

Sede NOVARA Via XX settembre, 18/A
C.F. 94035610032
F. 39 - n. 806 - ex209/b - Superf. mq. 7
F.39 - n. 807 - ex2101b - Superf. mq.230
Indennità: € 15.912,39

4) CHENTRE Bruna

2) ai sensi dell'art. 19 - co. 3 e dell'art. 25 della L.R. 2 luglio 2004 n. 11 «Disciplina dell'espropriazione per pubblica utilità in Valle d'Aosta», l'estratto del presente provvedimento sarà pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione e notificato nelle forme degli atti processuali civili ai proprietari dei terreni espropriati unitamente alla dichiarazione dell'eventuale accettazione dell'indennità;

3) l'esecuzione del Decreto di Esproprio ha luogo con la redazione del verbale di immissione nel possesso dei beni espropriati ai sensi dell'art. 20 comma 1 della L.R. 2 luglio 2004, n. 11;

4) ai sensi dell'art. 20 - co. 3 della medesima norma un avviso contenente l'indicazione dell'ora e del giorno in cui è prevista l'esecuzione del presente provvedimento, sarà notificato all'espropriato almeno sette giorni prima;

5) Il presente provvedimento è registrato e trascritto in termini di urgenza presso i competenti uffici e volturato nei registri catastali a cura e spese dell'amministrazione regionale.

6) Adempite le suddette formalità, ai sensi dell'art. 22 - co. 3 della legge 2 luglio 2004, n. 11, tutti i diritti relativi agli immobili espropriati potranno essere fatti valere esclusivamente sull'indennità.

Aosta, 29 aprile 2008.

Il Direttore
RIGONE

ATTI VARI

GIUNTA REGIONALE

Deliberazione 29 febbraio 2008, n. 545.

Approvazione del Piano regionale integrato dei controlli sulla sicurezza alimentare 2008-2010.

LA GIUNTA REGIONALE

Visto il regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio dell'Unione europea del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali del-

CHENTRE Cesarina
CHENTRE Pietro
n. SAINT-CHRISTOPHE 08.03.1944
Res. a SAINT-CHRISTOPHE Reg. Borgnalle, 19
C.F. CHNPTR44C08A326J - Comproprietari
F. 39 - n. 173 - Superf. mq. 3
Indennità: € 0,06

2) Au sens du troisième alinéa de l'art. 19 et de l'art. 25 de la LR n° 11 du 2 juillet 2004 (Réglementation de la procédure d'expropriation pour cause d'utilité publique en Vallée d'Aoste), un extrait du présent acte est publié au Bulletin officiel de la Région et notifié aux propriétaires des biens expropriés dans les formes prévues pour les actes relevant de la procédure civile, assorti de la déclaration d'acceptation de l'indemnité ;

3) Au sens du premier alinéa de l'art. 20 de la LR n° 11 du 2 juillet 2004, lors de l'exécution du présent acte, il est dressé procès-verbal de la consistance des biens expropriés et de leur prise de possession ;

4) Aux termes du troisième alinéa de l'art. 20 de la loi régionale susdite, un avis portant l'indication du jour et de l'heure d'exécution du présent acte est notifié aux expropriés sept jours au moins auparavant ;

5) Le présent acte est transmis aux bureaux compétents en vue de son enregistrement et de sa transcription, avec procédure d'urgence, et le transfert du droit de propriété est inscrit au cadastre, par les soins et aux frais de l'Administration régionale ;

6) Au sens du troisième alinéa de l'art. 22 de la LR n° 11 du 2 juillet 2004, à l'issue desdites formalités, les droits relatifs aux biens immeubles expropriés sont reportés sur l'indemnité y afférente.

Fait à Aoste, le 29 avril 2008.

Le directeur,
Carla RIGONE

ACTES DIVERS

GOUVERNEMENT RÉGIONAL

Délibération n° 545 du 29 février 2008,

portant approbation du plan régional de contrôle intégré de la sécurité alimentaire au titre de la période 2008/2010.

LE GOUVERNEMENT RÉGIONAL

Vu le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législa-

la legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

Visto il regolamento (CE) n. 852/2004 e successive modificazioni del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 853/2004 e successive modificazioni del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;

Visto il regolamento (CE) n. 854/2004 e successive modificazioni del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;

Visto il regolamento (CE) n. 882/2004 e successive modificazioni del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 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;

Visto il regolamento (CE) n. 183/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 12 gennaio 2005, che stabilisce i requisiti per l'igiene dei mangimi;

Visto il regolamento (CE) n. 2073/2005 e successive modificazioni della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 2074/2005 e successive modificazioni della Commissione del 5 dicembre 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;

Visto il regolamento (CE) n. 2075/2005 e successive modificazioni della Commissione del 5 dicembre 2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di *Trichine* nelle carni;

Visto il regolamento (CE) n. 2076/2005 e successive modificazioni della Commissione del 5 dicembre 2005 che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 853/2004, (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 e che modifica i regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004;

Visto il regolamento (CE) n. 1662/2006 e successive modificazioni della Commissione del 6 novembre 2006 recante modifica del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;

tion alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;

Vu le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, modifié ;

Vu le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, modifié ;

Vu le règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, modifié ;

Vu le règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux, modifié ;

Vu le règlement (CE) n° 183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux ;

Vu le règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, modifié ;

Vu le règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004, modifié ;

Vu le règlement (CE) n° 2075/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de *Trichinella* dans les viandes, modifié ;

Vu le règlement (CE) n° 2076/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 portant dispositions d'application transitoires des règlements (CE) n° 853/2004, (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004, modifié ;

Vu le règlement (CE) n° 1662/2006 de la Commission du 6 novembre 2006 modifiant le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, modifié ;

Visto il regolamento (CE) n. 1663/2006 e successive modificazioni della Commissione del 6 novembre 2006 recante modifica del regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;

Visto il regolamento (CE) n. 1664/2006 e successive modificazioni della Commissione del 6 novembre 2006 che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 per quanto riguarda le misure di attuazione per taluni prodotti di origine animale destinati al consumo umano e che abroga talune misure di attuazione;

Visto il regolamento (CE) n. 1665/2006 e successive modificazioni della Commissione del 6 novembre 2006 recante modifica del regolamento (CE) n. 2075/2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni;

Visto il regolamento (CE) n. 1666/2006 e successive modificazioni della Commissione del 6 novembre 2006 che modifica il regolamento (CE) n. 2076/2005 che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 853/2004, (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004;

Vista la decisione della Commissione n. 2006/765/CE del 6 novembre 2006 che abroga alcuni atti d'applicazione relativi all'igiene dei prodotti alimentari e alle norme sanitarie che disciplinano la produzione e l'immissione sul mercato di alcuni prodotti di origine animale destinati al consumo umano;

Vista la decisione della Commissione n. 2006/766/CE del 6 novembre 2006 che stabilisce gli elenchi dei paesi terzi e dei territori da cui sono autorizzate le importazioni di molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati, gasteropodi marini e prodotti della pesca;

Vista la decisione della Commissione n. 2006/767/CE del 6 novembre 2006 che modifica le decisioni 2003/804/CE e 2003/858/CE per quanto riguarda le condizioni di certificazione applicabili a molluschi vivi e pesci vivi di acquacoltura e ai relativi prodotti, destinati al consumo umano;

Viste le «Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti CE 854/2004 e 882/2004», trasmesse dal Ministero della Salute con nota prot. DG SAN/3/6238/P del 31 maggio 2007, che approfondiscono taluni aspetti previsti dalla nuova normativa comunitaria, sia per gli organi di controllo che per quanto riguarda gli aspetti della produzione;

Considerato che le sopraccitate linee guida prevedono la classificazione delle imprese alimentari in base al rischio relativo di sicurezza alimentare connessa all'attività produttiva in modo da orientare il controllo ufficiale ed aumentare l'efficacia, evitando sprechi di risorse e consentendo di determinare la frequenza dei controlli sulla base di elementi predefiniti ed oggettivi;

Vu le règlement (CE) n° 1663/2006 de la Commission du 6 novembre 2006 modifiant le règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, modifié ;

Vu le règlement (CE) n° 1664/2006 de la Commission du 6 novembre 2006 modifiant le règlement (CE) n° 2074/2005 en ce qui concerne les mesures d'application relatives à certains produits d'origine animale destinés à la consommation humaine et abrogeant certaines mesures d'application, modifié ;

Vu le règlement (CE) n° 1665/2006 de la Commission du 6 novembre 2006 modifiant le règlement (CE) n° 2075/2005 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de *Trichinella* dans les viandes, modifié ;

Vu le règlement (CE) n° 1666/2006 de la Commission du 6 novembre 2006 modifiant le règlement (CE) n° 2076/2005 portant dispositions d'application transitoires des règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 853/2004, (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, modifié ;

Vu la décision de la Commission 2006/765/CE du 6 novembre 2006 abrogeant certains actes d'application relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires et aux règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché de certains produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;

Vu la décision de la Commission 2006/766/CE du 6 novembre 2006 établissant les listes des pays tiers et territoires en provenance desquels l'importation de mollusques bivalves, d'échinodermes, de tuniciers, de gastéropodes marins et de produits de la pêche est autorisée ;

Vu la décision de la Commission 2006/767/CE du 6 novembre 2006 modifiant les décisions 2003/804/CE et 2003/858/CE en ce qui concerne les exigences de certification relatives aux mollusques vivants et aux poissons vivants issus de l'aquaculture ainsi qu'aux produits qui en sont dérivés, destinés à la consommation humaine ;

Vu les « Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti (CE) n. 854/2004 e n. 882/2004 » annexées à la lettre du Ministère de la santé du 31 mai 2007, réf. n° DG SAN/3/6238/P, qui approfondissent certains aspects prévus par les nouvelles dispositions communautaires et concernant tant les organes de contrôle que la production ;

Considérant qu'aux termes des lignes directrices susmentionnées, les entreprises alimentaires sont classées en fonction du risque pour la sécurité alimentaire liée à l'activité de production, ce qui permet d'orienter le contrôle officiel, d'augmenter l'efficacité de celui-ci et, par conséquent, d'éviter le gaspillage des ressources et de programmer la fréquence des contrôles sur la base d'éléments objectifs et certains ;

Considerato che l'art. 41 del Regolamento (CE) 882/2004, prevede l'elaborazione di un Piano integrato di controllo nazionale pluriennale in materia di alimenti e mangimi, benessere e sanità degli animali;

Visto il «Piano nazionale integrato dei controlli 2007-2010 sulla sicurezza alimentare», approvato in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome il 14 giugno 2007, che prevede l'elaborazione di piani su base regionale sulla base di una valutazione della situazione epidemiologica fornita dalle risultanze dei controlli precedentemente attuati;

Preso atto della necessità di elaborare un piano regionale integrato dei controlli sulla sicurezza alimentare, che includa l'igiene e la sanità degli alimenti, il benessere e la sanità animale e la sanità dei vegetali;

Sentiti, nella riunione del 28 gennaio 2008, il referente della Direzione Ambiente dell'Assessorato Territorio, Ambiente e Opere Pubbliche, i Responsabili del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN), del Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro e dei Servizi Veterinari del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta e i Responsabili dell'Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente (ARPA) Valle d'Aosta e della sezione regionale della Valle d'Aosta dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale (IZS) del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, che hanno condiviso ed approvato la bozza di piano regionale in oggetto;

Considerato che il piano regionale per sua stessa natura è un documento in progressiva evoluzione, che occorre aggiornare annualmente in funzione della progressiva valutazione del rischio;

Ritenuto pertanto di demandare gli aggiornamenti annuali al Piano regionale a provvedimento dirigenziale del Dirigente del Servizio Igiene e Sanità Pubblica, Veterinaria e degli Ambienti di Lavoro, della Direzione Salute dell'Assessorato Sanità, Salute e Politiche Sociali;

Richiamata la deliberazione della Giunta regionale n. 3817 in data 21.12.2007 concernente l'approvazione del bilancio di gestione per il triennio 2008/2010 con attribuzione alle strutture dirigenziali di quote di bilancio e degli obiettivi gestionali correlati e di disposizioni applicative;

Visto il parere favorevole di legittimità rilasciato dal Capo Servizio del Servizio Igiene e Sanità Pubblica, Veterinaria e degli Ambienti di Lavoro della Direzione Salute dell'Assessorato Sanità, Salute e Politiche Sociali, ai sensi del combinato disposto degli articoli 13, comma 1, lettera e) e 59, comma 2, della legge regionale n. 45/1995, sulla presente proposta di deliberazione;

Su proposta dell'Assessore alla Sanità, Salute e Politiche Sociali, Antonio FOSSON;

Considérant qu'aux termes de l'art. 41 du règlement (CE) n° 882/2004 chaque État membre doit élaborer un seul plan de contrôle national pluriannuel intégré des aliments pour animaux et de la santé et du bien-être de ceux-ci ;

Vu le « Piano nazionale integrato dei controlli 2007/2010 sulla sicurezza alimentare », approuvé le 14 juin 2007 dans le cadre de la Conférence permanente pour les relations entre l'État, les Régions et les Provinces autonomes, qui prévoit l'élaboration de plans régionaux sur la base d'une évaluation de la situation épidémiologique résultant des contrôles réalisés ;

Considérant qu'il s'avère nécessaire d'établir un plan régional de contrôle intégré de la sécurité alimentaire qui porte également sur l'hygiène et la sécurité des aliments, le bien-être et la santé des animaux et la santé des végétaux ;

Sur avis du référent de la Direction de l'environnement de l'Assessorat du territoire, de l'environnement et des ouvrages publics, des responsables du Service d'hygiène des aliments et de la nutrition (SIAN), du Service de prévention et de sécurité sur les lieux de travail et des services vétérinaires du Département de prévention de l'Agence USL de la Vallée d'Aoste et des responsables de l'Agence régionale pour la protection de l'environnement (ARPE) Vallée d'Aoste et de la section régionale de la Vallée d'Aoste de l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale (IZS) del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, qui ont débattu et approuvé, le 28 janvier 2008, l'ébauche du plan régional en cause ;

Considérant que le plan régional, de par sa nature, est évolutif et doit être actualisé chaque année en fonction de l'évaluation progressive des risques ;

Considérant qu'il y a donc lieu de pourvoir à la mise à jour annuelle du plan régional par acte du dirigeant du Service d'hygiène et de santé publique, services vétérinaires et de protection des lieux de travail de la Direction du bien-être de l'Assessorat de la santé, du bien-être et des politiques sociales ;

Rappelant la délibération du Gouvernement régional n° 3817 du 21 décembre 2007 portant adoption du budget de gestion au titre de la période 2008/2010 et attribution aux structures de direction des crédits et des objectifs de gestion y afférents et approbation des dispositions d'application ;

Vu l'avis favorable exprimé par le chef du Service d'hygiène et de santé publique, services vétérinaires et de protection des lieux de travail de la Direction du bien-être de l'Assessorat de la santé, du bien-être et des politiques sociales, aux termes des dispositions combinées de la lettre e) du premier alinéa de l'art. 13 et du deuxième alinéa de l'art. 59 de la LR n° 45/1995, quant à la légalité de la présente délibération ;

Sur proposition de l'assessore à la santé, au bien-être et aux politiques sociales, Antonio FOSSON ;

Ad unanimità di voti favorevoli,

delibera

1. di approvare il Piano regionale integrato dei controlli sulla sicurezza alimentare 2008/2010, che in allegato forma parte integrante della presente deliberazione;

2. di stabilire che gli aggiornamenti annuali al Piano regionale sopra citato vengano adottati con provvedimento dirigenziale del Dirigente del Servizio Igiene e Sanità Pubblica, Veterinaria e degli Ambienti di Lavoro, della Direzione Salute dell'Assessorato Sanità, Salute e Politiche Sociali;

3. di stabilire che la presente deliberazione sia trasmessa, a cura della struttura regionale competente in materia, al Ministero della Salute, al Direttore Generale dell'Azienda U.S.L. della Valle d'Aosta, al Direttore Generale dell'ARPA e al Direttore generale dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale (IZS) del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta;

4. di stabilire che la presente deliberazione sia pubblicata integralmente sul Bollettino Ufficiale della Regione.

ALLEGATO ALLA DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE N. 545 DEL 29.02.2008

REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA

PIANO REGIONALE INTEGRATO
DEI CONTROLLI SULLA
SICUREZZA ALIMENTARE
2008 - 2010

INDICE

- Premessa
- Descrizione epidemiologica della situazione regionale nel settore dei controlli ufficiali
- Descrizione delle modalità del controllo ufficiale
- Descrizione delle attività di controllo
 - A) Piano regionale di controllo ufficiale su commercio ed impiego dei prodotti fitosanitari
 - B) Piano dei controlli sugli stabilimenti di produzione, trasformazione distribuzione e somministrazione
 - C) Piano regionale dei controlli ufficiali sugli alimenti
 - Controllo microbiologico dei parametri di sicurezza alimentare

À l'unanimité,

délibère

1. Est approuvé le plan régional de contrôle intégré de la sécurité alimentaire au titre de la période 2008/2010 visé à l'annexe faisant partie intégrante de la présente délibération ;

2. Le plan régional susmentionné est actualisé chaque année par acte du dirigeant du Service d'hygiène et de santé publique, services vétérinaires et de protection des lieux de travail de la Direction du bien-être de l'Assessorat de la santé, du bien-être et des politiques sociales ;

3. La structure régionale compétente en la matière transmet la présente délibération au Ministère de la santé, au directeur général de l'Agence USL de la Vallée d'Aoste, au directeur général de l'ARPE et au directeur général de l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale (IZS) del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta ;

4. La présente délibération est intégralement publiée au Bulletin officiel de la Région.

ANNEXE DE LA DÉLIBÉRATION DU GOUVERNEMENT RÉGIONAL N° 545 DU 29 FÉVRIER 2008

RÉGION AUTONOME VALLÉE D'AOSTE

PLAN RÉGIONAL DE CONTRÔLE INTÉGRÉ
DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
AU TITRE DE LA PÉRIODE
2008/2010

TABLE DES MATIÈRES

- Préambule
- Description épidémiologique de la situation régionale dans le secteur des contrôles officiels
- Description des modalités de contrôle officiel
- Description des activités de contrôle
 - A) Plan régional de contrôle officiel du commerce et de l'utilisation des produits phytosanitaires
 - B) Plan des contrôles sur les établissements de production, de transformation, de distribution et de fourniture d'aliments
 - C) Plan régional des contrôles officiels sur les aliments
 - Contrôle microbiologique sur les paramètres de sécurité alimentaire

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - Monitoraggio <i>L. monocytogenes</i> - Ricerca micotossine e sostanze ad effetto anabolizzante, agenti contaminanti e di medicinali veterinari - Ricerca OGM - Piano regionale di vigilanza sugli integratori alimentari - Controlli per la ricerca di <i>Trichinella</i> nelle carni - Alimenti trattati con radiazioni ionizzanti - Ricerca radionuclidi in alimenti - Controlli nutrizionali e di qualità nella ristorazione collettiva - Alimentazione particolare - Ricerca residui di antiparassitari su matrici ortofrutticole - Controlli nel vino - Controlli nell'olio <p>D) Sanità animale</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Profilassi obbligatoria della tubercolosi bovina, della brucellosi bovina ed ovi caprina e della leucosi bovina enzootica b) Piano di controllo della rinotracheite infettiva bovina c) Blue Tongue d) EST e) Anemia infettiva equine f) Controlli negli alpeggi <p>E) Igiene allevamenti e produzioni zootecniche</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Piano regionale residui b) Piano regionale alimentazione animale c) Piano regionale benessere animale negli allevamenti di vitelli <p>F) Piano controlli cellule somatiche e carica batterica latte e formaggi oltre i 60 giorni</p> <p>G) Piano prevenzione micotossine</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Suivi de <i>Listeria monocytogenes</i> - Recherche des mycotoxines, des substances à effet anabolisant, des agents contaminants et des médicaments vétérinaires - Recherche des OGM - Plan régional de suivi des intégrateurs alimentaires - Contrôles pour le dépistage de <i>Trichinella</i> dans les viandes - Denrées traitées avec les radiations ionisantes - Recherche des radionucléides dans les denrées - Contrôles nutritionnels et contrôles de qualité dans la restauration collective - Alimentation particulière - Recherche des résidus de produits antiparasitaires sur les denrées horticoles et fruiticoles - Contrôles sur le vin - Contrôles sur l'huile <p>D) Santé animale</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Prophylaxie obligatoire de la tuberculose et de la leucose enzootique des élevages bovins et de la brucellose des élevages bovins, ovins et caprins b) Plan d'éradication de la rhinotrachéite infectieuse bovine c) Blue tongue d) EST e) Anémie infectieuse équine f) Contrôles dans les alpages <p>E) Hygiène des élevages et productions d'élevage</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Plan régional des résidus. b) Plan régional de l'alimentation animale. c) Plan régional du bien-être des animaux dans les élevages de veaux. <p>F) Plan des contrôles des cellules somatiques et de la charge bactérienne du lait et des fromages au-delà des 60 jours</p> <p>G) Plan de prévention des mycotoxines</p> |
|---|--|

- Aggiornamento e revisione piano
- Formazione
- Flussi informativi

PREMESSA

Il Piano Regionale Integrato dei Controlli (PRIC) è previsto dall'art. 41 del Reg. CE 882/2004 e riguarda tutto l'ambito di applicazione del medesimo Regolamento, includendo i controlli volti a garantire pratiche commerciali leali per i mangimi e gli alimenti e a tutelare gli interessi dei consumatori.

