

**Bur n. 47 del 09/06/2009**

Sanità e igiene pubblica

Decreti DEL DIRIGENTE DELL' UNITA' DI PROGETTO SANITA' ANIMALE E IGIENE ALIMENTARE N. 68 del 13 maggio 2009

D.G.R. n. 4432/2007: Sistema integrato di controlli per l'adesione delle imprese alimentari ad "Alimentinsalute".

Il Dirigente

**VISTA** la Deliberazione della Giunta Regionale del Veneto del 28 dicembre 2007, n. 4432, aggiornata con le Delibere della Giunta Regionale del Veneto del 7 ottobre 2008, n. 2888 e del 25 novembre 2008, n. 3639, di approvazione del progetto denominato "Alimentinsalute". Tale progetto ha l'obiettivo di migliorare gli standard igienico sanitari delle produzioni agroalimentari venete, garantendo una migliore informazione ai consumatori;

**VISTA** la Deliberazione della Giunta Regionale del Veneto del 17 febbraio 2009, n. 361, che ha individuato un protocollo quadro di adesione delle imprese alimentari al progetto "Alimentinsalute" per l'attestazione di sistema delle imprese alimentari che hanno aderito favorevolmente al suddetto protocollo;

**VISTA** la Deliberazione della Giunta Regionale del Veneto del 5 maggio 2009, n. 1260, che regola l'utilizzo del Logotipo per l'attestazione della conformità delle imprese alimentari al protocollo di "Alimentinsalute", a seguito di specifica convenzione e nel rispetto del Regolamento d'uso del Logotipo relativo al Progetto "Alimentinsalute" ;

**VISTO** il Decreto del Dirigente Regionale della Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare del 7 maggio 2009, n. 63, con il quale viene costituita la struttura operativa dell'Unità di Coordinamento Regionale per la Sicurezza Alimentare di cui alla citata Deliberazione della Giunta Regionale del Veneto del 28 dicembre 2007, n. 4432;

**CONSIDERATO CHE** il protocollo quadro di adesione ad "Alimentinsalute", di cui alla Deliberazione della Giunta Regionale del Veneto del 17 febbraio 2009, n. 361, prevede, per la sua operatività, la predisposizione di un sistema integrato di controllo specifico per le categorie di prodotto;

**CONSIDERATO CHE** le bozze di sistema integrato relative a: a) carne bovina, b) carne avicola, c) settore ittico, d) prodotti dell'apicoltura, e) ortofrutta, sono state sottoposte alla struttura operativa di cui al citato Decreto del Dirigente Regionale della Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare del 7 maggio 2009, n. 63;

**CONSIDERATO CHE** le osservazioni formulate dai componenti della citata struttura operativa sono state acquisite negli allegati A, B, C, D, E del presente provvedimento di cui fanno parte integrante;

**VISTI** i Regolamenti CE 852/853/854/882-2004 del Parlamento e del Consiglio Europeo e successive modifiche ed integrazioni;

**VISTO** il Decreto Legislativo 31 marzo 1998, n. 112 recante conferimento di funzioni e compiti amministrativi dello Stato alle Regioni ed agli Enti locali;

**VISTO** l'art. 28, 2° comma, della L.R. 10 gennaio 1997, n. 1, che demanda al Dirigente Responsabile della struttura organizzativa di competenza l'adozione degli atti già di competenza del Presidente della Giunta Regionale, e la delibera della Giunta Regionale n. 375 del 12 febbraio 1997, applicativa della L.R. 1/97 suindicata;

**VISTA** la delibera della Giunta Regionale n. 400 dell'8 febbraio 2000 con la quale vengono definiti i provvedimenti regionali;

**VISTA** la Legge Regionale 11.06.1991, n. 12, e sue successive modificazioni ed integrazioni;

**RITENUTA** regolare l'istruttoria della pratica, anche in ordine alla compatibilità con la vigente legislazione statale e regionale;

Decreta

1. di approvare i sistemi integrati di controllo così come riportati nell'**Allegato A**, "Sistema integrato controllo – carne bovina", nell'**Allegato B**, "Sistema integrato controllo – carne avicola", nell'**Allegato C**, "Sistema integrato controllo – settore ittico", nell'**Allegato D**, "Sistema integrato controllo – prodotti dell'apicoltura", nell'**Allegato E**, "Sistema integrato controllo – ortofrutta", che costituiscono parte integrante del presente decreto;
2. che il presente provvedimento entra in vigore dalla data di emissione dello stesso.

