

ASSESSORATO SANITA, SALUTE E POLITICHE SOCIALI

DIPARTIMENTO SANITA' E SALUTE

PREVENZIONE, SANITÀ PUBBLICA, VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE

PROVVEDIMENTO DIRIGENZIALE

N. 2893 in data 28-05-2025

OGGETTO : APPROVAZIONE DEL PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE (PRCP) SULLA SICUREZZA ALIMENTARE PER L'ANNUALITÀ 2025.

Richiamata la Legge regionale 23 luglio 2010, n. 22, recante “Nuova disciplina dell’organizzazione dell’Amministrazione regionale e degli enti del comparto unico della Valle d’Aosta. Abrogazione della legge regionale 23 ottobre 1995, n. 45, e di altre leggi in materia di personale.” e, in particolare, l’articolo 4, relativo alle funzioni della direzione amministrativa;

richiamate le seguenti deliberazioni della Giunta regionale:

- n. 481, in data 8 maggio 2023, concernente la revisione della struttura organizzativa dell’Amministrazione regionale e successive modificazioni e integrazioni;
- n. 386, in data 15 aprile 2024, concernente il conferimento dell’incarico di dirigente Veterinario regionale della struttura organizzativa Prevenzione, sanità pubblica, veterinaria e sicurezza alimentare (cod. 72.07.00) alla sottoscritta;
- n. 1696, in data 30 dicembre 2024, concernente l’approvazione del documento tecnico di accompagnamento al bilancio e del bilancio finanziario gestionale per il triennio 2025/2027 e delle connesse disposizioni applicative;

visto il Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuate per garantire l’applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari;

esaminata l'Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, concernente il "*Piano di controllo nazionale pluriennale 2023-2027*" del 22 marzo 2023, ai sensi dell'articolo 109 del Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 sopra menzionato (Rep. atti n. 55/CSR del 22 marzo 2023);

vista la deliberazione della Giunta regionale n. 347 dell'11 aprile 2023, recante "Recepimento dell'Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, concernente il "*Piano di controllo nazionale pluriennale 2023-2027*" (Rep. atti n. 55/CSR del 22 marzo 2023) e approvazione degli obiettivi strategici, delle direttive e dei settori nell'ambito dei quali effettuare i controlli ufficiali sulla sicurezza alimentare.";

considerato che la deliberazione della Giunta regionale sopra menzionata demanda alla Dirigente della Struttura operativa Prevenzione, sanità pubblica, veterinaria e sicurezza alimentare dell'Assessorato sanità, salute e politiche sociali l'adozione, attraverso apposito Provvedimento dirigenziale, del Piano di controllo regionale pluriennale sulla sicurezza alimentare per l'anno 2023 e i successivi aggiornamenti per il quadriennio 2024/2027 nonché l'approvazione della spesa complessiva necessaria per l'esecuzione delle attività di controllo regionale pluriennale 2023-2027 sulla sicurezza alimentare;

esaminati:

- il Provvedimento dirigenziale del 17 aprile 2023, n. 2202, recante "*Approvazione del Piano di controllo regionale pluriennale 2023-2027 sulla sicurezza alimentare.*" che approva il suddetto piano di controllo per l'annualità 2023;
- il Provvedimento dirigenziale del 28 giugno 2024, n. 3481, recante "*Approvazione del Piano di controllo regionale pluriennale (PRCP) sulla sicurezza alimentare – Anno 2024.*" che approva il suddetto piano di controllo per l'annualità 2024;

visto il decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 32, recante "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, comma 3, lettera g) della legge 4 ottobre 2019, n. 117.";

evidenziato che, a seguito di ulteriori valutazioni effettuate dalla dirigente della Struttura operativa Prevenzione, sanità pubblica, veterinaria e sicurezza alimentare dell'Assessorato sanità, salute e politiche sociali, competente in materia, la spesa necessaria per l'esecuzione delle attività di controllo regionale pluriennale 2023-2027 sulla sicurezza alimentare previste dalla suddetta deliberazione è a carico dell'Azienda USL della Valle d'Aosta e trova copertura nelle tariffe rimosse dall'Azienda sanitaria locale per i controlli e le altre attività ufficiali svolte, sulla base del decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 32, sopra menzionato;

ritenuto di approvare il Piano di controllo regionale pluriennale sulla sicurezza alimentare per l'annualità 2025, in funzione della progressiva valutazione del rischio e tenuto conto delle specificità regionali;

preso atto che il Piano di controllo regionale pluriennale sulla sicurezza alimentare per sua stessa natura è un documento tecnico in progressiva evoluzione, che occorre aggiornare annualmente in funzione della progressiva valutazione del rischio;

rilevato che il piano di cui in oggetto è stato condiviso con i responsabili della S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, della S.C. Sanità Animale, della S.C. Igiene degli Alimenti di Origine Animale, della S.C. Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta, con i responsabili dell'Agenzia Regionale per

la Protezione dell'Ambiente (ARPA) Valle d'Aosta e con i responsabili delle SS.CC. dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta;

dato atto che la Struttura regionale ha effettuato le verifiche di propria competenza;