Esso non rappresenta una nuova entità da aggiungere alle molteplici attività di controllo ufficiale già esercitate sul territorio regionale, rappresenta, piuttosto, uno strumento per l'integrazione e l'ottimizzazione di tali attività.

In tal senso, quindi, il presente Piano si propone di garantire una ricognizione completa ed esaustiva di tutte le attività pertinenti.

Esso è stato predisposto ai sensi ed in conformità dei principi e degli orientamenti contenuti negli articoli da 41 a 43 del Reg. CE 882/2004.

In particolare, nella redazione e nello sviluppo del presente Piano si tiene conto dei seguenti «concetti chiave»:

- Unico (Reg. 882/2004, art. 41)

Il Piano dei controlli contiene in un unico documento: il disegno generale del sistema di prevenzione per la sicurezza e la qualità degli alimenti e dei mangimi, la sanità animale, il benessere degli animali.

- Integrato (Reg. 882/2004, art. 43(1)a)

Le Autorità competenti coinvolte devono essere individuate con i loro compiti e con i coordinamenti necessari. Il Piano deve promuovere un approccio coerente, completo ed integrato dei controlli ufficiali. Ciò significa che bisogna definire:

- tipo e entità dei controlli
 - evitare sovrapposizioni
 - rafforzare efficacia efficienza appropriatezza
- Basato sulla valutazione del rischio (Reg. 178/2002) e sulla categorizzazione del rischio (Reg. CE 882/2004, art. 42(2)b e art. 43(1)b)

- Mise à jour et révision du plan
- Formation
- Flux d'information

PRÉAMBULE

Le plan de contrôle intégré est prévu par l'art. 41 du règlement (CE) n° 882/2004 et concerne l'ensemble du domaine d'application dudit règlement, y compris les contrôles qui visent à garantir la loyauté des pratiques commerciales relatives aux aliments pour animaux et aux denrées alimentaires et à sauvegarder les intérêts des consommateurs.

Loin de s'ajouter aux innombrables activités de contrôle officiel déjà exercées sur le territoire régional, ledit plan intègre et optimise ces activités.

Dans ce sens, il vise à garantir le recensement de toutes ces activités.

Ce plan a été rédigé conformément aux principes et aux orientations des articles 41, 42 et 43 du règlement (CE) n° 882/2004.

Tant la rédaction que l'application du présent plan sont axées sur les idées-clés ci-après :

- Unicité (règlement n° 882/2004, art. 41)

Le plan de contrôle intégré contient, en un seul document, le dessein général du système de prévention pour la sécurité et la qualité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, pour la santé animale et pour le bien-être des animaux ;

- Intégration (règlement n° 882/2004, lettre a du premier alinéa de l'art. 43)

Chaque autorité concernée doit être indiquée, de même que ses fonctions et la coordination nécessaire. Étant donné que ce plan vise à promouvoir des contrôles officiels cohérents, exhaustifs et intégrés, il y a lieu :

- de définir le type et la quantité des contrôles ;
 - d'éviter les superpositions ;
 - de renforcer l'efficacité, l'efficience et l'adéquation des contrôles ;
- Évaluation des risques (règlement n° 178/2002) et catégorisation des risques (règlement n° 882/2004, lettre b du deuxième alinéa de l'art. 42 et lettre b du premier alinéa de l'art. 43)

Le attività di controllo ufficiale dovranno essere giustificate e graduate in relazione alla conoscenza e valutazione scientifica dei pericoli che, nelle varie fasi della filiera della produzione alimentare, possono determinare un rischio per la salute dei consumatori e per la qualità degli alimenti e dei mangimi. Le attività di controllo ufficiale dovranno basarsi, per quanto possibile, su una classificazione dei rischi in categorie o gerarchie di rischio.

– Progressivo

Il livello di dettaglio e di definizione del Piano verrà elevato progressivamente, mediante:

- aggiornamento/modifica/eliminazione di parti, contenuti e procedure;
- inserimento di nuove parti, contenuti e procedure.

DESCRIZIONE EPIDEMIOLOGICA DELLA
SITUAZIONE REGIONALE NEL SETTORE
DEI CONTROLLI UFFICIALI

Per promuovere un approccio coerente, completo ed integrato dei controlli ufficiali, la pianificazione delle attività deve essere giustificata e prodotta in relazione della valutazione del rischio e della categorizzazione dello stesso.

Le attività di controllo ufficiale dovranno essere giustificate e graduate in relazione alla conoscenza e valutazione scientifica dei pericoli che, nelle varie fasi della filiera della produzione alimentare, possono determinare un rischio per la salute dei consumatori.

Per questa ragione, alcuni dei controlli eventualmente ritenuti necessari in altre Regioni, non sono ritenuti significativi sulla base della valutazione del rischio per il territorio della Valle d'Aosta.

In particolare, nel caso dell'influenza aviaria la zona non è da considerarsi a rischio per lo sviluppo di una epidemia, in quanto la Regione non è attraversata dalle rotte migratorie dei volatili selvatici provenienti dall'Asia e dall'est Europa, a causa della presenza della catena alpina e a causa delle condizioni climatiche non favorevoli allo svernamento e alla scarsa presenza di zone umide. In questo piccolo numero di zone umide idonee ad accogliere gli uccelli acquatici, i volatili presenti sono essenzialmente stanziali e non interessati dalle rotte migratorie di animali potenzialmente diffusori di virus H5N1.

I controlli per West Nile Disease sono sporadici e su animali rinvenuti morti o abbattuti nel corso di piani di controllo numerico di volatili selvatici. Non è mai stata evidenziata, dal Centro di Referenza, alcuna positività.

Per quanto riguarda la Blue Tongue, la Regione Valle d'Aosta viene considerata in area 5 dal Piano Nazionale di

Les activités de contrôle officiel doivent être justifiées et graduées en fonction de la connaissance et de l'évaluation scientifique des dangers qui, dans les différents stades de la filière de production alimentaire, peuvent représenter un risque pour la santé des consommateurs et pour la qualité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux. Les activités de contrôle officiel doivent se fonder, autant que possible, sur le classement des risques en catégories ou en niveaux de risque ;

– Définition progressive

Le niveau de détail et de définition du plan est progressivement renforcé par :

- l'actualisation, la modification et/ou l'élimination de certains contenus, parties ou procédures ;
- l'insertion de nouveaux contenus, parties ou procédures.

DESCRIPTION ÉPIDÉMIologique DE LA
SITUATION RÉGIONALE DANS LE SECTEUR
DES CONTRÔLES OFFICIELS

Aux fins de la cohérence, de l'exhaustivité et de l'intégration des contrôles officiels, la planification des activités doit être motivée et tenir compte de l'évaluation et de la catégorisation des risques.

Les activités de contrôle officiel doivent être justifiées et graduées en fonction de la connaissance et de l'évaluation scientifique des dangers qui, dans les différents stades de la filière de production alimentaire, peuvent représenter un risque pour la santé des consommateurs.

Pour cette raison, certains contrôles jugés nécessaires dans d'autres régions ne sont pas considérés comme significatifs pour la Vallée d'Aoste, sur la base de l'évaluation des risques.

La Vallée d'Aoste n'est notamment pas à risque d'épidémie de grippe aviaria, car elle n'est pas traversée par les routes migratoires des oiseaux sauvages provenant d'Asie et d'Europe de l'Est, du fait de la présence de la chaîne des Alpes, des conditions climatiques défavorables à l'hivernage et de la présence d'un nombre exigü de zones humides. De plus, les oiseaux aquatiques séjournant dans les zones humides de la Vallée d'Aoste sont essentiellement sédentaires et non concernés par les routes migratoires des animaux potentiellement porteurs du virus H5N1.

Quant à la fièvre virale West Nile, les contrôles sont sporadiques et sont pratiqués sur des animaux trouvés morts ou abattus dans le cadre des plans de dénombrement des oiseaux sauvages. Aucune réaction positive n'a jamais été signalée par le centre de référence.

Pour ce qui est de la fièvre catarrhale du mouton (Blue Tongue), la Vallée d'Aoste est classée dans l'aire 5 du plan

sorveglianza sierologica e questo significa che non sono stati evidenziati focolai di circolazione virale, né è stata portata avanti una campagna di vaccinazione. Nelle zone identificate come area 5 è prevista, come attività programmata, solo quella di sorveglianza clinica sugli allevamenti ovicaprini. Potranno essere effettuate, tuttavia, ulteriori indagini di volta in volta stabilite.

La Regione è, inoltre, considerata indenne da leucosi bovina enzootica e anemia infettiva equina.

La situazione sanitaria concernente le malattie soggette a piani di risanamento nazionale non è omogenea per brucellosi e tubercolosi.

Nel caso della brucellosi, nonostante sia effettuata una prova di isolamento batteriologico in tutti gli sporadici casi di positività sierologica, da anni non si evidenzia la presenza di *Brucella Spp.* e si ipotizza quindi l'assenza di circolazione batterica. La tubercolosi, invece, continua ad essere presente in cluster sul territorio regionale.

Da qualche anno la Regione Autonoma Valle d'Aosta sta conducendo un Piano di controllo per la rinotracheite infettiva del bovino con risultati incoraggianti dal punto di vista di un abbassamento della prevalenza della malattia sia a livello di numero di animali sieropositivi sia a livello di numero di allevamenti infetti.

Il patrimonio suinicolo è molto ridotto e per questo motivo il rischio di insorgenza di focolai di malattia vescicolare, peste suina e malattia di Aujeszky è da considerarsi molto basso.

Tutti i suini e cinghiali, le cui carni sono destinate al consumo umano, sono sottoposti al controllo per *Trichinella Spp.*, ma da parecchi anni non sono emerse positività all'esame trichinoscopico.

In merito alla relazione annuale sul controllo ufficiale degli alimenti e bevande alimentari, la situazione nel corso degli anni si è attestata su un bassissimo numero di irregolarità riscontrate sia per quanto riguarda le contaminazioni microbiologiche e chimiche, sia per quanto concerne la composizione. In particolare, non è mai stata riscontrata positività batteriologica per *Salmonella Spp.*

DESCRIZIONE DELLE MODALITÀ DEL CONTROLLO UFFICIALE

In materia di controllo ufficiale, si fa riferimento a quanto proposta dalle «Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE 854/2004 ed 882/2004», elaborate di concerto tra le Direzioni della Sicurezza Alimentare e della Sanità Animale del Dipartimento della Sanità Pubblica Veterinaria, la nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti del Ministero della Salute ed i Servizi Medici e Veterinari delle Regioni e delle Province Autonome,

national de suivi sérologique, ce qui signifie qu'aucun foyer n'a été signalé et qu'aucune campagne de vaccination n'a été menée. Dans les zones classées dans l'aire 5, seul le suivi clinique des cheptels ovins et caprins est prévu comme activité planifiée. Des contrôles supplémentaires peuvent toujours être effectués au cas par cas.

La Vallée d'Aoste peut, par ailleurs, être considérée comme indemne de leucose bovine enzootique et d'anémie infectieuse équine.

Quant aux maladies faisant l'objet de plans nationaux d'amélioration de l'état sanitaire, la situation relative à la brucellose et à la tuberculose n'est pas homogène.

En ce qui concerne la brucellose, des tests d'isolement bactériologique sont pratiqués dans tous les cas, sporadiques, de positivité sérologique. Malgré cela, la présence de *Brucella Spp.* n'est plus signalée depuis des années, ce qui laisse présager l'absence de circulation bactérienne. La tuberculose, en revanche, continue d'être présente en cluster sur le territoire régional.

Depuis quelques années, la Région autonome Vallée d'Aoste applique un plan de contrôle et de prophylaxie de la rhinotrachéite infectieuse bovine avec des résultats encourageants, car la prévalence de cette maladie a diminué tant du point de vue du nombre d'animaux séropositifs que du point de vue du nombre de cheptels infectés.

La population porcine est très limitée et, de ce fait, le risque de circulation des virus de la maladie vésiculeuse, de la peste porcine et de la maladie d'Aujeszky est très faible.

Tous les suidés (porcs et sangliers) dont la viande est destinée à la consommation humaine sont soumis au dépistage de *Trichinella Spp.*, mais depuis de nombreuses années aucune réaction positive à l'examen trichoscopique n'est signalée.

Quant au contrôle officiel des denrées et des boissons alimentaires, le rapport annuel fait état d'un nombre d'irrégularités constatées (contaminations microbiologiques et chimiques et composition) désormais régulièrement très faible. En particulier, aucun résultat positif pour *Salmonella Spp.* n'a été constaté.

DESCRIPTION DES MODALITÉS DE CONTRÔLE OFFICIEL

En matière de contrôle officiel, il est fait référence au document *Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti (CE) n. 854/2004 ed 882/2004*, rédigé de concert par les Directions de la sécurité alimentaire et de la santé animale du Département de la santé publique vétérinaire, de la nutrition et de la sécurité des denrées alimentaires, du Ministère de la santé et les Services médicaux et vétérinaires des Régions et des Provinces autonomes, dans

nell'ambito della Commissione interregionale per la Sicurezza Alimentare.

Dal 1° gennaio 2006, in materia di igiene della produzione e delle commercializzazione degli alimenti, sono entrati in applicazione i Regolamenti attuativi previsti dal Regolamento CE/178/2002 (principi e requisiti generali della legislazione alimentare), in particolare per quanto riguarda gli organi di controllo:

- il Regolamento CE/882/2004 relativo ai controlli ufficiali negli ambiti ricadenti nel Regolamento 178/2002;
- il Regolamento CE/854/2004 specificamente dedicato al controllo ufficiale degli alimenti di origine animale;

e, per quanto riguarda gli aspetti della produzione:

- il Regolamento CE/852/2004 sui requisiti generali di igiene dei prodotti alimentari;
- il Regolamento CE/853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- il Regolamento CE/183/2005 in materia di requisiti per l'igiene dei mangimi e s.m.i.

Le precedenti direttive comunitarie verticali, che regolamentavano la produzione nei singoli settori, sono state abrogate con la Direttiva CE/41/2004, recepita con il decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193.

I Regolamenti comunitari sono direttamente applicabili e superano i principi contenuti nelle norme nazionali, qualora in contrasto con quelli indicati nei Regolamenti stessi.

I principi generali introdotti da questi Regolamenti (c.d. «pacchetto igiene»), sono i seguenti:

- la responsabilità principale della sicurezza dei prodotti alimentari è in capo all'operatore del settore alimentare (OSA);
- l'OSA deve garantire la sicurezza dei propri prodotti che vengono immessi sul mercato, anche predisponendo ed attuando procedure operative predefinite, verificandone l'efficacia mediante controlli e monitoraggi sulle stesse;
- l'OSA deve assicurare un sistema per la tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari;
- l'OSA ha l'obbligo di provvedere al blocco, al ritiro o al richiamo dei prodotti usciti dallo stabilimento di produzione qualora si ipotizzino o si evidenzino pericoli per la salute dei consumatori, derivabili dal consumo di tali prodotti alimentari.

le cadre de la Commission interrégionale pour la sécurité alimentaire.

À compter du 1^{er} janvier 2006, il est fait application, en matière d'hygiène de la production et de la commercialisation des denrées alimentaires, des règlements prévus par le règlement (CE) n° 178/2002 (Principes généraux et prescriptions générales de la législation), à savoir, pour ce qui est des organes de contrôle :

- du règlement (CE) n° 882/2004 relatif aux contrôles officiels effectués dans les secteurs relevant du règlement (CE) n° 178/2002, et
- du règlement (CE) n° 854/2004 spécialement consacré aux contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine,

et, pour ce qui est des différents aspects de la production :

- du règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- du règlement (CE) n° 853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, et
- du règlement (CE) n° 183/2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux.

Les précédentes directives communautaires régissant la production dans les différents secteurs ont été abrogées par la directive 2004/41/CE, transposée dans le droit italien par le décret législatif n° 193 du 6 novembre 2007.

Les règlements communautaires sont directement applicables et les dispositions y afférentes sont prééminentes par rapport aux dispositions étatiques, lorsque ces dernières ne sont pas conformes auxdits règlements.

Les principes généraux introduits par les règlements cités (qui constituent le « paquet hygiène ») sont les suivants :

- la responsabilité première en matière de sécurité alimentaire incombe à l'exploitant du secteur alimentaire ;
- l'exploitant du secteur alimentaire doit garantir la sécurité des produits qu'il met sur le marché, éventuellement en mettant en œuvre des procédures appropriées dont il contrôle l'efficacité d'une manière suivie ;
- l'exploitant du secteur alimentaire doit assurer un système de traçabilité des denrées alimentaires ;
- l'exploitant du secteur alimentaire est tenu de bloquer, de retirer ou de rappeler les produits issus des établissements de production lorsque l'on soupçonne ou l'on constate l'existence d'un danger pour la santé des consommateurs.

Ai sensi del Regolamento CE/882/2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali e del Regolamento CE/854/2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano, l'autorità competente deve garantire che i controlli ufficiali siano eseguiti periodicamente, in base ad una valutazione dei rischi e con frequenza appropriata, per raggiungere gli obiettivi prefissati dai Regolamenti medesimi, tenendo conto:

- dei rischi identificati associati con gli alimenti, con le aziende del settore, con l'uso degli alimenti o con qualsiasi trasformazione, materiale, sostanza, attività o operazione che possa influire sulla loro sicurezza;
- dei dati precedenti relativi agli operatori del settore degli alimenti per quanto riguarda la conformità alla normativa in materia di alimenti;
- dell'affidabilità dei propri controlli già eseguiti;
- di qualsiasi informazione che possa indicare un'eventuale non conformità

Lo scopo del presente documento è quello di fornire ai Servizi Medici e Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione della Azienda USL della Valle d'Aosta, competente in tema di sicurezza alimentare, le indicazioni, utili ai fini della programmazione delle attività di controllo ufficiale.

Metodi e tecniche del controllo ufficiale

La nuova normativa modifica l'orientamento tradizionale del controllo ufficiale, ridefinendone gli «strumenti» a disposizione dell'AC.

Gli «strumenti del controllo ufficiale», così come definiti dall'art. 2 del Reg. CE/882/04 e dall'art. 2 del Reg. CE/854/04, sono: monitoraggio, sorveglianza, verifica, ispezione, campionamento e audit. Fermo restando le definizioni contenute nei citati Regolamenti, al fine di un'omogenea interpretazione, si ritiene utile fornire alcune considerazioni ed esempi:

Aux termes du règlement (CE) n° 882/2004, relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux, et du règlement (CE) n° 854/2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, l'autorité compétente doit garantir que lesdits contrôles officiels soient effectués périodiquement, en fonction de l'évaluation des risques, en vue de la réalisation des objectifs prévus par les règlements en cause et compte tenu :

- Des risques constatés pour ce qui est des aliments, des entreprises du secteur, de l'utilisation des aliments ou de tout matériel, transformation, substance, activité ou opération susceptible d'influer sur la sécurité de ces derniers ;
- Des données précédentes relatives aux exploitants du secteur des aliments, pour ce qui est de la conformité aux dispositions en matière d'aliments ;
- De la fiabilité des contrôles qu'elle a déjà exécutés ;
- De tout renseignement susceptible d'indiquer une non-conformité.

Le présent document entend fournir aux services médicaux et vétérinaires des départements de prévention de l'Agence USL de la Vallée d'Aoste, compétente en matière de sécurité alimentaire, les indications utiles aux fins de la planification des activités de contrôle officiel.

Modalités et techniques de contrôle officiel

Les nouvelles dispositions modifient l'organisation traditionnelle du contrôle officiel et définissent les outils à la disposition de l'autorité compétente.