Vio

**Allegato A al Decreto n. 68 del 13/05/2009**

pag. 1/2

**“Sistema integrato controllo – carne bovina”****Premessa**

L'allevamento del bovino da carne comprende, fondamentalmente, due tipologie produttive: vitellone / scottona e vitello a carne bianca.

Gli allevatori possono essere sia indipendenti, sia facenti parti di Associazioni, sia inseriti all'interno di filiere produttive che gestiscono tutta la fase di allevamento fino alla commercializzazione della carne.

Le problematiche di natura sanitaria legate a questa tipologia di allevamento sono riferibili principalmente all'utilizzo di molecole utilizzate come promotori della crescita, residui farmaceutici, o all'utilizzo illegale di sostanze per alterare le caratteristiche della carne (colore, tenerezza, etc.)

Molti allevatori aderiscono a disciplinari di produzione, promossi talvolta da associazioni di categoria, che consentono una corretta gestione igienico sanitaria dell'allevamento.

**Autocontrollo**

Non si applica alla produzione primaria, ma esistono comunque disciplinari di produzione proposti da alcune Associazioni.

L'allevatore che aderisce al progetto AlimentinSalute si impegna a trasmettere con ampio anticipo all'UCSA (Unità per il Coordinamento della Sicurezza alimentare della Regione del Veneto), anche al fine di permettere contestuali prelievi in doppio:

- il Piano annuale dei controlli analitici che validano il processo di produzione;
- il laboratorio di riferimento per l'esecuzione delle analisi;
- i risultati di tali analisi con frequenza periodica.

Tutti i risultati delle analisi effettuate, relativi a produttori aderenti al progetto, vanno trasmessi anche all'UCSA.

**Controllo Ufficiale**

L'UCSA acquisisce, direttamente dai Laboratori di prova, tutti i dati analitici originati dal controllo ufficiale (PNR, piani previsti dal Regolamento (CE) 2160/2003) relativi ai produttori aderenti al progetto Alimentinsalute.

**Normativa di riferimento**

- Reg. 2377/90/CEE - Limiti massimi di residui di medicinali veterinari negli alimenti di origine animale
- Reg. 178/2002/CE - Stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare
- Reg. 852/2004/CE – Igiene dei prodotti alimentari
- Reg. 853/2004/CE - Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- Reg. 854/2004/CE - Norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano
- Reg. 882/2004/CE - 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
- Reg. 2073/2005/CE - Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
- Reg. 1881/2006/CE - Tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari
- D.Lvo 158/2006 - Attuazione della direttiva 2003/74/CE, concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta-agoniste nelle produzioni animali
- D.Lvo 193/2006 - Attuazione della direttiva 2004/28/CE recante codice comunitario dei medicinali veterinari
- Piano Nazionale Residui

**Piano di controllo e campionamento**

Tutti i produttori che faranno singolarmente richiesta di aderire al progetto Alimentinsalute saranno sottoposti alle verifiche previste dal presente protocollo.

Nel caso di cooperative o produttori associati che commercializzino sotto lo stesso marchio, le verifiche saranno effettuate su un numero di produttori pari alla radice quadrata dei produttori totali afferenti all'associazione o cooperativa. L'eventuale rilievo di non conformità gravi, tali da portare alla sospensione dell'attestazione di sistema, in quest'ultimo caso, potrà comportare la sospensione dell'intera Cooperativa / Associazione fino al completamento di un ulteriore ciclo di controlli.

Nel caso la Cooperativa o l'Associazione di produttori non intenda associare il proprio disciplinare di produzione al presente progetto, ma si faccia semplicemente tramite degli allevatori per la presentazione delle domande, tutti i produttori saranno sottoposti a verifica e, nel caso di non conformità, i provvedimenti riguarderanno solo i produttori interessati.

Il piano di controllo integrato prevede una verifica all'anno per ogni soggetto da sottoporre a verifica, con riserva di ulteriori visite sulla base dei dati dell'autocontrollo, del controllo ufficiale o delle risultanze dei sopralluoghi e prelievi effettuati nell'ambito del presente piano.