DECIDE

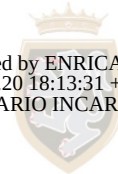
1. di approvare, in continuità con quanto previsto dalla deliberazione della Giunta regionale n. 347 dell'11 aprile 2023 e in attuazione dell'Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, concernente il "*Piano di controllo nazionale pluriennale 2023-2027*" del 22 marzo 2023, (Rep. atti n. 55/CSR del 22 marzo 2023), il Piano di controllo regionale pluriennale (PRCP) per l'annualità 2025, che in allegato costituisce parte integrante e sostanziale del presente Provvedimento;
2. di dare atto che la spesa necessaria per l'esecuzione delle attività di controllo regionale pluriennale 2023-2027 sulla sicurezza alimentare previste dalla deliberazione di cui al punto precedente è a carico dell'Azienda USL della Valle d'Aosta e trova copertura nelle tariffe riscosse dall'Azienda sanitaria locale per i controlli e le altre attività ufficiali svolte, sulla base del decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 32;
3. di dare atto che il presente atto non comporta ulteriori oneri a carico del bilancio della Regione;
4. di stabilire che il presente provvedimento sia trasmesso, a cura della Struttura regionale competente in materia, al Ministero della Salute, al Direttore Generale dell'Azienda USL della Valle d'Aosta, al Direttore Generale dell'Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente (ARPA) Valle d'Aosta e al Direttore Generale dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale (IZS) del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta e alla S.C. Valle d'Aosta con annesso CERMAS dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale (IZS) del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta;
5. di stabilire che il presente Provvedimento dirigenziale sia pubblicato sul sito web della Regione Autonoma Valle d'Aosta, sezione *Sanità*.

La compilatrice
(Enrica Muraro)

La Dirigente
(Enrica Muraro)

ENRICA MURARO

Digitally signed by ENRICA MURARO
Date: 2025.05.20 18:13:31 +02:00
IL FUNZIONARIO INCARICATO
Luogo: Aosta



Struttura gestione e regolarità contabile della spesa e contabilità economico – patrimoniale

Annotazioni a scritture contabili

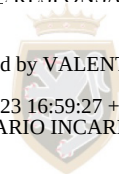
Atto non soggetto a visto regolarità contabile

L'INCARICATO

IL DIRIGENTE

IL DIRIGENTE RESPONSABILE DEL CONTROLLO CONTABILE

Digitally signed by VALENTINA
QUINSON
Date: 2025.05.23 16:59:27 +02:00
IL FUNZIONARIO INCARICATO
Luogo: Aosta

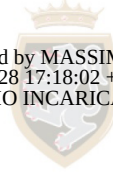


REFERTO PUBBLICAZIONE

Il sottoscritto certifica che copia del presente provvedimento è in pubblicazione all'albo dell'Amministrazione regionale dal 28/05/2025 per quindici giorni consecutivi, ai sensi dell'articolo 11 della legge regionale 23 luglio 2010, n. 25.

IL SEGRETARIO REFERTO

Digitally signed by MASSIMO BALESTRA
Date: 2025.05.28 17:18:02 +02:00
FUNZIONARIO INCARICATO
Luogo: Aosta





**PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE
SULLA SICUREZZA ALIMENTARE 2025**

INDICE

INDICE	2
INTRODUZIONE	7
1) PIANO PER I CONTROLLI SUI PRODOTTI FITOSANITARI	8
1.A) PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO DEI RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI.....	10
1.B) PIANO COORDINATO DI CONTROLLO COMUNITARIO DELL'UNIONE EUROPEA PER LA VERIFICA DEI LIVELLI DI RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI (PCCC)	11
1.C) PIANO REGIONALE DI CONTROLLO DELL'USO DEI PRODOTTI FITOSANITARI EX REG. CE 1107/2009 (A168).....	12
2) PIANI NAZIONALI DI MONITORAGGIO.....	13
2.A) PIANO NAZIONALE DI MONITORAGGIO DI CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSINE VEGETALI NATURALI IN ALIMENTI NON REGOLAMENTATI (A91_C).....	13
2.B) PIANO NAZIONALE DI MONITORAGGIO DI CONTAMINANTI AMBIENTALI E INDUSTRIALI IN ALIMENTI NON REGOLAMENTATI (A91_C).	15
2.C) PIANO DI MONITORAGGIO U.V.A.C - PROGRAMMAZIONE DEI CONTROLLI A CAMPIONE E NON DISCRIMINATORI NEGLI SCAMBI (A59_E).....	16
3) PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO ALIMENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI	18
4) PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ADDITIVI E AROMI ALIMENTARI	19
5) COMPETENZE DELLA S.C. DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (SIAN).....	22
5.A) CONTROLLI UFFICIALI SU OPERATORI/STABILIMENTI.....	22
5.A.1) CLASSIFICAZIONE IN BASE AL RISCHIO STABILIMENTI SOGGETTI A REGISTRAZIONE/RICONOSCIMENTO AI SENSI DEL REG. CE 852/2004	22
5.A.2) PROGRAMMAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI E ALTRE ATTIVITA' UFFICIALI SU OPERATORI E STABILIMENTI	24
5.B) CONTROLLI UFFICIALI SU PRODOTTI/MERCI	25
5.B.1) CRITERI DI IGIENE DEL PROCESSO (Campioni prelevati in produzione) – A93 – tabella 13	25
5.B.2) CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE (Campioni prelevati in commercializzazione/distribuzione) – A97 – tabella 14	25
5.B.3) PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE DI CONTAMINANTI NEGLI ALIMENTI	27
5.B.4) PIANO DI CONTROLLO UFFICIALE CONTAMINANTI NEGLI ALIMENTI - EXTRA PIANO: ALLERGENI NON DICHIARATI IN ETICHETTA.	29

5.B.5) PIANO PER IL CONTROLLO DEGLI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (OGM) NEGLI ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE	30
5.B.6) PIANO REGIONALE DI VIGILANZA SUGLI INTEGRATORI ALIMENTARI	32
5.B.7) PIANO ALIMENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI DI ORIGINE NON ANIMALE	33
5.B.8) PIANO DI MONITORAGGIO PER LA RICERCA DI RADIONUCLIDI NEGLI ALIMENTI	34
5.B.9) PIANO REGIONALE DI MONITORAGGIO NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA.....	35
5.B.10) PIANO REGIONALE DI MONITORAGGIO NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA.....	36
5.B.11) ALIMENTAZIONE PARTICOLARE E ALIMENTI ALLERGENICI	36
5.B.12) PIANO REGIONALE DI MONITORAGGIO DELLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO	37
5.B.12.1) ACQUE PROVENIENTI DA RETI DI DISTRIBUZIONE IDRICA ESTERNA/ACQUEDOTTI PUBBLICI	37
5.B.12.2) ACQUA DISTRIBUITA ALL'INTERNO DI EDIFICI PRIORITARI E NON PRIORITARI.....	38
5.B.12.3) ACQUE MICROFILTRATE/GASSIFICATE	39
5.B.12.4) ACQUE PRIVATE/CASERE D'ALPEGGIO	39
5.B.12.5) ACQUE SOMMINISTRATE PER CURE IDROPINICHE	40
5.B.12.6) ACQUE MINERALI NATURALI	40
5.B.12.7) ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO SOGGETTE A GIUDIZIO D'IDONEITÀ	41
5.B.12.8) MONITORAGGIO RADIOATTIVITÀ DELLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO.....	42
5.B.12.9) GESTIONE DEI RISULTATI	42
5.B.13) ADDITIVI AROMI ENZIMI – A149	43
5.B.14) MATERIALI E OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI (MOCA)	45
5.B.15) PIANI DI CONTROLLO FITOSANITARI DI PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE.....	46
5.B.15.1) PIANO COORDINATO DI CONTROLLO COMUNITARIO DELL'UNIONE EUROPEA PER LA VERIFICA DEI LIVELLI DI RESIDUI DEI PRODOTTI FITOSANITARI (PCCC) codice ministeriale: k009a.....	46
5.B.15.2) PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO DI PRODOTTI FITOSANITARI SUI PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE ...	47
5.B.15.3) PIANO REGIONALE DI CONTROLLO DELL'USO DEI PRODOTTI FITOSANITARI EX REG. 1107/2009 (A168)...	47
5.C) MICOLOGIA.....	49
6) COMPETENZE DELLA S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (IAOA)	50