Les outils de contrôle prévus par l'art. 2 du règlement (CE) n° 882/2004 et par l'art. 2 du règlement (CE) n° 854/2004 sont les suivants : suivi, surveillance, vérification, inspection, échantillonnage et audit. Aux fins d'une interprétation homogène et sans préjudice des définitions visées auxdits règlements, il y a lieu de préciser ce qui suit :

Monitoraggio	<p>Definizione da Reg. CE 882/04: «la realizzazione di una sequenza predefinita di osservazioni o misure al fine di ottenere un quadro d'insieme della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti, di salute e di benessere degli animali.»</p> <p><i>Considerazioni:</i> Il Monitoraggio è rappresentato da misurazioni sistematica di una varietà di indicatori.</p> <p><i>Esempi:</i> Può essere utilizzato, ad esempio, per determinare il livello di prevalenza di un agente patogeno in una popolazione animale o in un prodotto alimentare. L'attività di monitoraggio permette di impostare successivamente un piano di sorveglianza che preveda specifiche misure di controllo e sia in grado di valutarne anche l'effetto.</p>
Sorveglianza	<p>Definizione da Reg. CE 882/04:</p>

	<p>«l'osservazione approfondita di una o più aziende del settore dei mangimi e degli alimenti, di operatori del settore dei mangimi e degli alimenti, oppure delle loro attività.»</p> <p><i>Considerazioni:</i></p> <p>Per sorveglianza si intende la raccolta di dati e la loro analisi, interpretazione e diffusione al fine di valutare l'evoluzione nel tempo di un determinato fenomeno, in riferimento ad obiettivi o requisiti predefiniti.</p> <p>La sorveglianza è quindi da intendersi come una attività in grado di valutare anche l'efficacia delle misure di controllo adottate andando a valutare quanto incidono sull'evoluzione del fenomeno in esame.</p> <p>Rappresenta, pertanto, un processo che si concretizza in una serie continua di azioni che producono informazioni, la cui valutazione determina una riprogrammazione delle azioni stesse. Il Monitoraggio è rappresentato da misurazioni sistematica di una varietà di indicatori.</p>
Verifica	<p>Definizione da Reg. CE 882/04:</p> <p>«Il controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici.»</p> <p><i>Considerazioni:</i></p> <p>Le verifiche sono controlli su requisiti specifici ed indicati. Possono essere momenti di controllo a sé stanti o anche costituire parti dell'ispezione o dell'audit.</p> <p>Esempi di verifica a sé stante: il controllo documentale o con prelievo campionario su una partita di alimenti introdotta in uno stabilimento da paesi comunitari.</p> <p>Verifiche inserite nell'ambito di un'ispezione, ad esempio sull'anagrafe bovina, possono essere: controllo presenza e corretta tenuta del registro, presenza passaporti di tutti gli animali, corretta identificazione individuale dei bovini presenti, ecc.</p>
Ispezione	<p>Definizione da Reg. CE 882/04:</p> <p>«l'esame di qualsiasi aspetto relativo ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge relative ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali»</p> <p><i>Considerazioni:</i></p> <p>L'ispezione è il controllo di uno o più requisiti specifici, (mediante verifiche) riferiti però a singoli aspetti del sistema produttivo di un OSA, ai fini di stabilirne la conformità alla normativa. La conformità è relativa solo al preciso momento in cui viene eseguita l'ispezione.</p> <p>Esempi di ispezione in allevamento sono l'ispezione relativa all'anagrafe bovina, alla registrazione dei farmaci, al rispetto del benessere animale, ecc. In un impianto di trasformazione di alimenti, un'ispezione potrà riguardare la verifica dei prerequisiti, il piano di HACCP, ecc.. Fermo resta la possibilità che per ispezionare specifici processi produttivi si debba ricorrere a più tipologie di verifica anche se rientrano campi ispettivi diversi. Ad esempio la ispezione su prodotti finiti e semilavorati, di un affettato, richiede anche la verifica della temperatura di conservazione, che è collegata al campo di ispezione dei sistemi HACCP.</p>
Campionamento	<p>Definizione da Reg. CE 882/04:</p> <p>«Campionamento per l'analisi: il prelievo di un mangime o di un alimento oppure di una qualsiasi altra sostanza (anche proveniente dall'ambiente) necessaria alla loro produzione, trasformazione e distribuzione o che interessa la salute degli animali, per verificare, mediante analisi, la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute degli animali.»</p> <p><i>Considerazioni:</i></p> <p>Il campionamento per l'analisi rappresenta una verifica puntuale e verrà utilizzato prevalentemente in sede di ispezione o di monitoraggio.</p> <p>Campione: nel linguaggio corrente la parola campione significa parte di un tutto, sottoinsieme di una totalità di elementi che è assunto a «rappresentare» la totalità stessa. Il campione, dunque, è quella parte di una popolazione che è presa in esame, presupponendo che esso sia rappresentativo della popolazione da cui è estratto e che quindi la distribuzione dei caratteri/variabili delle osservazioni del campione corrisponda a quella della popolazione stessa. Naturalmente il valore di un campione dipende anche dalla corretta modalità di esecuzione dello stesso, delle modalità di prelievo conservazione e consegna al laboratorio.</p>

Audit	<p>Definizione da Reg. CE 882/04: «un esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste, se tali disposizioni siano attuate in modo efficace e siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi.»</p> <p><i>Considerazioni:</i> La definizione si applica sia agli audit da effettuarsi ai sensi dell'articolo 4(6) del reg. 882/2004 sulle autorità competenti, con le modalità previste dalla Decisione CE/2006/677, sia agli audit da effettuarsi ai sensi dell'articolo 10 del Reg CE 882/2004 e dell'articolo 4 del reg. CE 854/2004 sulle imprese alimentari.</p> <p>Si sottolinea inoltre che mentre all'articolo 10 del Regolamento 854/2004 è previsto che la scelta dello strumento audit venga lasciata alla facoltà degli organi del controllo ufficiale, in funzione della programmazione, all'articolo 4 del Regolamento CE 854/2004 vengono esplicitati gli ambiti specifici di utilizzo di tale strumento.</p> <p>Ciò che accomuna l'audit e l'ispezione è che entrambe si basano sulla verifica di conformità alla norma. L'audit però se ne differenzia perché deve valutare inoltre :</p> <p>a) – «se le disposizioni siano attuate in modo efficace e b) – se tali disposizioni siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi»</p> <p>L'audit, inoltre, è uno strumento che può avvalersi di tutte gli altri tecniche del controllo ufficiale (es. esame documentale, registrazioni, interviste, riscontri ispettivi, campionamenti, ecc.).</p> <p><i>Esempi:</i> L'attività di audit sugli OSA nel settore della sicurezza alimentare, focalizza l'attenzione sulla raccolta delle evidenze relative al fatto che l'OSA sia in grado di identificare nella sua organizzazione e nei suoi processi collegati alla sicurezza degli alimenti, compresa ogni area potenziale di miglioramento. L'audit deve identificare, inoltre, le aree dell'OSA che hanno deficienze e le azioni che devono essere implementate per correggerle. L'audit è una forma complessa di controllo e permette di valutare la capacità di mantenere, da parte dell'OSA, il rispetto nel tempo dei requisiti del proprio processo produttivo e/o la capacità di raggiungere determinati obiettivi prefissati. Gli elementi di audit si concretizzano nella esecuzione di un set di ispezioni e/o verifiche riguardante tutto il governo dei processi produttivi dell'OSA.</p> <p>Gli audit eseguiti sugli OSA di solito riguardano tutti gli aspetti del processo produttivo. Se eseguiti in forma parziale, comunque, non possono tralasciare l'esame di quelle componenti organizzative e/o strutturali che consentono di avere una valutazione sistemica della struttura.</p> <p>È fondamentale richiamare la assoluta necessità di documentare sempre le evidenze di quanto esaminato (es. quali e quanti moduli di registrazione del CCP, o quale prodotto era in lavorazione al momento dell'audit, ecc.), in modo che resti comunque traccia scritta delle evidenze analizzate sulla check list utilizzata.</p>
--------------	---

Riassumendo e sintetizzando:

la *sorveglianza e il monitoraggio* differiscono tra loro per le metodiche, per l'estensione e per gli obiettivi che si pongono:

- il monitoraggio: registrazione di dati riferiti ad un fenomeno;
- la sorveglianza: utilizzazione delle informazioni raccolte (eventualmente attraverso il monitoraggio), per verificare l'andamento di un fenomeno rispetto a requisiti o norme del modello di riferimento e per prendere le conseguenti decisioni.

Le *ispezioni* sono il controllo di uno o più requisiti specifici riferiti a singoli aspetti del sistema produttivo dell'OSA e riguardano essenzialmente:

- requisiti strutturali/attrezzature;
- materie prime;

En résumé :

la *surveillance et le suivi* diffèrent pour les méthodes, l'extension et les buts visés, à savoir :

- pour le suivi, l'enregistrement des données relatives à un phénomène ;
- pour la surveillance, l'utilisation des données collectées (éventuellement dans le cadre du suivi) aux fins du contrôle de l'évolution d'un phénomène par rapport aux conditions ou aux dispositions relatives au modèle de référence et aux fins de la prise des décisions qui s'en suivent.

Les *inspections* consistent dans le contrôle d'une ou de plusieurs conditions spécifiques relatives à des aspects précis du système de production de l'exploitant du secteur alimentaire et concernent essentiellement :

- les conditions de structure et les équipements ;
- les matières premières ;

- prodotti finiti e modalità di igiene della lavorazione e del personale;
- prerequisiti (non contenuti negli altri punti);
- sistema HACCP;
- sottoprodotti e MSR;
- benessere animale al macello;
- anagrafe animale al macello.

L'AC garantisce l'effettuazione delle ispezioni tramite le appropriate verifiche documentate.

L'*Audit* rappresenta lo strumento idoneo per effettuare una valutazione sistemica della struttura. La selezione delle informazioni per l'audit si basa sul buon senso mediato dall'esperienza dei valutatori e dai riscontri sul campo.

L'insieme di questi interventi descrive il quadro completo dell'attività di controllo che le AC devono utilizzare, di volta in volta, individuando lo strumento più idoneo in funzione dell'obiettivo atteso e di quanto disposto dai già citati articoli 4 del Regolamento CE 854/2004 e articolo 10 del Regolamento CE 882/2004.

Il controllo ufficiale deve essere sempre oggetto di *registrazione formale*, sia dell'esecuzione che delle evidenze riscontrate. All'OSA deve essere rilasciata copia delle risultanze del controllo effettuato e delle relative evidenze raccolte.

Gli strumenti di registrazione attestanti l'esecuzione ed il riscontro dei controlli ufficiali (check list, verbali, rapporto di audit, ecc.), devono essere costituiti da modelli standardizzati.

I riscontri raccolti nel corso dei controlli ufficiali di locali, impianti, processi e registrazioni devono essere valutati alla luce delle norme e delle disposizioni di riferimento al fine di esprimerne la conformità o meno.

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ DI CONTROLLO

A) Piano regionale di controllo ufficiale su commercio ed impiego dei prodotti fitosanitari

Controllo dell'attività di commercio dei prodotti fitosanitari

Il controllo deve essere finalizzato alla:

- Verifica della corrispondenza del contenuto e delle proprietà dei prodotti fitosanitari con quanto dichiarato sull'etichetta.

- les produits finis et les modalités d'hygiène des procédés de transformation et des personnels ;
- les conditions préliminaires (non visées aux autres points) ;
- le système HACCP ;
- les sous-produits et les matières à risques spécifiés ;
- le bien-être des animaux dans les abattoirs ;
- l'identification des animaux dans les abattoirs.

L'autorité compétente doit garantir la réalisation des inspections et, à cet effet, procède aux vérifications nécessaires, qui doivent être documentées.

L'*audit* représente l'outil le plus approprié pour évaluer systématiquement la structure. Les données pour l'audit sont sélectionnées sur la base du bon sens, de l'expérience des évaluateurs et de l'activité sur le terrain.

L'ensemble de ces actions constitue l'activité de contrôle que les autorités compétentes doivent exercer en utilisant, au cas par cas, l'outil le plus approprié en fonction de l'objectif visé et des dispositions des articles 4 du règlement (CE) n° 854/2004 et 10 du règlement (CE) n° 882/2004.

Le contrôle officiel doit toujours faire l'objet d'un *enregistrement formel* qui doit faire état tant de l'exécution que des résultats constatés. L'exploitant du secteur alimentaire doit recevoir une copie desdits résultats et des données y afférentes.

L'exécution et les résultats de tout contrôle officiel (liste de contrôle, procès-verbaux, rapport d'audit, etc.) doivent être enregistrés suivant les modèles normalisés.

L'évaluation des résultats des contrôles officiels des locaux, des installations, des procédés et des enregistrements vise à vérifier la conformité de ceux-ci aux dispositions de référence.

DESCRIPTION DES ACTIVITÉS DE CONTRÔLE

A) Plan régional de contrôle officiel du commerce et de l'utilisation des produits phytosanitaires

Contrôle de l'activité de commerce des produits phytosanitaires

Le contrôle a pour but :

- de vérifier la correspondance du contenu et des propriétés des produits phytosanitaires aux mentions figurant sur l'étiquette.

I controlli ufficiali finalizzati alla verifica del contenuto delle sostanze attive ed impurezze regolamentate in fase di registrazione e fissate da specifiche internazionali (FAO, GIFAP) dei prodotti fitosanitari sono effettuati, tenendo conto delle prescrizioni recate dagli articoli 29, 30, 31 e 32 del decreto del Presidente della Repubblica 23 aprile 2001, n. 290, e devono accertare la corrispondenza del contenuto del prodotto fitosanitario a quello autorizzato.

- Verifica delle condizioni di autorizzazione.

Nell'ambito delle attività è necessario anche verificare che i prodotti fitosanitari immessi in commercio siano autorizzati e conformi a tutte le condizioni previste dal decreto di autorizzazione di ciascun prodotto, con particolare riferimento a imballaggi, etichette, taglie ed eventuali prescrizioni di particolari limitazioni territoriali precisate dall'autorizzazione di uno specifico prodotto fitosanitario.

I principali elementi amministrativi e tecnici, contenuti nel decreto di autorizzazione dei prodotti in commercio sono disponibili sul sito internet del Ministero (www.ministerosalute.it/alimenti/sicurezza/fitosanitari/ricerca.jsp). Il Ministero pubblica, inoltre, trimestralmente nella Gazzetta Ufficiale le etichette dei prodotti fitosanitari autorizzati nel trimestre precedente.

Si ricorda che in materia di imballaggi ed di etichettatura dei prodotti fitosanitari si applicano più in generale le prescrizioni del decreto legislativo 24 marzo 2003, n. 65. Tra le innovazioni tale decreto prevede la scheda informativa di sicurezza che reca informazioni utili e scientificamente più aggiornate per la tutela della salute e dell'ambiente.

- Verifica dell'idoneità dei locali adibiti al deposito e alla vendita dei prodotti fitosanitari.

Le ispezioni dei locali di deposito e degli esercizi di vendita di prodotti fitosanitari sono finalizzate alla valutazione del rischio e devono tener conto della quantità di prodotti fitosanitari presenti, delle peculiarità territoriali del luogo ove è collocata la rivendita, dei dati sulle intossicazioni acute. Va pertanto verificata la presenza dei requisiti di cui alle norme vigenti, con particolare attenzione al decreto legislativo n. 493/1996 relativo alla segnaletica di sicurezza e al decreto legislativo n. 626/1994 ed alla Circolare del Ministro della Sanità 12 maggio 1993, n. 15. Il numero delle ispezioni deve soddisfare i seguenti criteri:

- a) la frequenza minima delle ispezioni per anno dovrà interessare almeno 1/3 dei locali di deposito e di esercizi di vendita;
- b) la frequenza dei sopralluoghi ispettivi deve essere rapportata alle caratteristiche degli esercizi di deposito e di vendita, nonché ad eventuali situazioni di inadempimento degli stessi risultanti da precedenti at-

Les contrôles officiels du contenu en substances actives et en impuretés réglementées en phase d'enregistrement et établies par des normes internationales (FAO, GIFAP) en matière de produits phytosanitaires sont effectués compte tenu des prescriptions visées aux articles 29, 30, 31 et 32 du décret du président de la République n° 290 du 23 avril 2001 et doivent vérifier la correspondance du contenu des produits phytosanitaires aux autorisations y afférentes ;

- de vérifier les conditions d'autorisation.

Il y a lieu de contrôler que chaque produit phytosanitaire mis sur le marché ait été autorisé et soit conforme à toutes les conditions prévues par l'acte d'autorisation y afférent, eu égard notamment aux emballages, aux étiquettes, au format et aux éventuelles prescriptions relatives aux limites territoriales d'utilisation.

Les principaux éléments administratifs et techniques mentionnés dans l'acte d'autorisation de chaque produit mis sur le marché sont publiés sur le site internet du Ministère (www.ministerosalute.it/alimenti/sicurezza/fitosanitari/ricerca.jsp). Par ailleurs, le Ministère publie tous les trois mois dans le journal officiel les étiquettes des produits phytosanitaires autorisés pendant le trimestre précédent.

Il convient de rappeler que les emballages et les étiquettes des produits phytosanitaires tombent sous le coup des prescriptions visées au décret législatif n° 65 du 24 mars 2003 qui prévoit, entre autres, l'introduction d'une fiche d'informations de sécurité portant les indications utiles et scientifiquement les plus actuelles pour la protection de la santé et de l'environnement ;

- de vérifier l'aptitude des locaux de stockage et de vente des produits phytosanitaires.

Les inspections des locaux de stockage et de vente des produits phytosanitaires visent à l'évaluation du risque et doivent tenir compte de la quantité de produits phytosanitaires présents, des particularités territoriales du site de vente, ainsi que des données sur les intoxications aiguës. Il importe donc de vérifier la présence des conditions requises au sens des dispositions en vigueur et notamment du décret législatif n° 493/1996 relatif aux panneaux de sécurité, du décret législatif n° 626/1994 et de la circulaire du ministre de la santé n° 15 du 12 mai 1993. Pour ce qui est du nombre d'inspections :

- a) Au moins 1/3 des locaux de stockage et de vente doit être inspecté chaque année ;
- b) La fréquence doit tenir compte des caractéristiques des locaux de stockage et de vente, ainsi que des éventuelles inactions constatées lors des inspections précédentes, sans préjudice du fait que chaque local

tività ispettive, ferma restando una frequenza minima almeno triennale per ciascun esercizio oggetto di vigilanza.

Luoghi nei quali effettuare il controllo.

I sopralluoghi finalizzati alla realizzazione delle attività di controllo sul commercio, incluso il rispetto delle indicazioni sulle modalità di conservazione dei prodotti riportate nelle etichette, sono preferibilmente effettuati presso i locali di deposito e gli esercizi di vendita, autorizzati ai sensi degli articoli 21, 22, 23 e 24 del decreto del Presidente della Repubblica 23 aprile 2001, n. 290.

Criteri di elaborazione e di presentazione dei risultati.

I risultati vanno riportati in schede contenenti i dati relativi al numero di ispezioni effettuate riferite al numero dei luoghi di vendita, indicando il numero delle infrazioni accertate e specificando di seguito la loro tipologia, con particolare riferimento alle seguenti fattispecie:

- 1) verifica del possesso dell'autorizzazione all'immissione in commercio dei prodotti;
- 2) verifica degli imballaggi e delle etichette dei prodotti fitosanitari nonché delle schede di sicurezza;
- 3) verifica del contenuto quali-quantitativo e delle proprietà chimico-fisiche dei prodotti fitosanitari;
- 4) controllo dei locali di deposito e di vendita di prodotti fitosanitari per accertare il rispetto delle disposizioni in materia di locali di deposito e di esercizi di vendita, di cui al decreto del Presidente della Repubblica 23 aprile 2001, n. 290, e alla circolare del 12 maggio 1993, n. 15, incluse le indicazioni sulle modalità di conservazione dei prodotti riportate nelle etichette autorizzate;
- 5) verifica delle modalità di conservazione e di trasporto;
- 6) verifica del possesso del certificato di abilitazione al commercio da parte dei rivenditori, ai sensi dell'articolo 23 del DPR 290/2001.

Controllo sull'impiego di prodotti fitosanitari a livello di utilizzatori

Il controllo deve essere finalizzato a:

- il possesso dell'autorizzazione all'acquisto, ove richiesto, da parte dell'utilizzatore di prodotti fitosanitari o del datore di lavoro, ai sensi dell'art. 2 del decreto legislativo n. 626/1994 e ss.mm.;
- presenza ed idoneità dei mezzi di protezione individuale e la loro utilizzazione secondo le indicazioni prescritte, utilizzati dall'operatore che effettua tratta-

doit faire l'objet d'au moins un contrôle tous les trois ans.

Sites à inspecter

De préférence, les inspections de contrôle du commerce, y compris du respect des modalités de conservation des produits indiquées sur les étiquettes, sont effectuées dans les locaux de stockage et de vente autorisés au sens des articles 21, 22, 23 et 24 du décret du président de la République n° 290 du 23 avril 2001.

Critères de traitement et de présentation des résultats

Les résultats doivent être indiqués dans des fiches ad hoc, qui portent le nombre d'inspections, le nombre de locaux de vente inspectés, ainsi que le nombre et le type d'infractions constatées au sujet :

- 1) De l'autorisation à la mise sur le marché des produits en cause ;
- 2) Des emballages et des étiquettes des produits phytosanitaires, ainsi que des fiches d'informations de sécurité ;
- 3) De la quantité, de la qualité et des propriétés physiques et chimiques du contenu des produits phytosanitaires ;
- 4) Des locaux de stockage et de vente des produits phytosanitaires, et notamment du respect des dispositions en matière de locaux de stockage et de vente visées au décret du président de la République n° 290 du 23 avril 2001 et à la circulaire n° 15 du 12 mai 1993 (y compris les modalités de conservation des produits indiquées sur les étiquettes autorisées) ;
- 5) Des modalités de conservation et de transport des produits en cause ;
- 6) Du certificat d'habilitation au commerce dont doivent justifier les vendeurs, aux termes de l'art. 23 du DPR n° 290/2001.