**Sopralluogo**

Di norma, le verifiche sui produttori da sottoporre a controllo verranno effettuate:

- in sede di macellazione: l'eventuale rilievo di non conformità potrà comportare un sopralluogo in allevamento;
- sopralluogo presso l'allevamento: dovrà essere effettuato, come da calendario preventivamente comunicato all'UCSA, campioni in doppio per verificare la concordanza delle risultanze analitiche dell'autocontrollo con quelle effettuate presso i laboratori ufficiali, come previsto dalla DGR n. 361 del 17.02.2009. Nel corso del sopralluogo presso l'azienda di allevamento, saranno effettuate verifiche sulla registrazione dei farmaci veterinari e potranno essere prelevati anche campioni biologici dagli animali o campioni di alimenti per animali.

Potranno essere effettuati dei campioni conoscitivi per la verifica di parametri previsti dalla normativa in vigore o individuati nel presente protocollo al fine di valorizzare ulteriormente il prodotto.

**Parametri da verificare**

Vengono di seguito indicate le analisi che possono essere effettuate sui campioni prelevati in fase di sopralluogo, inerenti il presente progetto.

L'UCSA disporrà, sulla base dell'analisi del rischio, quali determinazioni analitiche effettuare sui campioni prelevati.

**In sede di macellazione:**

- rilievo dati partita e visita ispettiva
- prelievo di campioni per esame istologico su almeno 5 animali della stessa partita: verranno prelevati organi e tessuti bersaglio da utilizzare come indicatori indiretti di trattamento illecito (p.es. timo, tiroide, ghiandole bulbo-uretrali, etc.)
- prelievo di campioni ematici su almeno 5 animali della stessa partita per la determinazione di parametri ematochimici (p. es.. cortisolo, insulina, ACTH , etc.)
- possibile prelievo di matrici (muscolo, urina, sangue, etc.) per ulteriori determinazioni analitiche utilizzabili come indicatori indiretti di trattamento con promotori della crescita.

**In allevamento:**

- rilievo dati partite e visita ispettiva
- prelievo di campioni ematici per la determinazione di parametri ematici, indicatori indiretti di trattamento con promotori della crescita (cortisolo, insulina, ACTH, emocromocitometrico, etc.)

**Allegato C al Decreto n. 68 del 13/05/2009**

pag. 1/3

**“Sistema integrato controllo – settore ittico”****Premessa**

Nel territorio della Regione del Veneto il settore ittico comprende diverse realtà produttive.

E' presente un'importante produzione primaria che comprende attività di acquacoltura soprattutto di acqua dolce (troticoltura), di molluschicoltura (mitilicoltura e veneri coltura) e attività di pesca (piccola e grande pesca).

Anche il settore della lavorazione è abbastanza variegato, comprendendo attività di preparazione, trasformazione (marinatura, cottura) e congelamento di prodotti della pesca.

Le categorie ittiche che originano dall'attività di acquacoltura e pesca venete sono numerose e molto diverse tra loro, trattandosi di pesci, di molluschi bivalvi, di cefalopodi, di crostacei, di gasteropodi ed echinodermi.

Ne consegue che le diverse categorie ittiche devono essere considerate spesso a se stanti e da ciò deriva la complessità dei controlli per garantire la sicurezza alimentare.

**Autocontrollo**

Non si applica alla produzione primaria, ma esistono comunque disciplinari di produzione proposti da alcune Associazioni.

L'allevatore che aderisce al progetto AlimentinSalute si impegna a trasmettere all'UCSA (Unità per il Coordinamento della Sicurezza alimentare della Regione del Veneto), con ampio anticipo, il calendario dei campionamenti previsti dai proprio disciplinari di produzione al fine di permettere contestuali prelievi in doppio.

Tutti i risultati delle analisi effettuate, relativi a produttori aderenti al progetto, vanno trasmessi anche all'UCSA.

**Controllo Ufficiale**

L'UCSA acquisisce, direttamente dai Laboratori di prova, tutti i dati analitici originati dal controllo ufficiale relativi ai produttori aderenti al progetto Alimentinsalute.