6.A) PIANO DI CONTROLLI SUGLI STABILIMENTI E ATTIVITA' COMMERCIALI CHE TRATTANO PREVALENTEMENTE PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	50
6.A.1) CATEGORIZZAZIONE DEGLI STABILIMENTI	50
6.A.2) ATTIVITA' DI CONTROLLO NEGLI STABILIMENTI E NELLE ATTIVITA' COMMERCIALI DI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	54
6.A.3) PROGRAMMAZIONE DEI CONTROLLI	56
6.B) CAMPIONAMENTI DI CUI ALL'ALLEGATO 6 DELL'INTESA STATO REGIONI DEL 10 NOVEMBRE 2016	61
6.B.1) PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE DI CONTAMINANTI NEGLI ALIMENTI (Codice GISA A91_A)	65
6.B.2) CAMPIONAMENTI PER LA RICERCA DI GERMI INDICATORI DI IGIENE DEL PROCESSO (Codice GISA A93)	68
6.B.3) CAMPIONAMENTI PER LA RICERCA DI GERMI NELL'AMBITO DEI CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE (Codice GISA A97).	69
6.B.4) CAMPIONAMENTI IN OTTEMPERANZA A PIANI DI CONTROLLO NAZIONALI E REGIONALI.....	74
6.B.5) CONTROLLI PER LA RICERCA DI TRICHINELLA NELLE CARNI (Codice GISA A108_A).....	75
6.B.6) ALIMENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI (Codice GISA A57_A)	75
6.B.7)ADDITIVI ALIMENTARI (Codice GISA A74_A)	77
6.B.8) PIANI DI CONTROLLO DEI RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI	78
6.B.8.A) CAMPIONAMENTI DEL PIANO NAZIONALE	78
6.B.8.B) CAMPIONAMENTI DEL PIANO COORDINATO DI CONTROLLO COMUNITARIO DELL'UNIONE EUROPEA PER LA VERIFICA DEI LIVELLI DI RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI (PCCC)	78
6.B.09) PROVA DELLA FOSFATASI ALCALINA SU LATTE PASTORIZZATO (Codice GISA A112_A).....	79
6.B.10) PIANO PRODOTTI ITTICI (Codice GISA A110_A).....	79
6.C) PIANO CONTROLLO SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE.....	80
6.C.1) INDICAZIONI OPERATIVE ED ORGANIZZAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI VIGILANZA SUI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE.....	80
6.C.2.) CONTROLLO DEI MATERIALI A RISCHIO SPECIFICO TSE (CODICE GISA 176_A)	81
6.D) PIANI DI SORVEGLIANZA MALATTIE INFETTIVE CONTAGIOSE AL MACELLO (CODICE GISA A176_A)	81
6.D.1) PIANO SORVEGLIANZA MALATTIA VESCICOLARE SUINA, PESTE SUINA CLASSICA E MALATTIA DI AUJESZKY .	81
6.D.2) PIANO DI SORVEGLIANZA BLUE TONGUE (CODICE GISA A172_A)	82
6.D.3) PIANO DI SORVEGLIANZA TSE (CODICE GISA A176_A).....	82

