di convivenza degli animali da compagnia con l'uomo, condizione che può causare un aumento del rischio per la salute pubblica derivante da contaminazioni da *Salmonella* spp. Il campione è ufficiale e deve essere composto da 4/5 aliquote di circa 500 grammi ciascuna. L'oggetto del campionamento è costituito:

- da mangimi secchi contenenti materie prime di origine animale;
- da mangimi umidi contenenti materie prime di origine animale.

TABELLA RIPARTIZIONE CAMPIONI

Il numero di campioni individuato per la regione Umbria è pari a **7** campioni ripartiti tra le 4 ASL come di seguito riportato:

ASL	distribuzione	produzione	TOTALE
1	1	1	2
2	0	3	3
3	1	0	1
4	1	0	1
TOTALE	3	4	7

CAPITOLO 5

PIANO DI SORVEGLIANZA E VIGILANZA SULLA PRESENZA DI OGM NEI MANGIMI

Sono da controllare gli OGM autorizzati in sede comunitaria e secondo metodiche ufficiali. Le strutture da porre sotto controllo sono sia quelle del circuito convenzionale che biologico.

Il Regolamento (CE) 834/2007 del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, abroga il Regolamento (CEE) n. 2092/91. Per le produzioni biologiche, vige il divieto di impiego di OGM e/o prodotti derivati da OGM, con una soglia di tolleranza pari allo 0,9% per mangime o per ciascun mangime di cui i prodotti sono composti, purché tale presenza sia accidentale o tecnicamente inevitabile...

Ai fini della valutazione della conformità dei campioni analizzati, le tolleranze da applicare sono quelle previste dalla normativa vigente, in particolare:

- per gli alimenti zootecnici del circuito convenzionale: 0.9% (Regolamenti CE n° 1829/2003 e 1830/2003)
- per gli alimenti zootecnici del circuito biologico: 0,9% (Regolamento (CE) 834/2007 del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n° 2092/91).

Sebbene le tolleranze nel circuito convenzionale ed in quello biologico coincidano, è opportuno ribadire 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.

Nel corso dei sopralluoghi andranno prelevati, in via prioritaria, mangimi composti (completi o complementari), mangimi semplici (materie prime) contenenti o costituiti da mais e soia. È possibile anche prelevare campioni di mangimi contenenti cotone, barbabietola o riso. Per il circuito convenzionale, non vanno campionati prodotti che riportano in etichetta la presenza di OGM.

Si raccomanda di verificare, in fase di ispezione, il rispetto dei requisiti di rintracciabilità (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. 24 comma 3).

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.

Nel verbale di prelievo va indicato in modo esplicito se trattasi di: "campione biologico" o "campione convenzionale".

PIANO DI SORVEGLIANZA**TABELLA RIPARTIZIONE CAMPIONI**

Il numero di campioni individuato per la regione Umbria è pari a **30** campioni ripartiti tra le 4 ASL come di seguito riportato:

(Nella tabella viene indicata la ASL e tra parentesi il numero di campioni ad essa attribuito)

		impianto di produzione	allevamento	distribuzione	Essiccatoi/ mulini **	TOTALE
mangimi composti *	convenzionale	ASL 1(1) ASL 2 (2) ASL4 (1)	ASL 1(1) ASL3 (1)	ASL 2 (1)		7
	biologico	ASL 2 (1)	ASL 1(2) ASL4 (1) ASL3 (2)	ASL3 (1)		7
soia	convenzionale	ASL 2 (2) ASL4 (1)	ASL 1 (1) ASL3 (1)	ASL4 (1)		6
	biologico	-	-			-
mais	convenzionale	ASL 1(1) ASL4 (1)	ASL 1(1) ASL 2 (1) ASL4 (1)	ASL 1(1)	ASL 1(1) ASL 2 (1)	8
	biologico	ASL 2 (1)	ASL 1(1)			2
TOTALE	convenzionale	9	7	3	2	21
	biologico	2	6	1	-	9

* completo o complementare, contenenti soia e/o mais

** essiccatoi/molini che trattano lavorano e commercializzano materie prime destinate all'alimentazione animale

PIANO DI VIGILANZA**TABELLA RIPARTIZIONE CAMPIONI**

Il numero di campioni individuato per la regione Umbria è pari a **5** campioni ripartiti tra le 4 ASL come di seguito riportato:

(Nella tabella viene indicata la ASL e tra parentesi il numero di campioni ad essa attribuito)

		impianto di produzione	allevamento	distribuzione	TOTALE
mangimi composti *	convenzionale	ASL 1 (1) ASL 2(1)		ASL 4 (1)	3
mais	convenzionale	ASL 2 (1)	ASL 3 (1)		2
TOTALE	convenzionale	3	1	1	5

* completo o complementare, contenenti soia e/o mais

Il Responsabile del Servizio di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche della ASL competente per territorio provvede a selezionare le strutture da campionare in relazione ai seguenti fattori di rischio:

STRUTTURA	CRITERI DI SCELTA – FATTORI DI RISCHIO
IMPIANTI DI PRODUZIONE DI MANGIMI	<ul style="list-style-type: none">▪ Pregresse non conformità o irregolarità▪ Mangimifici a doppia linea di produzione, che producono mangimi per la zootecnia convenzionale e per la zootecnia biologica ai sensi del Regolamento CEE 1804/99 e successive modifiche ed integrazioni.▪ mangimifici che utilizzano soia o mais o loro derivati▪ Rischio di contaminazione crociata derivante da operazioni interne (quali la destinazione dei silos, il controllo della separazione effettiva delle linee di produzione)
ALLEVAMENTI	<ul style="list-style-type: none">▪ Allevamenti biologici ai sensi del Regolamento CEE 1804/99 e successive modifiche ed integrazioni.▪ Pregresse non conformità o irregolarità▪ Allevamenti cosiddetti convenzionali che utilizzano soia o mais o loro derivati
DISTRIBUTORI	Vendita di mangimi biologici ai sensi del Regolamento CEE 1804/99 e successive modifiche ed integrazioni sfusi insieme a mangimi convenzionali sfusi

LUCA CONTI - *Direttore responsabile*

Registrazione presso il Tribunale di Perugia del 15 novembre 2007, n. 46/2007 - Stampa S.T.E.S. s.r.l. - 85100 - Potenza