**Normativa di riferimento**

- Reg. 178/2002/CE - Stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare
- Reg. 852/2004/CE – Igiene dei prodotti alimentari
- Reg. 853/2004/CE - Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- Reg. 854/2004/CE - Norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano
- Reg. 882/2004/CE - 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
- Reg. 2073/2005/CE - Sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
- Reg. 2074/2005 - Recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004

- D. Lgs. N. 193 del 6 Novembre 2007 – Attuazione Direttiva 2004/41/CE relativa a i controlli in materia di sicurezza alimentare
- Linee Guida Stato regioni n. 2674 del 16 novembre 2006 - Linee guida prodotti della pesca
- Linee guida Stato regioni n. 7/CSR del 25 gennaio 2007 - Linee guida molluschi bivalvi
- Decreto MiPAAF 31 gennaio 2008- Denominazione ufficiale prodotti ittici
- Reg. (CE) n. 629/2008 del 2 luglio 2008 che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari
- Reg. (CE) n. 78/2005 del 19 gennaio 2005 che modifica il regolamento (CE) n. 466/2001 per quanto riguarda i metalli pesanti
- Reg. (CE) n. 1881/06 del 19 dicembre 2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari
- Reg. (CE) n. 1883/06 relativo alle modalità di campionamento delle diossine e sostanze diossino simili
- Reg. (CE) n. 333/07 relativo alle modalità di campionamento dei metalli pesanti
- Piano Nazionale Residui

### **Piano di controllo e campionamento**

Tutti i produttori che faranno singolarmente richiesta di aderire al progetto Alimentinsalute saranno sottoposti alle verifiche previste dal presente protocollo.

Nel caso di cooperative o produttori associati che commercializzino sotto lo stesso marchio, le verifiche saranno effettuate su un numero di produttori pari alla radice quadrata dei produttori totali afferenti all'associazione o cooperativa. L'eventuale rilievo di non conformità gravi, tali da portare alla sospensione dell'attestazione di sistema, in quest'ultimo caso, potrà comportare la sospensione dell'intera Cooperativa /Associazione fino al completamento di un ulteriore ciclo di controlli.

Nel caso la Cooperativa o l'Associazione di produttori non intenda associare il proprio disciplinare di produzione al presente progetto, ma si faccia semplicemente tramite degli operatori per la presentazione delle domande, tutti i produttori saranno sottoposti a verifica e, nel caso di non conformità, i provvedimenti riguarderanno solo i produttori interessati.

Il piano di controllo integrato prevede una verifica all'anno per ogni soggetto da sottoporre a verifica, con riserva di ulteriori visite sulla base dei dati dell'autocontrollo, del controllo ufficiale o delle risultanze dei sopralluoghi e prelievi effettuati nell'ambito del presente piano.

#### **1) Produzione primaria (pesca e allevamento)**

Considerato che risulta estremamente difficoltoso e oneroso per gli operatori della produzione primaria attuare specifici piani di campionamento per garantire i livelli di sicurezza definiti dal Regolamenti del "Pacchetto Igiene", dal Reg. 2073/05 e dal Reg. 1881/06, fermo restando l'applicazione delle buone pratiche operative definite nei Manuali, si ritiene opportuno trasferire l'attività di campionamento nei CDM e nei CSM per quanto riguarda i molluschi bivalvi e nei mercati ittici all'ingrosso, nelle sale aste, negli stabilimenti di lavorazione e trasformazione e deposito per quanto riguarda i prodotti della pesca. In questo caso sarebbe necessario istituire un protocollo tra produttore primario (se non presente al momento del campionamento) e lo stabilimento presso il quale avviene il campionamento (mercato ittico, CDM, etc.) al fine di garantire la rintracciabilità del prodotto della pesca. Nel presente documento vengono prese in considerazione le prevalenti attività della filiera ittica nella Regione Veneto. L'operatore che aderisce al progetto Alimentinsalute si impegna a trasmettere all'UCSA (Unità per il Coordinamento della Sicurezza alimentare della Regione del Veneto), con ampio anticipo, il calendario dei campionamenti previsti dal proprio manuale di buone pratiche al fine di permettere contestuali prelievi in doppio.

Inoltre, a maggiore garanzia della sicurezza alimentare, potranno essere previste dall'UCSA delle verifiche aggiuntive.

Parametri di valutazione per tipologia di operatore del settore alimentare:

- Allevamenti di Vongole veraci in ambiti lagunari: campionamento presso i punti di sbarco oppure presso CDM/CSM del prodotto al fine di determinare il rispetto dei livelli di fondo di diossine e PCB;
- Allevamenti di molluschi bivalvi (Vongole veraci, Mitili, Cuori) in ambiti lagunari e marini: campionamento presso i punti di sbarco oppure presso CDM/CSM del prodotto al fine di determinare l'assenza di *Vibrio parahaemolyticus*;
- Pescatori di pesce azzurro (sardine, acciughe, spratti): Verifica che venga inoltrato al commercio solo prodotto di categoria di freschezza Extra o categoria A (Reg 2406/96);
- Pescatori di varie specie ittiche (merluzzi, suri, sogliole, rombi...): Verifica presenza di anisakidae (verifica presenza e controllo vitalità anche con l'utilizzo della digestione artificiale e del sistema di Baermann modificato).