Contrôle de l'emploi des produits phytosanitaires par les utilisateurs finaux

Il y a lieu de contrôler ce qui suit :

- que l'utilisateur ou son employeur justifie de l'autorisation d'acheter les produits phytosanitaires, lorsque celle-ci est exigée au sens de l'art. 2 du décret législatif n° 626/1994 modifié ;
- que les personnes chargées des traitements avec les produits phytosanitaires disponibles dans l'exploitation disposent d'équipements de protection indivi-

menti con prodotti fitosanitari o comunque disponibili presso l'azienda;

- il rispetto delle indicazioni e precauzioni d'uso riportate in etichetta e nelle schede di sicurezza;
- le segnalazioni di patologie, di malore o intossicazione associate all'impiego dei prodotti fitosanitari;
- l'idoneità e la manutenzione delle apparecchiature per l'impiego di prodotti fitosanitari, disponibili presso l'azienda;
- l'idoneità dei locali destinati al deposito dei prodotti fitosanitari e delle procedure utilizzate per lo smaltimento dei rifiuti;
- l'idoneità delle modalità di stoccaggio dei prodotti utilizzati e la verifica dell'integrità delle confezioni;
- tenuta del registro dei trattamenti;
- possesso della documentazione relativa alla rintracciabilità dei prodotti, obbligatorio per la produzione primaria (Reg. CE 178/2002);
- la formazione, l'informazione e l'addestramento del personale esposto;
- rispetto della segnaletica antinfortunistica.

Luoghi e modalità dei controlli.

Il controllo del corretto impiego di prodotti fitosanitari ha luogo:

- in campo, al momento dell'impiego, per la verifica del rispetto delle prescrizioni precisate sulle etichette autorizzate;
- in campo, successivamente all'impiego, per la verifica dei tempi di rientro e dei tempi di carenza, ove disposti dai provvedimenti di autorizzazione dei prodotti fitosanitari o prescritti dai provvedimenti di portata generale quali quelli sui limiti massimi di residui;
- nei depositi delle derrate immagazzinate;
- nei locali di deposito dei prodotti e sulle macchine applicatrici delle aziende specializzate per servizi a terzi (trattamenti per conto terzi) o delle singole aziende agricole.

Le modalità della verifica tengono conto di quanto segue:

duelle adaptés et les utilisent suivant les indications prescrites ;

- que les instructions et les prescriptions d'utilisation indiquées sur les étiquettes et les fiches de sécurité soient respectées ;
- que les pathologies, les malaises et les intoxications associées à l'utilisation des produits phytosanitaires soient signalées ;
- que les équipements pour l'utilisation des produits phytosanitaires présents sur l'exploitation soient adaptés et dûment entretenus ;
- que les locaux de stockage des produits phytosanitaires et les procédures d'élimination des déchets phytosanitaires soient conformes ;
- que les modalités de stockage des produits utilisés soient correctes et que les conditionnements de ces derniers soient intègres ;
- que le registre des traitements soit correctement tenu ;
- que l'exploitant dispose de la documentation relative à la traçabilité des produits en cause, obligatoire au niveau de la production primaire au sens du règlement (CE) n° 178/2002 ;
- que les personnels exposés aux produits phytosanitaires soient dûment informés, formés et entraînés ;
- que les dispositions en matière de panneaux de sécurité soient respectées.

Lieux et modalités de contrôle

Il y a lieu de contrôler l'utilisation des produits phytosanitaires :

- en champ, lors de l'utilisation, en vue de la vérification du respect des prescriptions indiquées sur les étiquettes autorisées ;
- en champ, après l'utilisation, en vue de la vérification du respect des délais de retour et de carence, lorsque ces derniers sont prévus par les actes d'autorisation des produits phytosanitaires ou par les actes de portée générale (concernant, par exemple, les limites maximales de résidus) ;
- dans les locaux de stockage des denrées ;
- dans les locaux de stockage des produits et sur les machines pour l'application des produits phytosanitaires appartenant aux entreprises de services au profit des tiers ou aux exploitations agricoles.

Les modalités de contrôle doivent tenir compte :

- a) le verifiche del corretto impiego dei prodotti fitosanitari, in relazione al numero di misure ispettive ed alla loro tipologia, devono essere correlate con le specificità territoriali quali:
- l'importanza delle diverse colture per l'agricoltura regionale o provinciale;
 - le quantità di prodotti fitosanitari venduti nel territorio regionale o provinciale;
- b) il coordinamento e, ove possibile, l'integrazione con i piani di lotta integrata e/o guidata;
- c) alcune priorità:
- l'opportunità di controllare l'impiego dei prodotti fitosanitari molto tossici, tossici e nocivi;
 - l'opportunità di controllare l'impiego dei prodotti fitosanitari espressamente autorizzati per i trattamenti in ambienti confinati (serre);
 - controllo dell'impiego sulle colture la cui produzione è significativa per il territorio.

Criteria di elaborazione e di presentazione dei risultati.

I risultati vanno riportati nelle schede contenenti il numero delle ispezioni effettuate (riferite al numero delle aziende ispezionate o a loro settori), indicando il numero delle infrazioni accertate e specificandone di seguito la tipologia, con particolare riferimento ai risultati dei controlli volti ad accertare:

- 1) il rispetto delle indicazioni riportate nelle etichette autorizzate, relativamente agli impieghi consentiti, alle modalità di trattamento, agli intervalli di sicurezza, ai tempi di rientro e alle precauzioni adottate per prevenire eventuali rischi per gli operatori e gli astanti, nonché delle informazioni riportate nelle schede di sicurezza a tutela degli operatori esposti e dell'ambiente;
- 2) l'applicazione dei principi delle buone pratiche fitosanitarie, nonché dei principi di lotta integrata;
- 3) il possesso dell'autorizzazione all'acquisto per l'impiego diretto (patentino, art. 25 del decreto del Presidente della Repubblica n. 290/2001);
- 4) la conservazione del registro dei trattamenti (art. 42, comma 2, del decreto del Presidente della Repubblica n. 290/2001).

Informazioni generali disponibili per correlazione con altri piani di controllo.

Al fine di coordinare i risultati del presente piano con

- a) Du nombre et du type de contrôles sur l'utilisation correcte des produits phytosanitaires, en fonction des particularités territoriales telles que :
- l'importance des différentes cultures pour l'agriculture régionale ;
 - les quantités de produits phytosanitaires vendues sur le territoire régional ;
- b) Des plans de lutte intégrée et/ou raisonnée, auxquels elles doivent être coordonnées et, chaque fois que cela est possible, intégrées ;
- c) D'un certain nombre de priorités :
- l'opportunité de contrôler l'emploi des produits phytosanitaires très toxiques, toxiques et nuisibles ;
 - l'opportunité de contrôler l'emploi des produits phytosanitaires expressément autorisés en vue de leur utilisation en milieu confiné (serres) ;
 - le contrôle de l'utilisation sur les cultures significatives pour le territoire.

Critères de traitement et de présentation des résultats

Les résultats doivent être indiqués dans des fiches ad hoc, qui portent le nombre d'inspections, le nombre d'exploitations ou de secteurs d'exploitation inspectés, ainsi que le nombre et le type d'infractions constatées du point de vue :

- 1) Du respect des mentions des étiquettes autorisées quant aux utilisations possibles, aux modalités de traitement, aux délais de carence, aux délais de retour et aux précautions pour prévenir les risques pour les personnes effectuant les traitements ou assistant à ceux-ci, ainsi que du respect des indications visées aux fiches de sécurité aux fins de la protection des opérateurs et de l'environnement ;
- 2) De l'application des principes des bonnes pratiques phytosanitaires et de la lutte intégrée ;
- 3) De l'autorisation d'acheter les produits phytosanitaires en vue de l'utilisation directe de ceux-ci (habilitation au sens de l'art. 25 du décret du président de la République n° 290/2001) ;
- 4) De la tenue du registre des traitements (deuxième alinéa de l'art. 42 du décret du président de la République n° 290/2001).

Informations générales disponibles en vue de la comparaison avec les autres plans de contrôle

Afin de comparer les résultats du présent plan avec ceux

quelli del piano relativo ai controlli dei limiti massimi di residui nei prodotti ortofrutticoli, si intende effettuare dei controlli in campo su uno dei seguenti prodotti (mele, pere, uva, patate).

Saranno effettuati quindici campionamenti, suddivisi per le seguenti tipologie:

- **Terreno**
Il campionamento del terreno sarà effettuato in appezzamenti in stato di riposo nei mesi invernali o inizio primavera, novembre/febbraio. Saranno eseguiti 5 campioni.
- **Frutto**
Per frutta, per ortaggi a frutto, a bulbo, a radice o a tubero, saranno effettuati 5 campioni a inizio raccolta.
- **Parte arborea**
Per ortaggi a foglia, a baccello, a stelo, saranno effettuati 5 campioni nei mesi da maggio a settembre.

du plan de contrôle des limites maximales de résidus dans les produits horticoles et fruitiers, des contrôles seront effectués en champ sur l'un des produits suivants : pomme, poire, raisin ou pomme de terre.

Quinze échantillonnages seront donc effectués, de trois types différents, à savoir :

- **terrain :**
cinq échantillonnages sur des parcelles au repos, pendant les mois d'hiver ou au début du printemps (novembre/février) ;
- **fruits :**
cinq échantillonnages en début de récolte pour les fruits et les légumes à fruits, à bulbe, à racine ou à tubercules ;
- **tige :**
cinq échantillonnages pendant les mois allant de mai à septembre pour les légumes à feuilles, à cosse et à tige.

	N. campionamenti
Terreno	5
Frutto	5
Parte arborea	5
Totale	15

Le programmazioni di dettaglio rimangono di competenza dei competenti servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta.

I campionamenti dovranno essere effettuati dal Servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione (SIAN) e dal Servizio di Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta e le analisi dovranno essere effettuati dall'A.R.P.A. Valle d'Aosta.

Controllo sull'ambiente

Dovranno essere effettuati almeno due controlli, nel periodo marzo/luglio, sulle acque superficiali per la ricerca dei residui dei prodotti fitosanitari su tutti i punti di prelievo già previsti per i controlli di qualità delle acque superficiali stabiliti dal decreto legislativo 11 maggio 1999, n. 152, e ss.mm.

B) Piano dei controlli sugli stabilimenti di produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione

L'analisi del rischio operata sui vari stabilimenti per-

La planification de détail demeure du ressort des services compétents du Département de prévention de l'Agence USL de la Vallée d'Aoste.

Les échantillonnages seront effectués par le Service d'hygiène des aliments et de la nutrition et par le Service de prévention et de sécurité sur les lieux de travail du Département de prévention de l'Agence USL de la Vallée d'Aoste. Les analyses seront effectuées par l'ARPE Vallée d'Aoste.

Contrôle de l'environnement

Au moins deux contrôles par an, pendant la période mars/juillet, devront être effectués sur les eaux superficielles, en vue de la recherche des résidus des produits phytosanitaires sur tous les points de prélèvement déjà prévus pour les contrôles de la qualité des eaux superficielles établis par le décret législatif n° 152 du 11 mai 1999, modifié.

B) Plan des contrôles sur les établissements de production, de transformation, de distribution et de fourniture d'aliments

Sur la base de l'analyse du risque effectuée sur les diffé-

mette di effettuare la seguente classificazione degli stessi.

Stabilimenti e attività commerciali che trattano prevalentemente prodotti di origine animale:

rents établissements, ces derniers sont classés comme suit :

Établissements traitant essentiellement des produits d'origine animale

Tipologia di stabilimento	Basso rischio	Medio rischio	Alto rischio	totale
Macelli industriali		1	1	2
Sezionamenti industriali				
MCL	10	7	2	19
SCL				
Prodotti a base carne	4	5	1	10
Caseifici	12	13	5	30
Casere di piano	114	3		117
Casere d'alpeggio	360	1		361
Laboratori miele	69			69
Macellerie	2	79	8	89
Pescherie		4		4
Vendita carni e pesce nei Supermercati		24		24
Vendita carni confezionate	26			26
Negozi di formaggi freschi		4		4
Depositi a T° non controllata	11			11
Agriturismi		7		7
Vendita latte crudo			1	1

Stabilimenti e attività che trattano prodotti di origine vegetale, attività commerciali, pubblici esercizi e somministrazione.

Établissements traitant essentiellement des produits d'origine végétale, commerces, établissement de fourniture d'aliments et de boissons

Tipologia di stabilimento	Basso rischio	Medio rischio	Alto rischio	totale
Produttori primari (vegetali)	43			43
Produttori confezionatori				131
Distribuzione ingrosso		55		55
Distribuzione dettaglio		638		638
Ristorazione pubblica			1954	1954
Ristorazione collettiva			262	262

Attività di controllo negli stabilimenti e attività che trattano prodotti di origine vegetale, nelle attività commerciali, nei pubblici esercizi e nella somministrazione.

Non essendo definita nel dettaglio la graduazione di rischio per queste tipologie di attività la programmazione sarà adattata ai risultati storici del 2006.

Il SIAN è tenuto a produrre ed inviare al Servizio di igiene sanità pubblica, veterinaria e degli ambienti di lavoro della Regione Autonoma Valle d'Aosta entro fine anno 2008 l'elenco degli stabilimenti ed attività commerciali e di somministrazione suddivisi per graduazione di rischio secondo le sopraindicate indicazioni.

La programmazione verrà fatta sulla base della distinzione indicata dalle linee guida per il controllo ufficiale ai sensi del Reg. CE 882 e 854/2004, concertato tra le competenti Direzioni della Sicurezza alimentare del Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti del Ministero della Salute e i rappresentanti delle Regioni e Province Autonome.

Considerata la tipologia di attività il controllo è riconducibile alle seguenti tipologie: verifiche e audit.

Verifiche

La definizione di verifica discende dal reg 882/04: «il controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici.»

Pertanto negli stabilimenti ed attività di cui trattasi il riferimento è rappresentato dagli articoli 3-4-5 del Reg 852/04/CE e allegati di riferimento.

Ai fini del presente Piano, rientrano tra le «verifiche»: la

Contrôle des établissements traitant les produits d'origine végétale, des commerces et des établissements de fourniture d'aliments et de boissons

Étant donné que le risque pour ces activités n'a pas été gradué dans le détail, la planification tiendra compte des données historiques de 2006.

Avant la fin de l'année 2008, le Service d'hygiène des aliments et de la nutrition est tenu d'envoyer au Service d'hygiène et de santé publique, services vétérinaires et de protection des lieux de travail de la Région autonome Vallée d'Aoste la liste des établissements répartis selon le degré de risque tel qu'il est défini ci-dessus.

La planification tiendra compte de la distinction indiquée dans le cadre des lignes directrices du contrôle officiel au sens des règlements (CE) n° 882/2004 et 854/2004, établies de concert par la Direction de la sécurité alimentaire du Département de la santé publique vétérinaire, de la nutrition et de la sécurité des aliments du Ministère de la santé et les représentants des Régions et des Provinces autonomes.

Considérant le type d'activités en cause, le contrôle est exercé sous forme de vérifications et d'audits.

Vérifications

Définition au sens du règlement (CE) n° 882/2004 : « le fait de vérifier, par l'examen et par la prise en compte d'éléments objectifs, qu'il a été satisfait à des exigences spécifiées ».

Il s'ensuit que, pour ce qui est des établissements en question, il doit être fait référence aux articles 3, 4 et 5 et aux annexes du règlement (CE) n° 852/2004.

Aux fins du présent plan, les vérifications comprennent

«verifica ispettiva dei requisiti strutturali, funzionali e gestionali» da effettuarsi per tutte le tipologie produttive e commerciali.

Nelle tabelle sono riportate le frequenze medie (calcolate in funzione della tipologia produttiva o commerciale e del profilo di rischio) per l'esecuzione di tali verifiche da documentare tramite l'utilizzo di check-list già attualmente in uso o all'uopo predisposte dai competenti servizi o definite a livello di Conferenza Stato Regioni.

Le frequenze indicate hanno valore di indirizzo generale e possono essere, in modo motivato, ridefinite a livello aziendale sulla base della compatibilità delle risorse disponibili e tenendo conto delle specifiche esigenze e priorità rilevate.

Considerato l'elevato numero di pubblici esercizi e di attività commerciali da ispezionare la programmazione prevede una percentuale di verifiche proporzionata alla graduazione del rischio per le tipologie contemplate dal D.P.R. 132 del 14 luglio 1995 «Atto di indirizzo e coordinamento alle Regioni e province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande».

Per il primo anno di attività (2008) la programmazione si riferisce alle attività suddivise secondo le indicazioni di cui alle linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Reg. CE 854/2004 ed 882/2004.

Numero di aziende da sottoporre a controllo su base annua

les inspections en vue du contrôle des conditions de structure, de fonction et de gestion, à réaliser dans tous les types d'établissement de production et de vente.

Les tableaux indiquent les fréquences moyennes (calculées en fonction du type d'établissement – de production ou de vente – et du profil de risque) des vérifications en cause, qui doivent être documentées sur la base des listes de contrôle qui existent déjà ou qui seront établies à cet effet par les services compétents ou dans le cadre de la Conférence État-Régions.

Les fréquences indiquées ont une valeur générale et peuvent être modifiées, de manière motivée, au niveau territorial, compte tenu des ressources disponibles, ainsi que des exigences et des priorités constatées.

Considérant le grand nombre d'établissements de fourniture d'aliments et de boissons à inspecter, le plan prévoit un pourcentage de vérifications proportionné au degré de risque des types d'établissement visés au DPR n° 132 du 14 juillet 1995 portant acte d'orientation et de coordination à l'intention des Régions et des Provinces autonomes en vue de l'uniformité des critères de rédaction des plans de contrôle officiel des aliments et des boissons.

Au titre de la première année d'activité (2008), les contrôles planifiés portent sur les établissements classés suivant les indications des lignes directrices du contrôle officiel au sens des règlements (CE) n°s 882/2004 et 854/2004.

Nombre d'entreprises destinées à subir un contrôle annuel

Tipologia di stabilimento	Basso rischio	Medio rischio	Alto rischio	totale
Produttori primari (vegetali)	43 5% = 2 1			43
Produttori confezionatori		131 5% = 6 3		131
Distribuzione ingrosso		55 5% = 2 6		55
Distribuzione dettaglio		638 5% = 31 58		638
Ristorazione pubblica			1954 15% = 293 237	1954
Ristorazione collettiva			262 20% = 52 20	262

Totale verifiche n. 386 (325) <> = + 61

Total des vérifications : 386 (325) <> = + 61

Audit

L'attività di audit inizierà nel 2009 quando sarà definito meglio il livello di rischio delle singole tipologie di attività con la relativa quantificazione.

Attività di controllo negli stabilimenti e nelle attività commerciali di prodotti di origine animale.

Richiamando i concetti evidenziati all'inizio del presente documento, in merito agli strumenti del «controllo ufficiale» previsti dal Regolamento CE/882/04, si rende necessario definirne preliminarmente i contenuti operativi.

Pertanto, tralasciando al momento le attività di «monitoraggio» e «sorveglianza» che potranno essere oggetto di futuri specifici piani di controllo, tutte le diverse forme di controllo dovranno essere ricondotte alle seguenti tipologie: «verifiche», «audit» e «ispezioni».

Verifiche

Ai fini del presente Piano, rientrano tra le «verifiche»: la «verifica ispettiva dei requisiti strutturali, funzionali e gestionali» (per tutte le tipologie produttive), le verifiche per il «controllo pre-operativo delle condizioni igieniche dei locali, impianti e attrezzature», la «verifica del trasporto animali e rispetto del benessere animale» e la «verifica della corretta applicazione dell'anagrafe bovina al macello» (le ultime due limitatamente agli stabilimenti di macellazione).

Le verifiche sono eseguite dai Veterinari Ufficiali singoli nelle strutture loro assegnate.

Nelle tabelle sono riportate le frequenze medie (calcolate in funzione della tipologia produttiva e del profilo di rischio) per l'esecuzione di tali verifiche da documentare tramite l'utilizzo di check-list già attualmente in uso o all'uopo predisposte dai competenti servizi o definite a livello di Conferenza Stato Regioni.

Le frequenze indicate hanno valore di indirizzo generale e possono essere, in modo motivato, ridefinite a livello aziendale sulla base della compatibilità delle risorse disponibili e tenendo conto delle specifiche esigenze e priorità rilevate.

Le verifiche strutturali sono da considerarsi essenziali ai fini del mantenimento del controllo permanente dell'impianto, in quanto costituiscono una garanzia sulla sussistenza dei requisiti previsti dalla normativa vigente per il rilascio del riconoscimento.

Le verifiche preoperative sono eseguite solo nelle attività contrassegnate (SI) e con analoga frequenza delle strutturali, in funzione del livello rischio.

Audits

L'attività d'audit débutera en 2009, lorsque le niveau de risque de chaque type d'établissement sera mieux défini et quantifié.