6.D.4) ALLERGENI (CODICE GISA A118_A)	83
6.D.5) RICERCA RADIONUCLIDI IN ALIMENTI (A115)	83
6.E) FREQUENZE DEI CONTROLLI	84
6.F) FORMAZIONE IN MATERIA DI IGIENE E SANITA' DELLA SELVAGGINA	91
7) COMPETENZE DELLA S.C. SANITA' ANIMALE (SC SA)	92
7.A) PROFILASSI OBBLIGATORIA DELLA TUBERCOLOSI BOVINA, DELLA BRUCELLOSI BOVINA ED OVI CAPRINA E DELLA LEUCOSI BOVINA ENZOOTICA.....	92
7.B) PIANO PER IL CONTROLLO SIEROLOGICO DELLA BLUETONGUE (BT)	92
7.C) PIANO DI SORVEGLIANZA ANEMIA INFETTIVA EQUINA E WEST NILE	93
7.D) PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO DELLE SALMONELLE NEI GRUPPI DI RIPRODUTTORI DELLA SPECIE GALLUS GALLUS, NELLE GALLINE OVAIOLE, NEI POLLI DA CARNE E NEI TACCHINI.	93
7.E) PIANO DI MONITORAGGIO INFLUENZA AVIARIA.....	93
7.F) ATTIVITÀ DI MONITORAGGIO SULLO STATO SANITARIO DELLA SELVAGGINA.....	94
7.G) RICERCA E.COLI O157 PRODUTTORI DI VEROCITOTOSSINA (VTEC) NELLE FECI DI BOVINI DESTINATI A PRODURRE LATTE CRUDO.....	94
7.H) PIANO DI SORVEGLIANZA ENTOMOLOGICA SU ARTROPODI POTENZIALI VETTORI DI MALATTIE: GENERE AEDES E GENERE CULEX	95
7.I) CONTROLLO ANAGRAFICO ALLEVAMENTI OVICAPRINI.....	97
7.J) CONTROLLI IN ALPEGGIO.....	97
7.K) CONTROLLO ANAGRAFICO ANIMALI DA COMPAGNIA.....	97
7.L) CONTROLLI MINIMI DELL'ANAGRAFE DEL BESTIAME	98
7.M) PIANO MALATTIA DI AUJESZKY.....	98
7.N) PIANO DI SELEZIONE GENETICA NELLA POPOLAZIONE OVI-CAPRINA PER LA SCRAPIE	98
7.O) PIANO DI MONITORAGGIO U.V.A.C - PROGRAMMAZIONE DEI CONTROLLI A CAMPIONE E NON DISCRIMINATORI NEGLI SCAMBI (A59_E).....	98
8) COMPETENZE DELLA S.C. IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECHNICHE (SC IAPZ)	100
8.A) PIANO REGIONALE RESIDUI - EXTRAPIANO	100
8.B) PIANO REGIONALE ALIMENTAZIONE ANIMALE.....	100

8.C) PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE NEGLI ALLEVAMENTI	101
8.D) SISTEMA CLASSYFARM	103
8.E) FARMACOSORVEGLIANZA.....	103
8.F) PIANO MASTITE.....	108
8.G) CONTROLLI PRESSO LE AZIENDE DI PRODUZIONE PRIMARIA DI LATTE CRUDO DESTINATO ALLA VENDITA DIRETTA.....	109
8.H) RIPRODUZIONE.....	109
8.I) ISPEZIONI PER L'ACCERTAMENTO DELLE CONDIZIONI DI BENESSERE ANIMALE AL TRASPORTO.....	110
8.J) SENSIBILIZZAZIONE CORRETTO RAPPORTO UOMO-ANIMALI AFFEZIONE-ISPEZIONE PER IL CONTROLLO DEL BENESSERE ANIMALE SU IMPIANTI DI ALLEVAMENTO/CUSTODIA/CENTRI DI ADDESTRAMENTO ANIMALI DA COMPAGNIA, EQUIDI E ANIMALI SELVATICI DETENUTI IN CATTIVITÀ.....	111
8.K) ANAGRAFE APISTICA, PIANO REGIONALE DI CONTROLLO DELLA VARROA DESTRUCTOR, PIANO DI CONTROLLO MORIE/SPOPOLAMENTO ALVEARI.....	111
9) COMPETENZE INTERAREA.....	113
9.A) AUDIT CONGIUNTI	113
9.B) ISPEZIONI CONGIUNTE PER L'ACCERTAMENTO DELLE CONDIZIONI DI RINTRACCIABILITA', BENESSERE ANIMALE AL TRASPORTO E PROTEZIONE DURANTE L'ABBATTIMENTO.....	113
9.C) PIANO AFLATOSSINE: MISURE DI CONTROLLO DELLA PRESENZA DI AFLATOSSINA M1 NEL LATTE BOVINO. ..	113
9.D) CONTROLLI CONDIZIONALITÀ	113
9.E) PIANO DI CONTROLLO DELLO SPOPOLAMENTO DEGLI ALVEARI CONNESSO ALL'UTILIZZO DI FITOFARMACI..	113
9.F) LOTTA ALLE FRODI ALIMENTARI	114
10) ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SISTEMA DI AUDIT SULLE AUTORITÀ COMPETENTI AI SENSI DELL'ART. 6 DEL REGOLAMENTO (UE) 2017/625.....	115
11) PROTOCOLLO DI APPLICAZIONE DELL'ISTITUTO DELLA DIFFIDA.....	116
12) CONTROPERIZIA E CONTROVERSIA	124
13) RIFORMA CARTABIA.....	130
14) VERIFICA DI EFFICACIA DEI CONTROLLI UFFICIALI	133
15) INDICATORI DI EFFICACIA ED EFFICIENZA AI CUI DEVE TENDERE OGNI STRUTTURA COMPLESSA.....	134
16) SISTEMA INFORMATIVO	135