## 2) Produzione post-primaria (Industria di lavorazione, CDM, CSM)

Vengono considerate solo quelle attività che lavorano prodotto originario dalla Regione del Veneto. Pertanto produzioni importanti come la marinatura di insalate di mare a base di cefalopodi e crostacei, la lavorazione di stoccafisso, il confezionamento di acciughe salate, la surgelazione di prodotto della pesca, che utilizzano prodotto proveniente dall'estero o da altre regioni, non verrà considerata.

Parametri di valutazione per tipologia di operatore del settore alimentare:

- Centri di depurazione di molluschi bivalvi vivi: gli operatori si impegnano a considerare e a registrare, al fine della valutazione dell'efficacia depurativa, i seguenti parametri relativi all'impianto di depurazione:
  - salinità
  - temperatura
  - ossigeno disciolto
  - flusso dell'acqua
  - torbidità (ove opportuno, ovvero ove insista un impianto di depurazione a ciclo aperto con acqua di mare)
  - densità di carico del prodotto;
- Stabilimenti di macellazione e di lavorazione trote e altre specie di pesce di acquacoltura: valutazione dell'Azoto Basico Volatile Totale (ABVT) in filetti venduti freschi ad inizio shelf-life max 30 mg/100 g;
- Stabilimenti di sfilettatura e di marinatura pesce azzurro locale (acciughe e sardine marinate crude): istamina sul prodotto marinato: valore medio max: 30 ppm a fine shelf life;
- Stabilimenti di lavorazione di molluschi cefalopodi: campionamento per acido citrico, sorbati, benzoati presso lo stabilimento di lavorazione (limite: assenza).

**Allegato D al Decreto n. 68 del 13/05/2009**

pag. 1/2

**“Sistema integrato controllo – prodotti dell’apicoltura”****Premessa**

In generale, il sistema integrato di controllo potrà essere applicato esclusivamente a produttori che lavorano e commercializzano miele di produzione propria o, comunque, proveniente anche da apicoltori che accettano di sottoporsi al presente sistema integrato di controlli.

**Autocontrollo**

Non si applica alla produzione primaria (bottinatura), ma a tutte le fasi successive di lavorazione del miele.

**Controllo Ufficiale**

L’UCSA acquisisce, direttamente dai Laboratori di prova, tutti i dati analitici originati dal controllo ufficiale relativi ai produttori aderenti al progetto Alimentinsalute.

**Normativa di riferimento**

- L. 283/1962 – Disciplina igienica della produzione e delle vendite delle sostanze alimentari e delle bevande
- D.P.R.327/1980 – Regolamento di esecuzione delle norme contenute nella L. 30.4.62, n. 283, e successive modificazioni, concernente la disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande
- Reg 2377/90/CEE - Limiti massimi di residui di medicinali veterinari negli alimenti di origine animale
- Reg. (CE) N. 1234/2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM)
- Reg. 178/2002/CE - Stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare
- D. L.vo 179/2004 - Attuazione della Dir. 2001/110/CE concernente la produzione e la commercializzazione del miele
- Reg. 852/2004/CE - Igiene dei prodotti alimentari
- Reg. 853/2004/CE - Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- Reg. 854/2004/CE - Norme specifiche per l’organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano
- Reg. 882/2004/CE - 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
- D.Lvo 158/2006 - Attuazione della direttiva 2003/74/CE, concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta-agoniste nelle produzioni animali
- D.Lvo 193/2006 - Attuazione della direttiva 2004/28/CE recante codice comunitario dei medicinali veterinari
- Piano Nazionale Residui

**Piano di controllo e campionamento**

Tutti i produttori che faranno singolarmente richiesta di aderire al progetto Alimentinsalute saranno sottoposti alle verifiche previste dal presente protocollo.

Nel caso di cooperative o produttori associati che commercializzino sotto lo stesso marchio, le verifiche saranno effettuate su un numero di produttori pari alla radice quadrata dei produttori totali afferenti all’associazione o cooperativa. L’eventuale rilievo di non conformità gravi, tali da portare alla sospensione dell’attestazione di sistema, in quest’ultimo caso, comporterà la sospensione dell’intera cooperativa / associazione fino al completamento di un ulteriore ciclo di controlli.