Contrôle des établissements traitant les produits d'origine animale

Rappelant les considérations énoncées au début du présent document quant aux outils de contrôle officiel au sens du règlement (CE) n° 882/2004, il y a lieu de définir les contenus opérationnels.

Pour le moment, les activités de suivi et de surveillance ne sont pas prises en compte et pourront, à l'avenir, faire l'objet de plans spécifiques de contrôle. Il s'ensuit que les contrôles seront effectués sous forme de vérifications, d'audits ou d'inspections.

Vérifications

Aux fins du présent plan, les vérifications sont articulées comme suit : inspections de vérification des conditions de structure, de fonction et de gestion (pour tous les types d'établissement de production) ; contrôles pré-opérationnels sur les conditions d'hygiène des locaux, des installations et des équipements ; contrôles sur le transport des animaux et sur le respect des conditions de bien-être de ceux-ci et contrôles sur l'application correcte des dispositions en matière d'identification des bovins dans les abattoirs (les deux derniers types de contrôle, uniquement pour les abattoirs).

Les vérifications sont effectuées par chaque vétérinaire officiel dans les établissements de son ressort.

Les tableaux indiquent les fréquences moyennes (calculées en fonction du type d'établissement de production et du profil de risque) des vérifications en cause, qui doivent être documentées sur la base des listes de contrôle qui existent déjà ou qui seront établies à cet effet par les services compétents ou dans le cadre de la Conférence État-Régions.

Les fréquences indiquées ont une valeur générale et peuvent être modifiées, de manière motivée, au niveau territorial, compte tenu des ressources disponibles, ainsi que des exigences et des priorités constatées.

Les vérifications sur les structures sont essentielles aux fins du suivi des installations, car elles servent à garantir la présence des conditions requises par les dispositions en vigueur pour l'agrément.

Les contrôles pré-opérationnels ne sont effectués que dans les établissements auxquels correspond la mention « SI », suivant la même fréquence prévue pour les vérifications sur les structures, en fonction du niveau de risque.

Verifiche requisiti strutturali, funzionali, gestionali e verifiche preoperative tabella 1°

Vérification des conditions de structure, de fonctionnement et de gestion et contrôle pré-opérationnel – Tableau 1

Frequenza delle verifiche documentate su base annua

Fréquence des vérifications (par an)

Tipologia di stabilimento	Basso rischio	Medio rischio	Alto rischio	Verifica pre operativa
Macelli & sezionamenti industriali		semestrale	trimestrale	SI
MCL & sezionamenti SCL	annuale	semestrale	trimestrale	SI
Prodotti a base carne	annuale	semestrale	trimestrale	SI
Caseifici	annuale	semestrale	trimestrale	SI
Casere di piano	biennale	annuale		NO
Casere d'alpeggio	triennale	annuale		NO
Laboratori miele	biennale			NO
Macellerie	annuale	semestrale	trimestrale	NO
Pescherie		semestrale		NO
Vendita carni e pesce nei Supermercati		semestrale		NO
Vendita carni confezionate	biennale			NO
Negozi di formaggi freschi		semestrale		NO
Depositi a T° non controllata	annuale			NO
Agriturismi		annuale		SI
Vendita latte crudo			trimestrale	NO

Audit

Il Regolamento prevede sostanzialmente due tipi di audit:

- 1) audit delle buone prassi igieniche;

Audits

Le règlement prévoit essentiellement deux types d'audit :

- 1) L'audit des bonnes pratiques d'hygiène (BPH) ;

2) audit delle procedure basate su HACCP.

Gli audit delle buone prassi igieniche verificano il costante rispetto delle procedure degli operatori del settore alimentare per quanto riguarda:

- a) i controlli sull'informazione in materia di catena alimentare;
- b) la manutenzione dei locali e delle attrezzature;
- c) l'igiene generale (pre-operativa, operativa e post-operativa);
- d) l'igiene del personale;
- e) la formazione del personale in materia di igiene e procedure di lavoro;
- f) la lotta contro i parassiti;
- g) la qualità delle acque;
- h) il controllo della temperatura;

Oltre ai requisiti generali di cui all'articolo 4, paragrafo 4 del Reg. CE/854/04, concernenti gli audit relativi alle buone prassi igieniche, il veterinario ufficiale verifica la costante osservanza delle procedure dell'operatore del settore alimentare per quanto riguarda la raccolta, il trasporto, il magazzinaggio, la manipolazione, la lavorazione e l'utilizzo o lo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale, compresi i materiali specifici a rischio, di cui l'operatore del settore alimentare sia responsabile.

Gli audit di procedure basate su HACCP verificano che gli operatori del settore alimentare applichino dette procedure in permanenza e correttamente, provvedendo, in particolare, ad assicurare che le procedure forniscano le garanzie specificate nella sezione II dell'allegato II del regolamento (CE) n. 853/2004.

In particolare, gli audit determineranno se le procedure garantiscono, per quanto possibile, che i prodotti di origine animale:

- a) sono conformi ai criteri microbiologici stabiliti ai sensi della normativa comunitaria;
- b) sono conformi alla normativa comunitaria su residui, contaminanti e sostanze proibite;
- c) non presentano pericoli fisici quali corpi estranei.

Allorquando, in conformità dell'articolo 5 del Regolamento CE/852/2004, un operatore del settore alimentare utilizzi procedure contenute in manuali per

2) L'audit des procédures HACCP.

Les audits concernant les bonnes pratiques d'hygiène visent à vérifier que les exploitants du secteur alimentaire appliquent d'une manière courante les procédures concernant :

- a) Les contrôles des informations relatives à la chaîne alimentaire ;
- b) L'entretien des locaux et des équipements ;
- c) L'hygiène générale (préopérationnelle, opérationnelle et postopérationnelle) ;
- d) L'hygiène du personnel ;
- e) La formation en matière d'hygiène et de procédures de travail ;
- f) La lutte contre les nuisibles ;
- g) La qualité de l'eau ;
- h) Le contrôle de la température.

Oltre les exigences générales de l'art. 4, paragraphe 4 du règlement (CE) n° 854/2004, relatives aux audits concernant les bonnes pratiques d'hygiène, le vétérinaire officiel doit s'assurer que l'exploitant du secteur alimentaire respecte en permanence ses propres procédures concernant chaque collecte, transport, entreposage, manipulation, transformation et utilisation ou élimination des sous-produits animaux, y compris les matériels à risques spécifiés, qui sont sous la responsabilité de l'exploitant du secteur alimentaire.

Les audits concernant les procédures fondées sur le système HACCP visent à vérifier que les exploitants du secteur alimentaire appliquent ces procédures d'une manière permanente et correcte, en veillant tout particulièrement à faire en sorte que les procédures offrent les garanties définies à la section II de l'annexe II du règlement (CE) n° 853/2004.

Ils établissent notamment si les procédures garantissent, dans la mesure du possible, que les produits d'origine animale :

- a) Sont conformes aux critères microbiologiques fixés dans le cadre de la législation communautaire ;
- b) Sont conformes à la législation communautaire sur les résidus, les contaminants et les substances prohibées ;
- c) Ne présentent pas de risques physiques tels que des corps étrangers.

Lorsque, conformément à l'article 5 du règlement (CE) n° 852/2004, un exploitant du secteur alimentaire recourt aux procédures indiquées dans les guides pour

l'applicazione di principi HACCP anziché stabilire proprie procedure, l'audit dovrà comprendere la valutazione sulla corretta applicazione di detti manuali.

Nello svolgere compiti di audit, il Servizio Veterinario dovrà inoltre:

- a) determinare se il personale e le attività del personale nello stabilimento in tutte le fasi del processo di produzione soddisfano i pertinenti requisiti dei Regolamenti CE/852/2004 e CE/853/2004;
- b) verificare i pertinenti dati dell'operatore del settore alimentare;
- c) prelevare campioni per analisi di laboratorio ogniqualvolta ciò sia necessario;
- d) documentare gli elementi presi in considerazione ed i risultati dell'audit.

Nell'ambito degli audit da effettuare ai fini del presente Piano, fatta salva l'autonomia dei singoli Servizi Veterinari dell'Azienda USL della Valle d'Aosta nel decidere quali ulteriori procedure e/o aspetti prendere in considerazione in ogni singolo stabilimento, si richiede di procedere sistematicamente al controllo:

- delle procedure di controllo dei punti critici (o, in loro assenza, le procedure di controllo della corretta applicazione delle GMP);
- della procedura di rintracciabilità;
- del rispetto dei parametri microbiologici obbligatori di cui al Regolamento CE/2073/2005;
- delle modalità di gestione dei sottoprodotti e dei MSR;
- del programma di formazione del personale.

Si ricorda, inoltre, che tra i presupposti di ogni audit, rivestono particolare importanza i seguenti aspetti:

- la definizione degli obiettivi, dell'estensione e della durata dell'audit;
- il preavviso al titolare dello stabilimento e l'informazione sulle modalità di conduzione dell'audit stesso (chi deve essere presente, quale sarà l'oggetto del controllo, quale materiale deve essere messo a disposizione, ecc.);
- il carattere «indipendente» dell'audit, che, non dovrà essere condotto dal veterinario che abitualmente opera nell'impianto (il quale è tenuto comunque a partecipare), ma da uno o più colleghi, identificati nell'ambito dell'organizzazione del Servizio;
- la relazione finale dell'audit, che deve essere inviata

l'application des principes du système HACCP plutôt que d'établir ses propres procédures spécifiques, le contrôle doit servir à vérifier que ces guides sont utilisés correctement.

Lors de l'exécution des tâches d'audit, le Service vétérinaire veille tout particulièrement à :

- a) Déterminer si le personnel et ses activités dans l'établissement, à tous les stades du processus de production, respectent les exigences pertinentes des règlements (CE) n° 852/2004 et n° 853/2004 ;
- b) Vérifier tous les enregistrements pertinents des exploitants du secteur alimentaire ;
- c) Prélever des échantillons pour des analyses en laboratoire, lorsque cela est nécessaire ;
- d) Justifier les éléments pris en compte et les résultats de l'audit.

Dans le cadre des audits à réaliser aux fins visées au présent plan, sans préjudice de la faculté des services vétérinaires de l'Agence USL de la Vallée d'Aoste de décider les procédures et/ou les aspects complémentaires à prendre en compte pour chaque établissement, il y a lieu de contrôler systématiquement :

- les procédures de contrôle des points critiques (ou, à défaut, les procédures de contrôle de l'application correcte des GMP) ;
- les procédures de traçabilité ;
- le respect des paramètres microbiologiques obligatoires visés au règlement (CE) n° 2073/2005 ;
- les modalités de gestion des sous-produits et des matériels à risques spécifiés ;
- le programme de formation des personnels.

Il convient de rappeler quelques aspects revêtant un intérêt particulier aux fins des audits, à savoir :

- la définition des objectifs, du domaine et de la durée de l'audit ;
- l'information préalable de l'exploitant, avec l'indication des modalités de déroulement de l'audit (les personnes qui doivent être présentes, l'objet du contrôle, le matériel nécessaire, etc.) ;
- le caractère indépendant de l'audit qui doit être mené non pas par le vétérinaire qui œuvre normalement dans l'établissement (et qui est, toutefois, tenu de participer), mais par un ou plusieurs collègues désignés dans le cadre des services vétérinaires ;
- le rapport final – qui doit être envoyé à l'exploitant –

al titolare dell'impianto, da cui emergano i risultati, le non conformità evidenziate e, se del caso, le eventuali proposte di azioni correttive.

Frequenza degli AUDIT

portant les résultats, les non-conformités constatées et les éventuelles actions proposées en vue de remédier à ces derniers.

Fréquence des audits

Tipologia di stabilimento	Basso rischio	Medio rischio	Alto rischio
Macelli & sezionamenti industriali	biennale	annuale	semestrale
Prodotti a base carne		annuale	semestrale
Caseifici			annuale

Ispezioni

Oltre ai requisiti generali di cui all'articolo 4, paragrafo 5 del Reg. CE/854/04, relativi agli audit dei principi basati sull'HACCP, il veterinario ufficiale si accerta che le procedure dell'operatore garantiscano, per quanto possibile, che le carni:

- seguano processi produttivi igienicamente corretti;
- non presentino anomalie o alterazioni fisiopatologiche visibili o evidenti;
- non presentino contaminazione fecale o di altro tipo, visibili o evidenti;
- non contengano materiali specifici a rischio, tranne quando previsto in virtù della normativa comunitaria e siano state prodotte in conformità della normativa comunitaria riguardante le TSE.

A tal fine, si considerano ispezioni tutti gli altri controlli di «routine», diversi dalle verifiche e dagli audit, effettuati, di norma, dal veterinario che vigila abitualmente sull'impianto.

Tali controlli riguardano, in linea di massima, l'igienicità dei processi produttivi (dall'ingresso delle materie prime all'uscita dei prodotti finiti) e possono indirizzare il veterinario a prevedere verifiche o audit aggiuntivi, rispetto a quanto programmato nel Piano regionale.

L'utilizzo del registro dell'attività veterinaria, rappresenta un modo semplice per lasciare traccia dell'azione di controllo svolta presso l'impianto.

Le frequenze con cui devono essere effettuate le ispezioni negli impianti sono riassunte nelle tabelle seguenti, in funzione della classificazione del rischio del singolo impianto:

Inspections

Oltre les exigences générales de l'art. 4, paragraphe 5 du règlement (CE) n° 854/2004, relatives aux audits fondés sur les principes HACCP, le vétérinaire officiel doit s'assurer que les procédures des exploitants garantissent, dans la mesure du possible, que les viandes :

- Fassent l'objet de processus de production hygiéniquement corrects ;
- Ne présentent pas d'anomalies ou d'altérations physiopathologiques visibles ou évidentes ;
- Ne présentent pas de contamination, fécale ou autre, visible ou évidente ;
- Ne contiennent pas de matériels à risques spécifiés, sauf si la législation communautaire le prévoit, et ont été produites conformément à la législation communautaire en matière d'EST.

À cette fin, on entend par « inspections » tous les contrôles de routine autres que les vérifications et les audits, effectués, en règle générale, par le vétérinaire qui surveille normalement l'établissement.

Les inspections visent notamment à contrôler l'hygiène des processus de production (depuis l'arrivée des matières premières, jusqu'à la sortie du produit fini) et peuvent amener le vétérinaire à prévoir des vérifications ou des audits supplémentaires par rapport à ceux prévus par le plan régional.

Le registre d'inspection est un simple outil d'attestation des contrôles effectués dans l'établissement.

La fréquence des inspections est résumée dans les tableaux ci-dessous, en fonction du niveau de risque de chaque établissement :

*Sezionamenti industriali**Ateliers de découpe industriels*

	Basso rischio	Medio rischio	Alto rischio
Controllo materie prime	Bimestrale	Mensile	Quindicinale
Controllo igiene della lavorazione, del personale e idoneità del processo produttivo	Bimestrale	Mensile	Quindicinale
Controllo prodotti finiti e modalità di conservazione			
Controllo bollatura sanitaria	Bimestrale	Mensile	Quindicinale
Controllo registrazioni carico-scarico	Bimestrale	Mensile	Quindicinale
Prelievo campioni per verifiche igieniche ambientali,	se ritenuti necessari	se ritenuti necessari	se ritenuti necessari
Prelievo campioni per verifiche igieniche sulle carni,	se ritenuti necessari	se ritenuti necessari	se ritenuti necessari

*Sezionamenti a capacità limitata**Ateliers de découpe de faible capacité*

	Basso rischio	Medio rischio	Alto rischio
Controllo materie prime	Quadrimestrale	Bimestrale	Mensile
Controllo igiene della lavorazione, del personale e idoneità del processo produttivo	Quadrimestrale	Bimestrale	Mensile
Controllo prodotti finiti e modalità di conservazione	Quadrimestrale	Bimestrale	Mensile
Controllo bollatura sanitaria	Quadrimestrale	Bimestrale	Mensile
Controllo registrazioni carico-scarico	Quadrimestrale	Bimestrale	Mensile
Prelievo campioni per verifiche igieniche ambientali,	se ritenuti necessari	se ritenuti necessari	se ritenuti necessari
Prelievo campioni per verifiche igieniche sulle carni,	se ritenuti necessari	se ritenuti necessari	se ritenuti necessari

Deposito frigorifero industriale

1. Controllo delle condizioni igieniche dei locali, impianti, attrezzature, personale: quadrimestrale
2. Controllo modalità di conservazione, condizioni carni depositate: quadrimestrale
3. Controllo registrazioni carico-scarico: quadrimestrale

Entrepôts frigorifiques industriels

1. Contrôle des conditions hygiéniques des locaux, des installations, des équipements, des personnels : tous les quatre mois
2. Contrôle des modalités de conservation et de l'état des viandes entreposées : tous les quatre mois
3. Contrôle des registres (entrées et sorties) : tous les quatre mois

4. Prelievo campioni per verifiche igieniche ambientali: se ritenuti necessari

Prodotti a base di carne (ex D. Lgs 537/92 industriale)

4. Prélèvement d'échantillons en vue des contrôles hygiéniques et environnementaux : au besoin.

Produits à base de viande (au sens du décret législatif n° 537/1992 – établissements industriels)

	Basso rischio	Medio rischio	Alto rischio
Controllo materie prime e ingredienti	quadrimestrale	bimestrale	mensile
Controllo igiene della lavorazione, del personale e idoneità del processo produttivo	quadrimestrale	bimestrale	mensile
Controllo prodotti finiti e modalità di conservazione	quadrimestrale	bimestrale	mensile
Verifica gestione sottoprodotti	quadrimestrale	bimestrale	mensile
Prelievo campioni per verifiche igieniche ambientali,	se ritenuti necessari	se ritenuti necessari	se ritenuti necessari
Prelievo campioni per verifiche igieniche sui prodotti	se ritenuti necessari	se ritenuti necessari	se ritenuti necessari

Prodotti a base di carne (ex D. Lgs 537/92 non industriale)

Produits à base de viande (au sens du décret législatif n° 537/1992 – établissements non industriels)

	Basso rischio	Medio rischio	Alto rischio
Controllo materie prime e ingredienti	semestrale	trimestrale	bimestrale
Controllo igiene della lavorazione, del personale e idoneità del processo produttivo	semestrale	trimestrale	bimestrale
Controllo prodotti finiti e modalità di conservazione	semestrale	trimestrale	bimestrale
Verifica gestione sottoprodotti	semestrale	trimestrale	bimestrale
Prelievo campioni per verifiche igieniche ambientali,	se ritenuti necessari	se ritenuti necessari	se ritenuti necessari
Prelievo campioni per verifiche igieniche sui prodotti	se ritenuti necessari	se ritenuti necessari	se ritenuti necessari

Trasformazione latte (ex DPR 54/97), stagionatura – taglio – confezionamento (non sono comprese le casere di piano e d'alpeggio)

Transformation du lait (au sens du DPR n° 54/1997), affinage – coupe – conditionnement (exception faite des fromageries d'alpage ou non)

	Basso rischio	Medio rischio	Alto rischio
Controllo materie prime e ingredienti	annuale	semestrale	bimestrale
Controllo igiene della lavorazione, del personale e idoneità del processo produttivo	annuale	semestrale	bimestrale
Controllo prodotti finiti e modalità di conservazione	annuale	semestrale	bimestrale
Verifica gestione sottoprodotti e Reg.79/05/CE	annuale	semestrale	bimestrale
Prelievo campioni per verifiche igieniche ambientali,	se ritenuti necessari	se ritenuti necessari	se ritenuti necessari
Prelievo campioni per verifiche igieniche sui prodotti	se ritenuti necessari	se ritenuti necessari	se ritenuti necessari

Quanto non programmato in questa sede sarà oggetto della programmazione a livello di Azienda USL della Valle d'Aosta.

Controllo dei materiali a rischio specifico TSE

In materia si fa riferimento a quanto stabilito nella DGR n. 3721 dell'11.11.2005 «Approvazione delle linee guida per l'applicazione del reg. CE n. 1774/02 del Parlamento e del Consiglio dell'Unione europea del 3 ottobre 2002, recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano» ed in particolare al suo allegato B «Indicazioni operative ed organizzazione dell'attività di vigilanza».

C) Piano regionale dei controlli ufficiali sugli alimenti

a) Controllo microbiologico dei parametri di sicurezza alimentare

I controlli devono essere effettuati esclusivamente in alimenti immessi sul mercato, siano essi di produzione nazionale o comunitaria o prodotti importati.

La categoria alimentare (matrice) i microrganismi e/o loro tossine o metaboliti, il piano di campionamento, i limiti, i metodi di analisi e la fase a cui si applica il criterio sono quelli previsti dal Reg. 2073/2005 allegato I capitolo I «Criteri di sicurezza alimentare».

Nell'ambito del controllo microbiologico dei parametri

Les contrôles non prévus par le présent plan feront l'objet de la planification relevant de l'Agence USL de la Vallée d'Aoste.

Contrôle des matières à risques spécifiés au regard de l'EST

Aux fins du contrôle des matières à risques spécifiés au regard de l'EST, il est fait application des dispositions de la DGR n° 3721 du 11 novembre 2005, portant approbation des lignes directrices en vue de l'application du règlement (CE) n° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine, et notamment de l'annexe B (Indications opérationnelles et organisationnelles de l'activité de surveillance).