Il piano di controllo integrato prevede una verifica all'anno per ogni soggetto da sottoporre a verifica, con riserva di ulteriori visite sulla base dei dati dell'autocontrollo, del controllo ufficiale o delle risultanze dei sopralluoghi e prelievi effettuati nell'ambito del presente piano.

#### **Parametri da verificare**

Vengono di seguito indicati i parametri che possono essere verificati sui campioni prelevati in fase di sopralluogo, inerenti il presente progetto.

Si tratta sia di parametri previsti dalla normativa vigente sia di altri parametri che si ritiene possano contribuire a valorizzare il prodotto.

I seguenti parametri, previsti dalla normativa vigente, potranno essere verificati anche al fine di confermare la conformità delle determinazioni effettuate in sede di autocontrollo aziendale, come previsto dalla DGR n. 361 del 17.02.2009

- Idrossimetilfurfurale (HMF) – limite < 20 ppm (al momento dell'immissione sul mercato e ove non sia previsto dalla normativa vigente un limite inferiore)
- Umidità – limite < 18 %
- Analisi pollinica (verificare origine locale del miele)

Al fine di valorizzare ulteriormente il prodotto potrà essere effettuata la seguente determinazione:

- Filth test: il filth test è una analisi quali-quantitativa che consente di rilevare la presenza di eventuali sostanze estranee. E' un indice della pulizia e dell'attenzione posta dall'operatore nel prevenire la contaminazione del prodotto nelle diverse fasi di lavorazione. E' un'analisi che si esegue sul prodotto confezionato o pronto per il confezionamento.

#### **Sopralluogo**

In fase di sopralluogo dovranno verificare i seguenti punti:

- presenza di prodotti dell'alveare esclusivamente di produzione propria o proveniente da produttori aderenti al progetto Alimentinsalute (verifica documentazione fiscale)
- corretta registrazione dei trattamenti eseguiti
- verifica dati autocontrollo

Il sopralluogo dovrà essere effettuato, per quanto possibile, in concomitanza con il prelievo di campioni per l'autocontrollo aziendale, come da calendario preventivamente comunicato all'UCSA.

Durante il sopralluogo verranno prelevati campioni in doppio per verificare la concordanza delle risultanze analitiche dell'autocontrollo con quelle effettuate presso i laboratori ufficiali, come previsto dalla DGR n. 361 del 17.02.2009

Verranno altresì effettuati dei campioni conoscitivi per la verifica di parametri previsti dalla normativa in vigore o individuati nel presente protocollo al fine di valorizzare ulteriormente il prodotto.

**Allegato B al Decreto n. 68 del 13/05/2009**

pag. 1/2

**“Sistema integrato controllo – carne avicola”****Premessa**

Il settore avicolo è quasi completamente rappresentato da gruppi che gestiscono tutta la filiera produttiva: incubatoi, mangimifici, allevamenti, impianti di macellazione, lavorazioni successive, distribuzione e, in alcuni casi, vendita.

In questi casi, normalmente, gli allevamenti risultano essere di proprietà o con contratto di soccida. Esistono pochi allevatori indipendenti che forniscono direttamente gli animali agli impianti di macellazione.

**Autocontrollo**

Gli impianti di macellazione, sezionamento e lavorazione hanno tutti un piano di autocontrollo basato sull'HACCP; tale requisito non è richiesto per la produzione primaria.

**Controllo Ufficiale**

L'UCSA acquisisce, direttamente dai Laboratori di prova, tutti i dati analitici originati dal controllo ufficiale (PNR, piani previsti dal Regolamento (CE) 2160/2003) relativi ai produttori aderenti al progetto Alimentinsalute.

**Normativa di riferimento**

- Reg. 2377/90/CEE - Limiti massimi di residui di medicinali veterinari negli alimenti di origine animale
- Reg. 178/2002/CE - Stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare
- Reg. 852/2004/CE – Igiene dei prodotti alimentari
- Reg. 853/2004/CE - Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- Reg. 854/2004/CE - Norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano
- Reg. 882/2004/CE - 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
- Reg. 2073/2005/CE – Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
- Reg. 1881/2006/CE - Tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari
- D.Lvo 158/2006 - Attuazione della direttiva 2003/74/CE, concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta-agoniste nelle produzioni animali
- D.Lvo 193/2006 - Attuazione della direttiva 2004/28/CE recante codice comunitario dei medicinali veterinari

Piano Nazionale Residui

**Piano di controllo e campionamento**

Tutti i produttori che faranno singolarmente richiesta di aderire al progetto Alimentinsalute saranno sottoposti alle verifiche previste dal presente protocollo.

Nel caso di gruppi industriali di tipo integrato, le verifiche saranno effettuate presso gli impianti di macellazione, sezionamento e lavorazione, in caso di non conformità rilevate anche a carico di una sola partita di animali, i provvedimenti che l'Unità di Coordinamento per la Sicurezza Alimentare della Regione Veneto (UCSA) riterrà di adottare potranno riguardare l'intera filiera o parte di essa.

Il piano di controllo integrato prevede almeno un sopralluogo all'anno per ogni singolo produttore da sottoporre a verifica, con riserva di ulteriori visite sulla base dei dati dell'autocontrollo, del controllo ufficiale o delle risultanze dei sopralluoghi e prelievi effettuati nell'ambito del presente piano.

Nel caso di gruppi industriali di tipo integrato, la frequenza dei campionamenti e dei sopralluoghi dovrà essere definita sulla base delle dimensioni e delle caratteristiche del gruppo (specie allevate, distribuzione e numero allevamenti, macelli, ecc.) e delle risultanze dei dati dell'autocontrollo e del controllo ufficiale.

L'UCSA, in stretto coordinamento con i Servizi Veterinari delle Az.ULSS competenti per territorio e con l'eventuale coinvolgimento del Nucleo Operativo Regionale Veterinario (NORV), acquisisce informazioni dettagliate su:

- Processo produttivo ed eventuali disciplinari di produzione
- Piani di autocontrollo aziendale
- Dati di esami di laboratorio generati in regime di autocontrollo.

Sulla base delle informazioni così acquisite, l'UCSA proporrà il coinvolgimento dei Produttori nel sistema di verifica di laboratorio che sarà effettuato con prelievo di campioni a sondaggio su base casuale non discriminatoria in accordo con il disposto della DGR n. 361 del 17.02.2009.

Sono di seguito elencati i controlli di laboratorio che potranno essere attuati su disposizione dell'UCSA; i seguenti parametri, potranno essere verificati anche al fine di valorizzare il prodotto, come previsto dalla DGR n. 361 del 17.02.2009:

- Campylobacter (carcasse e preparati) - assenza
- E. coli (preparati) - < 500 UFC/g in 5 u.c.
- Stafilococchi (preparati) - < 500 UFC/g in 5 u.c.

I prelievi andranno effettuati sulle carcasse prima del raffreddamento e sui preparati prima del confezionamento.

#### **Sopralluogo in stabilimento**

Di norma, le verifiche verranno effettuate in sede di macellazione e nel laboratorio di sezionamento; l'eventuale rilievo di non conformità potrà comportare ulteriori verifiche anche con il coinvolgimento della fase di allevamento.

In sede di sopralluogo al macello dovranno essere acquisite alcune informazioni relative alle partite in macellazione previste dalla programmazione aziendale, in particolare:

- dati generali relativi alla partita (con particolare riferimento ai farmaci utilizzati e ai tempi di sospensione);
- dati relativi ad eventuali lesioni/alterazioni "indesiderate" che, pur non rappresentando un rischio per il consumatore, rappresentano un chiaro indicatore della qualità del prodotto licenziato per il consumo (p.es. % croste plantari o feci sulle unghie in polli con lavorazione "testa/zampe", % malattia Oregon, etc.).

**Allegato E al Decreto n. 68 del 13/05/2009**

pag. 1/2

**“Sistema integrato controllo – ortofrutta”****Premessa**

Il settore ortofrutticolo, è diffusamente rappresentato in tutte le province venete. Il problema sanitario maggiormente avvertito è la presenza di residui di antiparassitari rinvenuti nel prodotto da commercializzare.

In alcuni casi si verifica un improprio utilizzo di prodotti distribuiti su specie non comprese nell'autorizzazione; in altri casi vengono riscontrati limiti di residui superiori a quanto previsto dalle normative vigenti.

In generale, il sistema integrato di controllo, potrà essere applicato a singoli produttori, Associazioni di produttori o Cooperative che commercializzano il prodotto.