C) Plan régional des contrôles officiels sur les aliments

a) Contrôle microbiologique sur les paramètres de sécurité alimentaire

Les contrôles doivent uniquement être effectués sur les produits italiens, communautaires ou non communautaires mis sur le marché.

La catégorie de denrées alimentaires, les micro-organismes, toxines et métabolites, les plans d'échantillonnage, les limites, les méthodes d'analyse et le stade d'application du critère sont ceux visés au chapitre 1 de l'annexe I (Critères de sécurité des denrées alimentaires) du règlement (CE) n° 2073/2005.

Dans le cadre du contrôle microbiologique sur les para-

di sicurezza alimentare è possibile, in caso di motivata necessità, campionare matrici e/o determinazioni non previste dal Reg. 2073/2005 (ad es. prelievo di alimento sospetto di aver determinato una tossinfezione alimentare).

Per quanto attiene alla tipologia di campionamento sono da effettuarsi n. 4 – 5 aliquote oppure 1 aliquota per prodotti deperibili. Per le unità campionarie si rimanda a quanto scritto nel Reg. 2073/2005 le matrici da campionare e il relativo numero sono i seguenti;

mètres de sécurité alimentaire, des échantillonnages peuvent être effectués sur des catégories de denrées alimentaires et/ou des paramètres non prévus par le règlement (CE) n° 2073/2005, en cas de nécessité motivée (par exemple, prélèvement d'une denrée suspectée d'avoir produit une intoxication alimentaire).

Pour ce qui est du type d'échantillonnage, il y a lieu de procéder à 4 ou 5 prélèvements élémentaires, nombre réduit à 1, s'il s'agit de produits périssables. Quant aux unités d'échantillon, référence est faite aux dispositions du règlement (CE) n° 2073/2005 ; le type et le nombre de catégories de denrées alimentaires sont les suivants :

Matrici	Microrganismo/loro tossine, metaboliti	N.
Alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali	Listeria Monocytogenes	5
Alimenti pronti al consumo che costituiscono terreno favorevole alla crescita di L. monocytogenes (ph > a 4,4 0 aw> a 0,92 e alimenti pronti con pH> a 5 e aw a 0,94)	Listeria Monocytogenes	5
Alimenti pronti al consumo che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di L. Monocytogenes	Listeria Monocytogenes	5
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore a sei mesi	Salmonella sspp Enterobacter sakazaki	5
Alimenti pronti al consumo contenenti uova crude	Salmonella sspp	5
Carni macinate e preparazioni a base di carne che possono essere consumate crude	Salmonella sspp	10
Carni macinate e preparazioni a base di carne che possono essere consumate cotte	Salmonella sspp	5
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi	Salmonella sspp	10
Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti	Salmonella sspp	5
Latte in polvere	Salmonella sspp	5
Gelati	Salmonella sspp	5
Prodotti a base di uova	Salmonella sspp	5
Semi germogliati pronti al consumo	Salmonella sspp	5
Frutta e ortaggi pretagliati (pronti al consumo)	Salmonella sspp	5
Succhi di frutta e di ortaggi non pastorizzati	Salmonella sspp	5

Formaggi freschi, burro e panna a base di latte crudo	Listeria Monocytogenes	Salmonella sspp	Enterotossine stafilococciche	E.Coli	10
Molluschi bivalvi vivi echinodermi,tunicati e gasteropodi vivi	Salmonella sspp		E.Coli		5
Prodotti della pesca delle famiglie Scombridae,Clupeidae,Engratulidae, Coryfenidae,Pomatomidae scombresosidae freschimo congelati	istamina				5
Prodotti della pesca inscatolati	istamina				4
totale					90

Gli esami saranno eseguiti dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta per le matrici di origine animale e dall'ARPA Valle d'Aosta per le matrici di origine vegetale e per i gelati.

Il controllo microbiologico dei parametri di igiene di processo previsti dal Reg. 2073/2005 allegato I capitolo 2 spetta di norma agli operatori del settore alimentare. I controlli di verifica del rispetto dei criteri di igiene di processo dovranno essere effettuati, qualora ritenuto necessario, nell'ambito delle ispezioni alle aziende alimentari o degli audit.

I criteri di igiene di processo non si applicano ai prodotti immessi sul mercato. Il superamento del valore indicativo di contaminazione dà luogo a prescrizione di necessarie misure correttive per mantenere l'igiene del processo di produzione in ottemperanza alla legislazione in materia di prodotti alimentari.

b) Monitoraggio *L. monocytogenes*

I controlli per *Listeria monocytogenes* devono essere effettuati sui prodotti finiti e sugli ambienti di stoccaggio.

Alimenti da campionare (sottoposti a sequestro in attesa dell'esito analitico):

- salamini (saouseusse)
- boudin.

Controlli ambientali:

- tavole d'appoggio dei magazzini di maturazione delle fontine
- pareti delle celle e superfici d'appoggio per quanto riguarda i prosciuttifici.

Les analyses sont effectuées par l'*Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta*, pour les denrées alimentaires d'origine animale et par l'ARPE Vallée d'Aoste, pour les denrées alimentaires d'origine végétale et pour les glaces.

Normalement, le contrôle microbiologique sur les paramètres d'hygiène des procédés prévus par le chapitre 2 de l'annexe I du règlement (CE) n° 2073/2005 est du ressort des exploitants du secteur alimentaire. Le respect des critères d'hygiène des procédés sera contrôlé, au besoin, dans le cadre des inspections dans les exploitations alimentaires ou des audits.

Les critères d'hygiène des procédés ne s'appliquent pas aux produits mis sur le marché. Le dépassement de la valeur indicative de contamination exige des mesures correctives destinées à maintenir l'hygiène du procédé conformément à la législation sur les denrées alimentaires.

b) Suivi de *Listeria monocytogenes*

Le contrôle de *Listeria monocytogenes* doit être effectué sur les produits finis et sur les lieux de stockage.

Échantillonnage des denrées suivantes (bloquées dans l'attente des résultats des analyses) :

- saucisses (saouseusse) ;
- boudins.

Contrôle des lieux de stockage :

- tables d'appui des entrepôts d'affinage des fontines ;
- parois des cellules et surfaces d'appui des établissements d'affinage des jambons ;

Tipologia di campionamento		Numero di controlli
Tamponi ambientali	Magazzini maturazione fontine	5
	Prosciuttifici	1
Prodotto finito	Salamini	5
	Boudin	3

c) *Ricerca micotossine e sostanze ad effetto anabolizzante, agenti contaminanti e di medicinali veterinari*

Oltre ai campioni programmati dal Piano Regionale Residui derivante dal Piano Nazionale Residui e dal 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», sono programmati i campionamenti indicati nella tabella seguente:

c) *Recherche des mycotoxines, des substances à effet anabolisant, des agents contaminants et des médicaments vétérinaires*

En sus des échantillonnages prévus par le plan régional des résidus au sens du plan national des résidus et du décret législatif n° 158/2006 portant application de la directive 2003/74/CE concernant l'interdiction d'utilisation de certaines substances à effet hormonal ou thyrostatique et des substances β -agonistes dans les spéculations animales, il y a lieu d'effectuer les échantillonnages indiqués ci-dessous :

Determinazione analitica	matrice	N. campioni
Aflatossina M1	Alimenti prima infanzia a base di latte	2
	Latte in busta	2
Ocratossina Zearalenone Aflatossina B	Cereali e derivati	3
Aflatossina B e G	Frutta in guscio	2
	Frutta secca	2
	Alimenti prima infanzia (pastine)	3
patulina	Confetture di frutta	2
totale		16

Gli esami saranno eseguiti dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta per le matrici di origine animale e dall'ARPA Valle d'Aosta per le matrici di origine vegetale.

Les analyses sont effectuées par l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, pour les denrées alimentaires d'origine animale et par l'ARPE Vallée d'Aoste, pour les denrées alimentaires d'origine végétale.

d) *Ricerca OGM*

La verifica dell'adempimento delle prescrizioni della normativa vigente in materia di OGM ed in particolare l'accertamento del rispetto dei requisiti di tracciabilità ed etichettatura deve essere realizzata mediante controlli ripartiti in modo omogeneo sul territorio regionale.

d) *Recherche des OGM*

Le respect des dispositions en vigueur en matière d'OGM et, notamment, des conditions de traçabilité et d'étiquetage est vérifié lors des contrôles effectués d'une manière homogène sur l'ensemble du territoire régional.

I controlli dovranno essere effettuati attraverso ispezioni e campionamenti, in tutte le fasi della produzione, della

Les contrôles en cause consistent dans des inspections et des échantillonnages à tous les stades de la production,

trasformazione e della distribuzione degli alimenti, ivi compresa l'importazione.

Campionamenti per analisi

Allo stato attuale i controlli sono mirati unicamente all'analisi di soia e mais, per i quali sono disponibili materiali di riferimento e metodi analitici validati dal Laboratorio comunitario di riferimento.

Nella tabella è indicato il numero minimo e massimo di campioni da effettuare ogni anno.

de la transformation et de la distribution des denrées (importation comprise).

Échantillonnage en vue des analyses

À l'état actuel, les contrôles visent uniquement à l'analyse du soja et du maïs, pour lesquels il existe du matériel et des méthodes analytiques validés par le laboratoire communautaire de référence.

Le tableau ci-dessous indique le nombre minimum et le nombre maximum des prélèvements devant être effectués chaque année.

	Mais e derivati	Soia e derivati	Totali
Numero di camp. N° campioni	5 – 10	5 – 10	10 – 20

Le materie prime, gli ingredienti e i prodotti da campionare devono contenere, essere costituiti o derivare da soia o mais.

I campionamenti dovrebbero essere indirizzati al controllo delle seguenti categorie di prodotti:

- mais e derivati (ad es. farina, granella, mais dolce ecc.);
- soia e derivati (ad es. farina, granella ecc.);
- alimenti per la prima infanzia e altri prodotti destinati ad una alimentazione particolare contenenti soia e/o mais;
- prodotti da forno contenenti soia e/o mais;
- cereali per la prima colazione contenenti mais e/o soia.

L'attuazione del Piano per le parti di rispettiva competenza è affidata:

- All'Azienda USL della Valle d'Aosta per l'espletamento delle attività di vigilanza e controllo;
- All'ARPA Valle d'Aosta per l'effettuazione delle analisi di laboratorio;
- Al CROGM (Centro di Referenza Nazionale per la ricerca di OGM presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana) per quanto riguarda la raccolta dei dati relativi alle attività di controllo (database) e il supporto tecnico per le procedure di analisi;
- All'ISS per le revisioni di analisi su campioni di alimenti non conformi.

Le modalità di prelievo dei campioni per il controllo uf-

Les matières premières, les ingrédients et les produits à analyser doivent soit contenir du soja ou du maïs, soit en être constitués, soit encore dériver de ceux-ci.

L'échantillonnage devrait viser au contrôle des catégories de produits indiquées ci-après :

- maïs et dérivés du maïs (farine, grains, maïs doux, etc.) ;
- soja et dérivés du soja (farine, grains, etc.) ;
- aliments pour la petite enfance et autres produits destinés à une alimentation particulière contenant du soja ou du maïs ;
- produits de boulangerie-pâtisserie contenant du soja ou du maïs ;
- céréales pour le petit déjeuner contenant du soja ou du maïs.

Les organismes ci-dessous sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent plan :

- Agence USL de la Vallée d'Aoste, pour les activités de suivi et de contrôle ;
- ARPE Vallée d'Aoste, pour les analyses en laboratoire ;
- CROGM (*Centro di referenza nazionale per la ricerca di OGM*, institué à l'*Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana*), pour la collecte des données relatives aux activités de contrôle (base de données) et pour l'aide technique aux procédures d'analyse ;
- ISS, pour la révision des analyses pratiquées sur les échantillons d'aliments non conformes.

Les modalités de prélèvement des échantillons pour le

ficiale degli alimenti GM sono riportati nella Raccomandazione 2004/787/CE recante orientamenti tecnici sui metodi di campionamento e di rilevamento degli OGM nel quadro del Reg. (CE) 1829/2003. Tuttavia è possibile applicare anche strategie di campionamento alternative a quelle raccomandate.

Tenuto conto che al momento le metodologie riportate nella citata Raccomandazione risultano di difficile attuazione, alcune Autorità che effettuano i campionamenti utilizzano il metodo stabilito per le aflatoxine dal DM del 23 dicembre 2000, che recepisce la direttiva 98/53/CE, concernente i metodi per il prelievo di campioni e i metodi d'analisi per il controllo ufficiale dei tenori massimi di taluni contaminanti nei prodotti alimentari. Quest'ultima procedura, utilizzata nel Piano di monitoraggio avviato nel 1999, è stata più volte modificata, per ultimo dal decreto ministeriale del 17 novembre 2004

Ispezioni

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

- I controlli documentali consistono nella verifica della conformità alla normativa vigente della documentazione relativa alle materie prime, ai prodotti e alle procedure adottate per evitare la presenza di OGM.
- I controlli d'identità consistono nella verifica, mediante ispezione visiva, della concordanza tra i certificati e altri documenti di accompagnamento della partita e la partita stessa.
- I controlli materiali devono comprendere anche la verifica dell'applicazione delle procedure di cui alla lettera a).

e) Piano regionale di vigilanza sugli integratori alimentari

Il piano si applica ai prodotti ricadenti nel campo d'applicazione del D.L.vo n. 169/04.

L'attività di controllo deve essere effettuata, con specifiche verifiche ispettive, presso erboristerie, palestre, centri fitness e simili, con annessa vendita di integratori alimentari.

Tali controlli hanno lo scopo di verificare, attraverso l'esame dell'etichetta, che gli integratori alimentari con ingredienti vegetali non contengano le piante o gli estratti vegetali non ammessi dal Ministero della Salute, evidenziati nell'allegato 1 alla nota dell'Assessorato Sanità, Salute e Politiche sociali prot. n. 15770 del 24 aprile 2006.

L'attività di controllo deve essere svolta dall'Azienda

contrôle officiel des denrées alimentaires génétiquement modifiées sont établies par la recommandation n° 2004/787/CE concernant les lignes directrices techniques en matière d'échantillonnage et de détection des organismes génétiquement modifiés, dans le cadre du règlement (CE) n° 1830/2003. Cependant, des stratégies d'échantillonnage différentes de celles recommandées peuvent être adoptées.

Compte tenu du fait qu'à présent les méthodes visées à la recommandation susmentionnée s'avèrent difficilement applicables, un certain nombre d'autorités effectuent les échantillonnages suivant la méthode prévue pour les aflatoxines par le DM du 23 décembre 2000 (Transposition de la directive 98/53/CE portant fixation de modes de prélèvement d'échantillons et de méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires). La procédure y afférente, préconisée par le plan de suivi appliqué depuis 1999, a été modifiée à plusieurs reprises et, en dernier ressort, par le décret ministériel du 17 novembre 2004.

Inspections

Les inspections comprennent des contrôles de documents et d'identité, ainsi que des contrôles matériels (tels que les échantillonnages).

- Les contrôles des documents consistent à vérifier que la documentation relative aux matières premières, aux produits et aux procédures adoptées pour éviter la présence d'OGM soient conformes aux dispositions en vigueur.
- Les contrôles d'identité consistent à vérifier visuellement la correspondance des certificats et autres documents d'accompagnement des produits avec lesdits produits.
- Les contrôles matériels doivent inclure la vérification de l'application des procédures visées à la lettre a ci-dessus ;

e) Plan régional de suivi des intégrateurs alimentaires

Le plan en cause s'applique aux produits visés au décret législatif n° 169/2004.

Les contrôles, sous forme d'inspections ad hoc, sont effectués dans les herboristeries, les salles de gymnastique, les centres de fitness et similaires qui vendent des intégrateurs alimentaires.

Lesdits contrôles visent à vérifier, par l'examen des étiquettes, que les intégrateurs alimentaires avec des ingrédients végétaux ne contiennent ni les plantes, ni les extraits végétaux non admis par le Ministère de la santé et énumérés à l'annexe 1 de la lettre de l'Assessorat régional de la santé, du bien-être et des politiques sociales du 24 avril 2006, réf. n° 15770.

L'activité de contrôle est exercée par l'Agence USL de

- per i prelievi sui suini macellati ad uso domestico si devono eseguire i prelievi su tutti i capi macellati.

Gli esami saranno eseguiti dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta.

g) *Alimenti trattati con radiazioni ionizzanti*

I principali riferimenti normativi in materia di irraggiamento degli alimenti e dei loro ingredienti sono rappresentati dal D.Lgs. 94/2001 con il quale sono state recepite due direttive europee, la direttiva 1999/2/CE e la direttiva 1999/3/CE e dal D.Lgs. 230/95.

Considerato che dagli studi congiuntamente condotti dalla Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura, l'Agenzia Internazionale per l'Energia Atomica e l'Organizzazione Mondiale della Sanità emerge che: «l'irraggiamento di qualsiasi alimento fino ad una dose massima di 10kGy è ritenuto sicuro»; considerato che i controlli in materia devono essere indirizzati verso le importazioni da Paesi che praticano l'irraggiamento e comunque a livello di grandi magazzini di stoccaggio, considerato inoltre la difficoltà di esecuzione dei test di laboratorio si programma quanto segue:

Tipologia di controllo: controllo ufficiale da eseguirsi presso depositi all'ingrosso e grande distribuzione

Matrici da campionare: vedi tabella

Matrice	N° controlli
patate	1
Agli e cipolle	1
Spezie	1
totale	3

Modalità di controllo: non verranno eseguiti prelievi a fini di analisi di laboratorio ma verifiche del rispetto delle norme in materia di etichettatura in relazione al trattamento effettuato tenendo conto che la normativa prevede che possano essere trattati mediante irraggiamento secondo le modalità e condizioni previste erbe aromatiche essiccate, spezie, aglio e cipolle, patate e condimenti vegetali. I trattamenti devono essere effettuati presso impianti appositamente autorizzati ai sensi del D.Lgs. 230/95. L'alimento così trattato deve recare la dicitura «irradiato» in etichetta.

Gli esami saranno eseguiti dall'ARPA Valle d'Aosta.

h) *Ricerca radio nuclidi in alimenti*

- quant aux porcs abattus à usage domestique, tous les animaux doivent subir un prélèvement.

Les analyses sont effectuées par l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta.

g) *Denrées traitées avec les radiations ionisantes*

Les principaux textes de référence en matière d'irradiation des denrées alimentaires et de leurs ingrédients sont le décret législatif n° 94/2001, portant transposition des directives 1999/2/CE et 1999/3/CE, et le décret législatif n° 230/1995.

Considérant que selon les études menées conjointement par l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), l'Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA) et l'Organisation mondiale de la santé (OMS) «l'irradiation de toute denrée alimentaire jusqu'à une dose globale moyenne de 10 kGy ne présente aucun risque»; considérant, par ailleurs, que les contrôles en la matière doivent concerner les importations depuis les pays qui pratiquent l'irradiation et, en tout état de cause, les grands entrepôts; considérant, enfin, les difficultés d'exécution des tests en laboratoire, les contrôles sont programmés comme suit:

Type de contrôle – Contrôle officiel sur les entrepôts du commerce de gros et de la grande distribution

Catégories de denrées – Voir tableau

Modalités de contrôle – Il n'est procédé à aucun prélèvement d'échantillons en vue d'analyses en laboratoire; le contrôle porte, en revanche, sur le respect des dispositions en matière d'étiquetage en cas de traitement, compte tenu du fait qu'aux termes desdites dispositions, peuvent être irradiés suivant les modalités et les conditions prévues les herbes aromatiques séchées, les épices, l'ail, les oignons, les pommes de terre et les assaisonnements végétaux. Les traitements doivent avoir lieu dans les installations spécialement agréées à cet effet au sens du décret législatif n° 230/1995. L'étiquette de la denrée ainsi traitée doit porter la mention «irradiato».

Les contrôles seront effectués par l'ARPE Vallée d'Aoste.

h) *Recherche des radionucléides dans les denrées*

Campioni alimentari per misure radiometriche

Échantillons alimentaires pour les mesures radiométriques

Matrice	Frequenza	Luogo prelievo	Quantitativo	N° campioni nell'anno
Latte fresco o UHT	mensile	produttori locali	1 confezione da 1l	12
Mele	annuale	produttori locali	1 kg	2
Insalata a foglia larga	semestrale	distribuzione	0,5 kg	2
Patate o pomodori o cavolfiori	annuale	distribuzione	1 kg	2
Dieta	trimestrale	mense aziendali, scolastiche, di comunità ...	1 pasto completo così come servito	4
			TOTALE	22

Nel Rapporto di prova, oltre alle informazioni relative ai radionuclidi artificiali (concentrazione di Cs137, minime conc. ril. di altri radionuclidi), verranno riportate anche le concentrazioni dei radionuclidi naturali (K40, U238, Ra226, ...)

Le analisi sono eseguite dall'ARPA Valle d'Aosta.

i) *Controlli nutrizionali e di qualità nella ristorazione collettiva*

Il controllo in questo settore riveste fondamentale importanza, sia per la tipologia di popolazione che accede alle mense, sia per il numero complessivo di pasti giornalmente serviti. Si richiede, pertanto, di associare alla tradizionale valutazione d'idoneità igienica dei processi di produzione, la valutazione nutrizionale.

Progetto Mense Scolastiche – Apporto Calorico pasti completi

Le rapport d'essai fait état des données relatives aux radionucléides artificiels (concentration de Cs137, concentrations minimales d'émission des autres radionucléides) et des concentrations de radionucléides naturels (K40, U238, Ra226, etc.).

Les tests seront effectués par l'ARPE Vallée d'Aoste.

i) *Contrôles nutritionnels et contrôles de qualité dans la restauration collective*

Le contrôle dans ce secteur revêt une importance capitale, tant pour les catégories de population qui utilisent les cantines, que pour le nombre total de repas servis chaque jour. Il est donc demandé d'associer à l'évaluation traditionnelle de l'aptitude hygiénique des procédés de production l'évaluation nutritionnelle.

Projet « Mense scolastique – Cantines scolaires » – Apport calorique d'un repas complet

PRODOTTI	TOTALI
Pasti Completi	35

j) *Alimentazione particolare*

I prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare sono quelli che, ai sensi del decreto legislativo n. 111/92 e ss.mm. e del DPR n. 131/98 e ss.mm., per la loro particolare composizione o per il particolare processo di fabbricazione, presentano le seguenti caratteristiche:

- si distinguono nettamente dagli alimenti di consumo corrente;
- sono adatti all'obiettivo nutrizionale indicato;

j) *Alimentation particulière*

Aux termes du décret législatif n° 111/1992 modifié et du DPR n° 131/1998 modifié, sont considérées comme denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière les denrées alimentaires qui, du fait de leur composition particulière ou du procédé particulier de leur fabrication :

- Se distinguent nettement des denrées de consommation courante ;
- Conviennent à l'objectif nutritionnel indiqué ;

c) sono commercializzati in modo da indicare che sono conformi a tale obiettivo.

I prodotti alimentari sopra indicati devono rispondere alle esigenze nutrizionali particolari delle seguenti categorie:

- persone il cui processo di assimilazione o il cui metabolismo è perturbato;
- persone che si trovano in condizioni fisiologiche particolari per cui possono trarre benefici particolari dall'assunzione controllata di talune sostanze negli alimenti;
- lattanti o bambini nella prima infanzia, in buona salute.

Considerato il rischio sanitario derivante dall'assunzione impropria di alimenti non conformi alle prescrizioni ed indicazioni terapeutiche, si considera opportuna la verifica di alcuni alimenti destinati ad un'alimentazione particolare.

Il controllo su questo particolare comparto dovrà essere particolarmente centrato sulla verifica dell'etichettatura:

c) Sont commercialisées de manière à indiquer qu'elles répondent à cet objectif.

Les denrées alimentaires susmentionnées sont censées répondre aux exigences nutritionnelles particulières des catégories suivantes :

- personnes dont le processus d'assimilation ou le métabolisme est perturbé ;
- personnes qui se trouvent dans des conditions physiologiques particulières et qui, de ce fait, peuvent tirer des bénéfices particuliers d'une ingestion contrôlée de certaines substances dans les aliments ;
- nourrissons ou enfants en bas âge, en bonne santé.

Considérant le risque sanitaire susceptible de dériver de l'ingestion improprie de denrées alimentaires non conformes aux prescriptions et aux indications thérapeutiques, il y a lieu de contrôler certaines denrées destinées à une alimentation particulière.

Le contrôle dans ce secteur doit être notamment ciblé sur la conformité des étiquettes :

Succhi e nettari di frutta destinati alla prima infanzia	
Succhi di verdura ed ortaggi destinati alla prima infanzia	
Omogenizzati a base di pera, mela	
Alimenti a base di cereali destinati a lattanti e bambini	
Alimenti senza glutine e allergenici	
Totale	40

Per i parametri microbiologici si fa riferimento al Reg. CE 2073/2005 già previsto nel capitolo dedicato ai controlli sui criteri microbiologici.

Gli esami saranno eseguiti dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta per le matrici di origine animale e dall'ARPA Valle d'Aosta per le matrici di origine vegetale.

k) *Ricerca residui di antiparassitari su matrici orto-frutticole*

Il rischio per la salute della popolazione generale, correlato con l'assunzione di prodotti fitosanitari attraverso la dieta, è problema di grande attualità e complessità.

Il controllo dei residui dei prodotti fitosanitari su matrici alimentari rappresenta, quindi, un importante strumento a disposizione delle strutture sanitarie per garantire il ri-

Quant aux paramètres microbiologiques, référence est faite au règlement (CE) n° 2073/2005 déjà évoqué dans le chapitre consacré aux contrôles fondés sur les critères microbiologiques.

Les analyses sont effectuées par l'*Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta*, pour les denrées alimentaires d'origine animale et par l'ARPE Vallée d'Aoste, pour les denrées alimentaires d'origine végétale.

k) *Recherche des résidus de produits antiparasitaires sur les denrées horticoles et fruiticoles*

Les dangers pour la santé de l'ensemble de la population, associé à l'ingestion de produits phytosanitaires dans les aliments, représentent un problème très actuel et complexe.

Le contrôle des résidus de produits phytosanitaires sur les denrées alimentaires est, donc, un outil important à la disposition des structures sanitaires en vue de la ga-

spetto delle quantità massime consentite di residui di antiparassitari sui e nei cereali e su alcuni prodotti di origine vegetale.

rantie du respect des limites maximales desdits produits dans et sur les céréales, ainsi que sur certains produits d'origine végétale.

Matrici	in campo	magazzino di raccolta	prodotto nazionale	prodotto CE	extra CE
Albicocche					
Actinidia					
Arance					
Banane					
Carote					
Carciofi					
Cipolle					
Clementine					
Fragole					
Lattuga e simili					
Limoni e					
Pompelmi					
Mela					
Frutti di Bosco					
Pesca					
Pera					
Uva da Tavola					
Pomodori					
Peperoni					
Patate					
Sedano					
Spinaci					
Susine					
Zucchine					
Cetrioli					
Cavolfiori					
Ravanelli					

Cavoli verza					
Piselli surgelati					
Cardi					
Frumento in grani					
Riso					
Meloni					
Totale					40

Il campionamento deve essere ufficiale. Le matrici da campionare sono descritte in tabella.

Le determinazioni analitiche da richiedere sono: pesticidi.

Il Laboratorio competente è ARPA Valle d'Aosta.

I limiti massimi di residui sono indicati nel decreto ministero della Salute 27.08.2004 «Prodotti fitosanitari: limiti massimi di residui delle sostanze attive nei prodotti destinati alla alimentazione» e successive modificazioni ed integrazioni.

l) Controlli nel vino

Tipologia di campionamento: 4/5 aliquote

Matrici da campionare: vino da tavola imbottigliato

Determinazioni analitiche: anidride solforosa e alcool metilico

Laboratorio di analisi: ARPA Valle d'Aosta

Numero di campioni: 15

m) Controlli nell'olio

Tipologia di campionamento: 4/5 aliquote

Matrici da campionare: olio di oliva, olio extra vergine di oliva, oli vegetali di semi

Determinazioni analitiche: acidità libera, n. perossidi, indici UV, composizione degli steroli e degli acidi grassi (olio di oliva vergine ed extra vergine).

Laboratorio di analisi: ARPA Valle d'Aosta

Numero di campioni: 10

D) Sanità animale

a) Profilassi obbligatoria della Tuberculosis bovina, della Brucellosi bovina ed ovi caprina e della Leucosi bovina enzootica.

L'échantillonnage doit être officiel. Les denrées concernées sont indiquées au tableau ci-dessus.

Paramètres à analyser : pesticides.

Laboratoire compétent : ARPE Vallée d'Aoste.

Les limites maximales de résidus sont fixées par le décret du Ministère de la santé du 27 août 2004 relatif aux produits phytosanitaires et aux limites maximales de résidus de substances actives dans les denrées alimentaires, modifié et complété.

l) Contrôles sur le vin

Échantillonnage : 4/5 prélèvements élémentaires.

Catégories de denrées : vin de table embouteillé.

Paramètres à analyser : anhydride sulfureux et alcool méthylique.

Laboratoire compétent : ARPE Vallée d'Aoste.

Nombre d'échantillons : 15.

m) Contrôles sur l'huile

Échantillonnage : 4/5 prélèvements élémentaires.

Catégories de denrées : huile d'olive, huile extra-vierge d'olive, huiles de graines végétales.

Paramètres à analyser : acidité libre, nombre de peroxydes, indices UV, composition des stéroles et des acides gras (huile d'olive vierge et extra-vierge).

Laboratoire compétent : ARPE Vallée d'Aoste.

Nombre d'échantillons : 10.

D) Santé animale

a) Prophylaxie obligatoire de la tuberculose et de la leucose enzootique des élevages bovins et de la brucellose des élevages bovins, ovins et caprins

In materia di piani di profilassi obbligatoria si fa riferimento alla DGR n. 2372 del 31 agosto 2007 «Approvazione del programma regionale 2007/2008 di bonifica sanitaria del bestiame, da attuarsi con i piani di profilassi e di risanamento degli allevamenti bovini da tubercolosi e leucosi e degli allevamenti bovini e ovicapri da brucellosi, e del piano straordinario di lavoro per l'eradicazione della tubercolosi (tbc) negli allevamenti. Impegno di spesa» che viene rinnovata ogni anno.

b) *Piano di controllo della Rino Tracheite Infettiva bovina.*

Si fa riferimento a quanto stabilito nella DGR n. 2417 del 25 agosto 2006 «Approvazione, ai sensi della legge regionale 22 aprile 2002, n. 3, delle linee guida per il completamento del piano di controllo e protezione della Rinotracheite Infettiva Bovina in Valle d'Aosta, approvato con DGR 3720/2005.»

c) *Blue tongue.*

I controlli devono essere eseguiti secondo le indicazioni fornite dal «Piano di sorveglianza sierologica per il virus della febbre catarrale degli ovini (blue tongue) nelle zone di protezione, sorveglianza ed in zone a maggior rischio d'introduzione dell'infezione» – Ordinanza dell'11 maggio 2001, parte IV, allegato I.

Nella specifica realtà regionale si forniscono le seguenti indicazioni:

- la sorveglianza viene effettuata mediante il prelievo di 150 campioni di siero prelevati per altri motivi da animali scelti nell'ambito della specie bovina;
- i campioni saranno effettuati nei mesi di marzo, ottobre, novembre e dicembre, in quanto nei mesi estivi, da maggio a settembre, il 90% del patrimonio bovino valdostano si sposta in alpeggio a quote superiori a 1500 metri, dove non ha contatti presumibili con animali vettori e dove risulta assai difficoltoso effettuare i prelievi.

d) *EST*

I controlli per la BSE devono essere eseguiti secondo le linee guida fornite dal Decreto Ministeriale 7 gennaio 2000: «Sistema nazionale di sorveglianza epidemiologica della encefalopatia spongiforme bovina (BSE)».

Gli allevamenti bovini saranno visitati due volte all'anno e gli allevamenti ovicapri una volta all'anno al fine di verificare l'eventuale presenza di animali con sintomatologia sospetta.

Per quanto riguarda i controlli per la CWD, i campioni dovranno essere prelevati da soggetti delle specie selva-

Pour ce qui est des plans de prophylaxie obligatoire, référence est faite à la DGR n° 2372 du 31 août 2007 portant adoption du plan régional 2007/2008 d'amélioration de l'état sanitaire des cheptels – à appliquer conjointement aux plans de prophylaxie et d'éradication de la tuberculose et de la leucose des élevages bovins et de la brucellose des élevages bovins, ovins et caprins –, du plan extraordinaire d'éradication de la tuberculose des cheptels, ainsi qu'engagement de la dépense y afférente. Les dispositions y afférentes sont renouvelées chaque année.

b) *Plan d'éradication de la rhinotrachéite infectieuse bovine*

Référence est faite à la DGR n° 2417 du 25 août 2006, portant approbation, aux termes de la loi régionale n° 3 du 22 avril 2002, des lignes directrices en vue de l'achèvement du plan de contrôle et de prophylaxie de la rhinotrachéite infectieuse bovine en Vallée d'Aoste, approuvé par la délibération du Gouvernement régional n° 3720/2005.

c) *Blue tongue*

Les contrôles doivent être exécutés suivant les indications fournies par le plan de suivi sérologique du virus de la fièvre catarrhale du mouton (*blue tongue*) dans les zones de protection, de surveillance et de risque accru d'introduction de l'infection visé à l'ordonnance du 11 mai 2001 (annexe I, quatrième partie).

Dans le cas spécifique de la Vallée d'Aoste, il y a lieu de préciser ce qui suit :

- la surveillance est effectuée moyennant la réutilisation de 150 échantillons de sérum de bovins prélevés pour d'autres raisons ;
- les échantillonnages sont effectués aux mois de mars, octobre, novembre et décembre, car pendant l'été (de mai à septembre) 90 % du cheptel bovin valdôtain se déplace dans les alpages, à plus de 1 500 mètres d'altitude, où les occasions de contact avec les animaux porteurs de *blue tongue* sont pratiquement nulles et les prélèvements difficiles.

d) *EST*

Les contrôles relatifs à l'ESB doivent être effectués suivant les lignes directrices établies par le décret ministériel du 7 janvier 2000 portant dispositions relatives au système national de surveillance épidémiologique de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB).

Aux fins de la vérification de l'éventuelle présence d'animaux ayant des symptômes suspects, les cheptels bovins sont inspectés deux fois par an, alors que les cheptels ovins et caprins le sont une fois par an.

Pour ce qui est des contrôles relatifs au syndrome de dégénérescence chronique (CWD), les échantillons doivent

tiche *Cervus Elaphus* e *Odocoileus virginianus* con età superiore ai 18 mesi (valutabile dalla dentizione o altri segni di maturità) che presentano sintomatologia clinica sospetta, morti anche a seguito di incidenti stradali o abbattuti a caccia.

Il prelievo dell'obex dovrà essere effettuato dai veterinari Ufficiali dell'Azienda USL della Valle d'Aosta e le carcasse se commercializzate, nonché la testa degli animali campionati dovranno rimanere sotto vincolo fino alla emissione del rapporto di prova che testimonia l'esito negativo del test.

Il numero di controlli da effettuare verrà stabilito ogni anno in base ai dati sul prelievo venatorio.

e) *Anemia infettiva equina*

I controlli per l'Anemia Infettiva Equina vengono effettuati su tutti gli equini riproduttori maschi in base a quanto riportato dal Decreto n. 172 del 13 gennaio 1994, allegato VI e dall'Ordinanza del Ministero della Salute del 14 novembre 2006: Disposizioni urgenti in materia di sorveglianza dell'anemia infettiva degli equidi.

Il test sierologico è eseguito dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta.

f) *Controlli negli alpeggi*

I controlli negli alpeggi saranno espletati secondo le modalità indicate nella DGR n. 1314 del 18 maggio 2007 « Approbation des modalités d'exploitation des alpages durant l'été 2007, conformément aux dispositions en vigueur en matière de prophylaxie et d'assainissement du cheptel visées à la délibération du Gouvernement regional n. 2636 du 15 septembre 2006 », che viene rinnovata ogni anno.

E) *Igiene allevamenti e produzioni zootecniche*

a) *Piano regionale residui.*

I controlli devono essere eseguiti in conformità al Piano Nazionale Residui (PNR) 2007 seguendo le indicazioni regionali, fornite con nota prot. n. 4946 del 7 febbraio 2007.

b) *Piano regionale alimentazione animale.*

I controlli devono essere eseguiti in conformità al Piano regionale Alimentazione Animale (PRAA) 2007, trasmesso dall'Assessorato Sanità, Salute e politiche sociali con nota prot. n. 25262 del 7 giugno 2007, sulla base delle indicazioni previste dal piano nazionale di vigilanza e controllo sanitario sull'Alimentazione degli Animali (PNAA) 2007.

être prélevés d'animaux des espèces sauvages *Cervus Elaphus* et *Odocoileus virginianus* de plus de 18 mois (l'âge étant apprécié sur la base de la dentition et des autres signes de maturité) qui présentent des symptômes cliniques suspects, morts lors d'accidents routiers ou abattus par les chasseurs.

L'obex doit être prélevé par un vétérinaire officiel de l'Agence USL de la Vallée d'Aoste. Les carcasses destinées au commerce et la tête des animaux ayant subi des prélèvements demeurent sous saisie jusqu'à l'établissement du rapport d'essai attestant l'issue négative du test.

Le nombre de contrôles à effectuer est établi chaque année sur la base des données relatives aux prélèvements cynégétiques.

e) *Anémie infectieuse équine*

Les contrôles de l'anémie infectieuse équine sont effectués sur tous les équins reproducteurs mâles, aux termes de l'annexe IV du décret n° 172 du 13 janvier 1994 et de l'ordonnance du Ministère de la santé du 14 novembre 2006 portant dispositions urgentes en matière de surveillance de l'anémie infectieuse équine.

Le test sérologique est effectué par l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta.

f) *Contrôles dans les alpages*

Les alpages sont contrôlés suivant les modalités visées à la DGR n° 1314 du 18 mai 2007 portant approbation des modalités d'exploitation des alpages au titre de l'été 2007, conformément aux dispositions en vigueur en matière de prophylaxie et d'amélioration de l'état sanitaire du cheptel visées à la délibération du Gouvernement régional n° 2636 du 15 septembre 2006. Les dispositions y afférentes sont renouvelées chaque année.

E) *Hygiène des élevages et productions d'élevage*

a) *Plan régional des résidus.*

Les contrôles doivent être effectués conformément au Plan national des résidus (PNR) 2007 et aux indications régionales prévues par la lettre du 7 février 2007, réf. 4946.

b) *Plan régional de l'alimentation animale.*

Les contrôles doivent être effectués conformément au Plan régional de l'alimentation animale (PRAA) 2007, transmis par l'Assessorat de la santé, du bien-être et des politiques sociales par sa lettre du 7 juin 2007, réf. n° 25262, sur la base des indications prévues par le plan national de surveillance et de contrôle sanitaire de l'alimentation des animaux (PNAA) 2007.

c) *Piano regionale benessere animale negli allevamenti di vitelli.*

Occorre fare riferimento alla nota del Ministero della Salute prot. n. 27232 del 25 luglio 2006, concernente nota esplicativa sulle procedure per il controllo del benessere animale negli allevamenti di vitelli – in applicazione del D. Lgs. 30 dicembre 1992, n. 533 come modificato dal D.Lgs. 1 settembre 1998, n. 331.

Inoltre, occorre far riferimento:

- D.Lgs. 26 marzo 2001, n. 146 «Protezione animali in allevamento» (Dir. 98/58/CE);
- Nota 2 marzo 2005 – procedure per il controllo del benessere animale negli allevamenti di suini in applicazione del decreto legislativo 20 febbraio 2004, n. 53, che modifica il D.Lgs. 30 dicembre 1992, n. 534 recante le norme minime di protezione dei suini (Dir. 91/630/CEE);
- Nota esplicativa sulle procedure per la corretta applicazione del d.lgs. 267/2003 per la protezione delle galline ovaiole – nuovi impianti di allevamento in gabbie modificate, del 31 ottobre 2006, in applicazione al D.lgs. n. 267 del 29 luglio 2003 «Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento»;
- D. Lgs. 1° settembre 1998, n. 33 (Dir. 93/119/CE «Protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento»);
- D.Lgs. n. 388 del 20 ottobre 1998 «Attuazione della direttiva 95/29/CE relativa alla protezione degli animali durante il trasporto»;
- Regolamento CE n. 1/2005 del Consiglio del 22 dicembre 2004 sulla protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate che modifica le direttive 64/432/CEE e 93/119/CE e il regolamento (CE) n. 1255/97.

F) *Piano controlli cellule somatiche e carica batterica latte e formaggi oltre i 60 giorni*

Il Piano, redatto dalla AREV – Associazione Regionale Elèveur Valdôtains e da Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina è stato visionato dai competenti Servizi della Azienda USL Valle d'Aosta e dell'Assessorato Sanità salute e Politiche Sociali della Regione Autonoma Valle d'Aosta. Vedi allegato

G) *Piano prevenzione micotossine*c) *Plan régional du bien-être des animaux dans les élevages de veaux.*

Il y a lieu de faire référence à la lettre du Ministère de la santé du 25 juillet 2006, réf. n° 27232, relative à la note explicative en matière de procédures de contrôle du bien-être des animaux dans les élevages de veaux, en application du décret législatif n° 533 du 30 décembre 1992, tel qu'il a été modifié par le décret législatif n° 331 du 1^{er} septembre 1998.