**Autocontrollo**

Non si applica nella produzione primaria e allo stato attuale, non è prevista l'estensione del progetto ai prodotti di IV gamma, tuttavia, si è riscontrato che, buona parte delle Aziende che operano nel settore, aderiscono su base volontaria alla Standard di certificazione Globalgap (Eurepgap), quindi sono in possesso di documentazione e piani di autocontrollo.

**Controllo Ufficiale**

L'UCSA acquisisce, possibilmente direttamente dai Laboratori di prova, tutti i dati analitici originati dal controllo ufficiale relativi ai produttori aderenti al progetto AlimentinSalute.

**Normativa di riferimento**

- L. 283/1962 – Disciplina igienica della produzione e delle vendite delle sostanze alimentari e delle bevande
- D.P.R.327/1980 – Regolamento di esecuzione delle norme contenute nella L. 30.4.62, n. 283, e successive modificazioni, concernente la disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande
- Reg. (CE) N. 1234/2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM)
- Reg. 178/2002/CE - Stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare
- Reg. 852/2004/CE - Igiene dei prodotti alimentari
- Reg. 853/2004/CE - Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- Piano Nazionale Residui
- Reg. (CE) N. 882/2004 - Compiti correlati a controlli ufficiali
- Reg. (CE) N. 2073/2005 - Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
- Reg. (CE) N. 1881/2006 - Tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari
- Reg. (CE) N. 396/2005 - Livelli massimi di residui antiparassitari

**Piano di controllo e campionamento**

Tutti i Centri di raccolta che faranno richiesta di aderire al Progetto AlimentinSalute saranno sottoposti alle verifiche previste dal seguente protocollo.

Nel caso di cooperative o produttori associati che commercializzino sotto lo stesso marchio, le verifiche saranno effettuate su un numero di produttori pari alla radice quadrata dei produttori totali afferenti all'associazione o cooperativa. L'eventuale rilievo di non conformità gravi, tali da portare alla sospensione dell'attestazione di sistema, in quest'ultimo caso, comporterà la sospensione dell'intera cooperativa / associazione fino al completamento di un ulteriore ciclo di controlli.

Il piano di controllo integrato prevede una verifica all'anno per ogni soggetto da sottoporre a verifica, con riserva di ulteriori visite sulla base dei dati dell'eventuale autocontrollo, del controllo ufficiale o delle risultanze dei sopralluoghi e prelievi effettuati nell'ambito del presente piano. Le verifiche vengono effettuate tenendo in considerazione la stagionalità delle produzioni.

#### **Parametri da verificare**

Vengono di seguito indicati i parametri che possono essere verificati sui campioni prelevati in fase di sopralluogo, inerenti il presente progetto.

Si tratta sia di parametri previsti dalla normativa vigente (analisi multiresiduali) sia di altri parametri che si ritiene possano contribuire a valorizzare il prodotto, anche al fine di confermare la conformità delle determinazioni effettuate in sede di autocontrollo aziendale, come previsto dalla DGR n. 361 del 17.02.2009

- analisi multiresiduali su ortaggi e frutta
- analisi del **residuo dei principi attivi** (di insetticidi, acaricidi, fungicidi) che dalla valutazione delle analisi multiresiduali in autocontrollo o sulla base delle risultanze emerse a livello Regionale e Nazionale presentano maggiore criticità su ortaggi e frutta
- analisi dei **Nitrati** su ortaggi
- analisi di residui di **metalli pesanti (Piombo, Cadmio, Mercurio)** sulla frutta
- analisi per Salmonella su ortaggi della I° gamma
- analisi per Listeria monocytogenes su ortaggi della IV° gamma

#### **Sopralluogo**

In fase di sopralluogo dovranno essere verificati i seguenti punti:

- corretta registrazione dei trattamenti eseguiti (Registro dei trattamenti)
- verifica dati autocontrollo
- prelievo dei campioni presso i centri di raccolta

Il sopralluogo dovrà essere effettuato, per quanto possibile, in concomitanza con il prelievo di eventuali campioni per l'autocontrollo aziendale, come da calendario preventivamente comunicato all'UCSA.

Durante il sopralluogo verranno prelevati campioni in doppio per verificare la concordanza delle risultanze analitiche dell'autocontrollo con quelle effettuate presso i laboratori ufficiali.

Verranno altresì effettuati dei campioni conoscitivi per la verifica di parametri previsti dalla normativa in vigore o individuati nel presente protocollo al fine di valorizzare ulteriormente il prodotto.