Par ailleurs, il y a lieu de rappeler :

- le décret législatif n° 146 du 26 mars 2001 en matière de protection des animaux dans les élevages (Directive 98/58/CE) ;
- la lettre du 2 mars 2005 relative aux procédures de contrôle du bien-être des animaux dans les élevages de porcs, en application du décret législatif n° 53 du 20 février 2004, modifiant le décret législatif n° 534 du 30 décembre 1992, portant dispositions minimales en matière de protection des porcs (Directive 91/630/CE) ;
- la note explicative du 31 octobre 2006 en matière de procédures d'application correcte du décret législatif n° 267/2003 pour la protection des poules pondeuses (nouvelles installations d'élevage en cages modifiées), en application du décret législatif n° 267 du 29 juillet 2003 portant application des directives 99/74/CE et 02/4/CE en matière de protection des poules pondeuses et d'enregistrement des établissements d'élevage y afférents ;
- le décret législatif n° 33 du 1^{er} septembre 1998 (Directive 93/119/CE sur la protection des animaux au moment de leur abattage ou de leur mise à mort) ;
- le décret législatif n° 388 du 20 octobre 1998 portant application de la directive 95/29/CE relative à la protection des animaux en cours de transport ;
- le règlement CE n° 1/2005 du Conseil du 22 décembre 2004 relatif à la protection des animaux pendant le transport et les opérations annexes et modifiant les directives 64/432/CEE et 93/119/CE et le règlement (CE) n° 1255/97.

F) *Plan des contrôles des cellules somatiques et de la charge bactérienne du lait et des fromages au-delà des 60 jours*

Ce plan, rédigé par l'AREV – Association régionale Éleveurs Valdôtains et par le *Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina*, a été examiné par les services compétents de l'Agence USL de la Vallée d'Aoste et de l'Assessorat de la santé, du bien-être et des politiques sociales de la Région autonome Vallée d'Aoste (voir annexe).

G) *Plan de prévention des mycotoxines*

Il Piano di prevenzione regionale si basa sulla programmazione di attività di controllo ufficiale, ai sensi dell'art. 3 del Reg. CE 882/2004, volte principalmente alla verifica dell'applicazione e dei risultati dell'autocontrollo.

Considerata l'assenza di produttori di mangimi a carattere industriale nella nostra Regione, si ritiene di concentrare i controlli sulle aziende produttrici di latte, tenendo presente che le analisi previste dal piano di monitoraggio di cui alla DGR 2019/2005 sono a tutti gli effetti un controllo analitico svolto in autocontrollo sia dalle aziende di produzione che dagli stabilimenti di trasformazione.

A tal fine si ricorda che il livello di attenzione è fissato in 30 ppt (0,03ppb) nei campioni di caldaia e in tal caso, si dovrà procedere ad una ricerca analitica sul latte di ogni singolo conferente.

Il superamento del livello di attenzione deve essere comunicato al Servizio Veterinario in quanto si è in presenza di non conformità, ai sensi del Reg. CE 178/2002, art. 19, e gli operatori e/o allevatori devono comunicare al Servizio Veterinario l'esito analitico, la sospensione del conferimento del latte prodotto e le azioni intraprese.

La ripresa del conferimento potrà avvenire soltanto al primo riscontro analitico favorevole, del quale dovrà essere data comunicazione al Servizio Veterinario inviando il referto analitico favorevole.

Sulla base dell'esito del controllo svolto, le Autorità Sanitarie competenti possono a loro discrezione effettuare campionamenti, del tutto indipendenti dalle attività di campionamento già previste dal PNR e dal PNAA.

Tali campioni dovranno essere prelevati ed analizzati nel rispetto delle modalità previste dalla normativa vigente (D.M. 20 aprile 1978 e D.Lgs. n. 149 del 10 maggio 2004 per i mangimi; Reg. 401/2006 e Reg. 466/2001 per il latte).

Le attività di controllo devono essere svolte sull'intero territorio regionale nel corso dell'anno.

Oltre alla verifica dei campionamenti suddetti si dovranno concentrare gli sforzi sulla verifica della corretta conduzione di aziende e stabilimenti di trasformazione con riferimento ai seguenti parametri:

- Reg. 178/2002, art. 18: rintracciabilità di alimenti e mangimi in ingresso ed in uscita;
- Reg. 178/2002, art. 19: ritiro/ricambio dell'alimento ritenuto non conforme ai requisiti di sicurezza ed informazione delle autorità competenti;

Ce plan régional de prévention se base sur la planification des activités de contrôle officiel, au sens de l'art. 3 du règlement (CE) n° 882/2004, visant essentiellement à la vérification de l'application et des résultats de l'autocontrôle.

Compte tenu de l'absence en Vallée d'Aoste de producteurs d'aliments pour animaux au niveau industriel, les contrôles doivent concerner essentiellement les exploitations productrices de lait, sans préjudice du fait que les analyses prévues par le plan de suivi visé à la DGR n° 2019/2005 valent de plein droit contrôle analytique exercé en autocontrôle tant par les exploitations productrices que par les établissements de transformation.

À cette fin, il est rappelé que le seuil de risque est fixé à 30 ppt (0,03 ppb) pour les échantillons de lait de chaudière ; si ledit seuil est atteint, une recherche analytique devra être effectuée sur le lait de chaque producteur.

Le dépassement du seuil de risque doit être communiqué au Service vétérinaire du fait de non-conformité aux dispositions de l'art. 19 du règlement (CE) n° 178/2008 ; par ailleurs, les exploitants et/ou les éleveurs sont tenus de communiquer audit Service le résultat de l'analyse, la suspension de la livraison du lait produit et les mesures adoptées.

La livraison du lait ne pourra reprendre qu'après un résultat analytique favorable qui devra être transmis au Service vétérinaire.

Sur la base du résultat du contrôle effectué, les autorités sanitaires compétentes peuvent, à leur discrétion, procéder à des échantillonnages non prévus par le PNR et le PNAA.

En cette occurrence, les échantillons doivent être prélevés et analysés dans le respect des modalités prévues par la réglementation en vigueur, à savoir le DM du 20 avril 1978 et le décret législatif n° 149 du 10 mai 2004 pour les aliments pour animaux, et les règlements (CE) n° 401/2006 et n° 446/2001, pour le lait.

Les activités de contrôle doivent concerner l'ensemble du territoire régional au cours de l'année.

En sus du contrôle desdits échantillons, il y a lieu de vérifier la gestion correcte des exploitations et des établissements de transformation, sur la base des paramètres ci-après :

- règlement (CE) n° 178/2002, art. 18 : traçabilité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux entrant et sortant de l'exploitation ;
- règlement (CE) n° 178/2002, art. 19 : retrait/rappel de la denrée alimentaire jugée non conforme aux conditions de sécurité requises et information des autorités compétentes ;

- Reg. 852/2004, art. 4 e allegato I, parte A – produzione primaria: rispetto delle disposizioni legislative relative al controllo dei rischi nella produzione primaria, comprese, tra l'altro, le contaminazioni derivanti dai mangimi; le registrazioni di natura e origine degli alimenti somministrati agli animali e delle misure adottate per il controllo dei pericoli;
- Reg. 852/2004, art. 5 – produzione post-primaria: analisi dei pericoli e punti critici di controllo – procedure HACCP;
- Reg. 183, art.5: settore dei mangimi – obblighi specifici per gli operatori,
- Reg. 183, art. 6: settore dei mangimi – produzione post primaria – procedure HACCP.

Si rammenta che l'attività di autocontrollo negli stabilimenti di prima trasformazione è prevista anche dal D.Lgs. 158/2006, art. 14.

Da un punto di vista quantitativo si prevede di realizzare un numero di controlli nelle aziende produttrici di latte pari al 2% mentre dovranno essere visitati tutti i caseifici di piano in attività nel corso dell'anno.

Esito dell'attività ispettiva e disposizioni in caso di non conformità

Nel corso dei controlli i Servizi Veterinari pongono particolare attenzione alla verifica dei protocolli di autocontrollo, alle registrazioni effettuate dagli operatori ed agli esiti analitici ottenuti.

Ove necessario, si chiederà agli operatori di aggiornare/migliorare il piano di autocontrollo. Le non conformità riscontrate devono essere formalmente segnalate agli operatori con l'indicazione del termine entro il quale si deve provvedere alla loro risoluzione.

Per le violazioni degli obblighi derivanti dall'art. 18 del Reg. CE 178/2002, si applica la disciplina sanzionatoria prevista dal D.Lgs. 5 aprile 2006, n. 190, art. 2.

Nel caso in cui lo ritenga opportuno il Servizio Veterinario procederà al prelievo di campioni ufficiali di alimenti per animali e/o latte. Nel caso in cui venga applicato il blocco ufficiale della partita di latte campionata il tempo di attesa dell'esito analitico deve essere ridotto al minimo.

È altresì possibile che il latte campionato venga avviato alla trasformazione, purché sia garantito che i prodotti da esso derivati verranno immessi sul mercato esclusivamente a seguito dell'esito favorevole dell'analisi effettuata.

- regolamento (CE) n° 852/2004, art. 4 et partie A de l'annexe I – Production primaire : respect des dispositions législatives en matière de contrôle des risques dans la production primaire et notamment des contaminations dérivant des aliments pour animaux ; tenue de registres concernant la nature et l'origine des aliments donnés aux animaux, ainsi que les mesures adoptées pour le contrôle des risques ;
- règlement (CE) n° 852/2004, art. 5 – Production post-primaire : analyse des risques et maîtrise des points critiques – procédures HACCP ;
- règlement (CE) n° 183/2005, art. 5 : secteur des aliments pour animaux – obligations des exploitants ;
- règlement (CE) n° 183/2005, art. 6 : secteur des aliments pour animaux – production post-primaire – procédures HACCP.

L'activité d'autocontrôle dans les établissements de première transformation est également prévue par l'art. 14 du décret législatif n° 158/2006.

Du point de vue qualitatif, il est prévu de réaliser un nombre de contrôle dans les exploitations productrices de lait équivalent à 2 p. 100, alors que toutes les fromageries en activité au cours de l'année (exception faite des fromageries d'alpage) doivent être visitées.

Résultat de l'activité d'inspection et dispositions à appliquer en cas de non-conformité

Au cours des contrôles, les services vétérinaires accordent une attention particulière à la vérification des protocoles d'autocontrôle, aux enregistrements effectués par les exploitants et aux résultats analytiques obtenus.

Si cela s'avère nécessaire, il sera demandé aux exploitants de mettre à jour ou d'améliorer leur plan d'autocontrôle. Toutes éventuelles non-conformités doivent être formellement signalées aux exploitants, qui doivent pourvoir à leur élimination dans un délai donné.

En cas de violation des obligations dérivant de l'art. 18 du règlement (CE) n° 178/2002, il est fait application des sanctions prévues par l'art. 2 du décret législatif n° 190 du 5 avril 2006.

S'il le juge opportun, le Service vétérinaire peut procéder au prélèvement d'échantillons officiels d'aliments pour animaux et/ou de lait. En cas de blocage officiel du lot de lait ayant fait l'objet d'échantillonnage, les délais d'attente du résultat analytique doivent être réduits au minimum.

Le lait ayant fait l'objet d'échantillonnage peut être transformé, à condition qu'il soit garanti que les produits issus dudit lait seront mis sur le marché uniquement après que l'analyse effectuée aura eu un résultat favorable.

A seguito di non conformità in un campione ufficiale si applicano le procedure previste dalla normativa vigente.

In particolare, si rammenta che il latte crudo in stabilimento ed il latte trattato non conformi, così come i prodotti a base di latte fabbricati a partire da latte non conforme, sono sottoprodotti di categoria 1 e sono destinati alla distruzione, ai sensi del Reg. CE 1774/2002, art. 4, c. 1, lett. c).

Il Regolamento CE 1774/2002 non si applica invece al latte e al colostro in forma liquida eliminati o utilizzati nell'azienda di origine. Pertanto, il latte crudo risultato non conforme in allevamento può essere destinato ad uso zootecnico all'interno dell'azienda stessa con l'accortezza di destinarlo in particolare ai soggetti giovani.

Entro il 20 febbraio di ogni anno, l'Azienda USL della Valle d'Aosta comunica al Servizio Igiene e Sanità pubblica, veterinaria e degli Ambienti di Lavoro dell'Assessorato regionale Sanità, Salute e Politiche sociali una relazione riassuntiva dell'attività svolta e dei relativi esiti secondo quanto indicato nella seguente scheda di attività.

Attività ispettiva

settore	n. strutture		
	di competenza	ispezionate	non conformi
Impianti di lavorazione e Depositi alimenti per animali			
Mangimifici	0		
Aziende produzione di latte vaccino	1200		
Aziende produzione di latte ovi-caprino	4		
Aziende produzione di latte bufalino	0		
Stabilimenti produzione lattiero-caseari	115 inf 500 20 sup 500		

Dettaglio non conformità rilevate

Settore	(Sede) comune	data ispezione	tipo di non conformità	campioni ufficiali		
				materiale prelevato	numero campioni	esito analitico

Aggiornamento e revisione del piano

Il Piano dovrà essere aggiornato annualmente in funzione di:

- gerarchizzazione e valutazione del rischio degli alimenti, dei contaminanti e delle tecnologie di produzione;
- categorizzazione del rischio per gli stabilimenti e per le industrie alimentari;
- epidemiosorveglianza e valutazione del rischio in sanità animale;
- relazione annuale ai sensi dell'art. 41 del Reg. CE 882/2004.

Si prevedono:

- verifica tra i Servizi dell'Azienda USL della Valle d'Aosta (Veterinari e SIAN), ARPA, IZS, coordinata dal Servizio igiene e sanità pubblica, veterinaria e degli ambienti di lavoro dell'Assessorato Sanità, Salute e Politiche Sociali, di quanto attuato al 31 dicembre di ogni anno: entro gennaio dell'anno successivo;
- verifiche a cadenza semestrale: entro luglio e gennaio di ogni anno;
- revisione del piano entro marzo di ogni anno.

Formazione

Si rimanda alla deliberazione di Giunta regionale che approva il contratto di programma fra la Regione e l'Azienda USL della Valle d'Aosta dove viene annualmente approvato anche il piano di aggiornamento del personale dipendente dell'Azienda definito con Deliberazione del Direttore generale della USL.

Flussi informativi

Il piano prevede che:

- l'ARPA Valle d'Aosta e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta trasmettano di volta in volta, secondo la rispettiva competenza, il rapporto di prova al Servizio dell'Azienda USL della Valle d'Aosta che ha disposto il campionamento, segnalando altresì immediatamente al servizio USL interessato i sospetti e le positività riscontrate;
- l'ARPA Valle d'Aosta e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta comunichino di volta in volta, secondo la rispettiva competenza, al Servizio dell'Azienda USL della Valle d'Aosta interessato i campioni non idonei;

Mise à jour et révision du plan

Le présent plan doit être mis à jour chaque année en fonction :

- de la hiérarchisation et de l'évaluation du risque des aliments, des contaminants et des technologies de production ;
- de la catégorisation du risque pour les établissements et les industries alimentaires ;
- de la surveillance épidémiologique et de l'évaluation du risque en termes de santé animale ;
- du rapport annuel prévu par l'art. 41 du règlement (CE) n° 882/2004.

Sont prévues :

- une vérification de l'activité effectuée au 31 décembre de chaque année par les services de l'Agence USL de la Vallée d'Aoste (services vétérinaires et SIAN), l'ARPE et l'IZS, coordonnée par le Service d'hygiène et de santé publique, services vétérinaires et de protection des lieux de travail de l'Assessorat régional de la santé, du bien-être et des politiques sociales, et ce, avant la fin du mois de janvier de l'année suivante, ;
- une vérification semestrielle, avant la fin des mois de juillet et de janvier de chaque année ;
- la révision du plan avant la fin du mois de mars de chaque année.

Formation

Pour ce qui est de la formation, il est fait référence à la délibération du Gouvernement régional portant approbation du contrat de programme entre la Région et l'Agence USL de la Vallée d'Aoste, ainsi que du plan de recyclage des personnels de ladite Agence approuvé par délibération du directeur général de celle-ci.

Flux d'information

Le présent plan prévoit que :

- l'ARPE Vallée d'Aoste et l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta transmettent, au cas par cas et en fonction de leurs compétences, le rapport d'essai au service de l'Agence USL de la Vallée d'Aoste qui a effectué l'échantillonnage et signalent au service USL compétent tous soupçons et positivities ;
- l'ARPE Vallée d'Aoste et l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aoste informent, au cas par cas et en fonction de leurs compétences, le service de l'Agence USL de la Vallée d'Aoste concerné au sujet des échantillons non conformes ;

-
- per quanto attiene alle rendicontazioni periodiche dei vari piani particolari restano valide le schede ed i tempi previsti dalla DGR n. 3562 del 24 novembre 2006 «Approvazione delle disposizioni regionali relative all'organizzazione dei flussi informativi del settore veterinario e degli alimenti» e le indicazioni specifiche contenute nei singoli piani;
 - il Servizio Igiene e Sanità pubblica, veterinaria e degli Ambienti di Lavoro dell'Assessorato regionale Sanità, Salute e Politiche sociali trasmetta al Ministero della salute il Piano regionale integrato dei controlli sulla sicurezza alimentare 2008 – 2010 approvato, nonché, annualmente l'aggiornamento del medesimo piano, unitamente alla relazione annuale entro le scadenze previste e comunque non oltre il 30 marzo di ogni anno;
 - per le attività ispettive e di audit sugli impianti riconosciuti la rendicontazione avverrà tramite le schede allegate;
 - Registro annuale delle attività ispettive/audit su impianti riconosciuti
 - Registro annuale delle non conformità riscontrate in impianti riconosciuti
-
- pour ce qui est des comptes rendus périodiques des différents plans particuliers, les fiches et les délais prévus par la DGR n° 3562 du 24 novembre 2006 (Approbation des dispositions régionales relatives à l'organisation des flux d'information dans le secteur vétérinaire et des aliments), ainsi que les indications spécifiques desdits plans, demeurent valables ;
 - le Service d'hygiène et de santé publique, services vétérinaires et de protection des lieux de travail de l'Assessorat régional de la santé, du bien-être et des politiques sociales transmet au Ministère de la santé le présent plan régional de contrôle intégré de la sécurité alimentaire au titre de la période 2008/2010 et, chaque année, la mise à jour de ce dernier, ainsi que le rapport annuel, et ce, dans les délais prévus et, en tout état de cause, au plus tard le 30 mars de chaque année ;
 - pour les activités d'inspection et d'audit des installations agréées, le compte rendu est rédigé sur la base des fiches annexées, à savoir :
 - Registre annuel des activités d'inspection/d'audit des installations agréées ;
 - Registre annuel des non-conformités constatées dans les installations agréées.
-

REGISTRO ANNUALE DELLE ATTIVITÀ ISPETTIVE / AUDIT SU IMPIANTI RICONOSCIUTI
REGIONE/PROVINCIA _____ ANNO _____

Tipologia di stabilimento	N° Stabilimenti o ASL	N° accessi agli stabilimenti	N° ispezioni	N° non conformità riscontrate	N° Audit sugli OSA	N° Audit delle Regioni/Province sulle ASL	N° Ispezioni Ministeriali
Depositi frigoriferi e impianti di riconfezionamento							
Macelli e sezionamenti carni rosse							
Macelli e sezionamenti carni bianche							
Macelli e sezionamenti grande selvaggina allevata e ritati							
Centri grande selvaggina cacciata							
Carni macinate, preparazioni di carni e CSM							
Prodotti a base di carne							
Molluschi bivalvi vivi							
Prodotti della pesca							
Latte e prodotti a base di latte							
Uova e ovoprodotti							
Cosce di rana e lumache							
Grassi animali fusi							
Stomaci, vesciche e intestini trattati							
Gelatine							
Collagene							
TOTALI							

Ad ogni singolo accesso possono corrispondere una o più ispezioni

Nel caso di stabilimenti con diversa tipologia di attività, lo stabilimento deve essere conteggiato una sola volta per l'attività principale e deve essere associato alla tipologia prevalente

REGISTRO NUMERICO ANNUALE DELLE PRINCIPALI NON CONFORMITÀ RICONTRATE IN IMPIANTI RICONOSCIUTI
REGIONE/PROVINCIA _____ ANNO _____

Tipologia di stabilimento	Condizioni strutturali e attrezzature	Gestione dei prerequisiti (lotta agli infestanti, formazione personale, potabilità acqua utilizzata, ecc.)	Piano HACCP	Gestione sottoprodotto e SRM	Igiene lavorazioni e personale	Tracciabilità rintracciabilità	Condizioni pulizia sanificazione	Mat. prime, semilav. e prodotti finiti
Depositi frigoriferi e impianti di riconfezionamento								
Macelli e sezionamenti carni rosse								
Macelli e sezionamenti carni bianche								
Macelli e sezionamenti grande selvaggina allevata e ratti								
Centri grande selvaggina cacciata								
Carni macinate, preparazioni di carni e CSM								
Prodotti a base di carne								
Molluschi bivalvi vivi								
Prodotti della pesca								
Latte e prodotti a base di latte								
Uova e ovoprodotti								
Cosce di rana e lumache								
Grassi animali fusi								
Stomaci, vesciche e intestini trattati								
Gelatine								
Collagene								
TOTALI								