INTRODUZIONE

Il presente Piano dei Controlli Regionale Pluriennale (d'ora innanzi denominato PCRP) detta le norme per la pianificazione, programmazione, rendicontazione e pubblicizzazione dei controlli ufficiali effettuati in ambito regionale dalle Autorità Competenti a svolgere i controlli nelle materie elencate all'art. 1, punto 2 del Reg. UE 2017/625 sottoelencate:

- a) gli alimenti e la sicurezza alimentare, l'integrità e la salubrità, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti, comprese le norme volte a garantire pratiche commerciali leali e a tutelare gli interessi e l'informazione dei consumatori, la fabbricazione e l'uso di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti;
- b) l'emissione deliberata nell'ambiente di organismi geneticamente modificati (OGM) a fini di produzione di alimenti e mangimi;
- c) i mangimi e la sicurezza dei mangimi in qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, della distribuzione e dell'uso di mangimi, comprese le norme volte a garantire pratiche commerciali leali e a tutelare la salute, gli interessi e l'informazione dei consumatori;
- d) le prescrizioni in materia di salute animale;
- e) la prevenzione e la riduzione al minimo dei rischi sanitari per l'uomo e per gli animali derivanti da sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati;
- f) le prescrizioni in materia di benessere degli animali;
- g) le misure di protezione contro gli organismi nocivi per le piante;
- h) le prescrizioni per l'immissione in commercio e l'uso di prodotti fitosanitari e l'utilizzo sostenibile dei pesticidi, ad eccezione dell'attrezzatura per l'applicazione di pesticidi;
- i) la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici;
- j) l'uso e l'etichettatura delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite.

Il P.C.R.P., pertanto, è lo strumento fondamentale su cui si basa il Sistema di Gestione Integrato dei Controlli delle Autorità Competenti.

Obiettivi del Piano sono:

- la tutela del consumatore mediante il mantenimento di un elevato livello di protezione della salute umana, della salute degli animali, della sanità delle piante e della sicurezza alimentare con ulteriore attenzione verso l'e-commerce;
- contrasto alle frodi e agli illeciti a danno dei consumatori e degli operatori, anche nei settori del biologico e delle Indicazioni Geografiche registrate, attraverso la cooperazione e il coordinamento tra le diverse autorità competenti e gli organi di controllo.

S'invitano le Autorità Competenti Locali alla consultazione delle Note ministeriali relative ai piani, citate nel documento, al fine del completamento del quadro normativo e procedurale di competenza.

1) PIANO PER I CONTROLLI SUI PRODOTTI FITOSANITARI

Nel presente piano sono comprese le competenze della Struttura Igiene alimenti e Nutrizione, della Struttura Igiene alimenti di Origine Animale e della Struttura di Prevenzione e Sicurezza sui luoghi di lavoro.

Esso si suddivide in:

1. Piano NAZIONALE di controllo dei residui di prodotti fitosanitari (**D.M 23.12.1992, Reg. CE 396/2005, Reg. es. UE 2021/1355, Reg. del. UE 2021/2244**);
2. Piano COORDINATO di CONTROLLO COMUNITARIO dell'Unione Europea per la verifica dei livelli di residui di prodotti fitosanitari **indicati dal Reg. UE 585/2020 modificato dal Reg. es. UE N. 99/2025**;
3. Piano REGIONALE di controllo dell'uso dei prodotti fitosanitari ex Reg.CE 1107/2009.

Non essendo giunte ad oggi ulteriori indicazioni, gli indirizzi operativi per il piano nazionale e per il piano coordinato di controllo comunitario devono far riferimento alla circolare del Ministero della Salute prot. n. 0014241 del 6 aprile 2022 e, salvo successive modifiche, alla bozza di programma per i controlli dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti - indirizzi operativi e linee guida per l'anno 2023 nota prot. 0002758 del 27/01/2023.

Si invitano le Strutture a prelevare, se possibile, prodotti provenienti da agricoltura biologica (certificati ed etichettati ai sensi del **Reg. UE 848/2018**).

Nel caso il laboratorio individuato non abbia tutti gli analiti previsti, si dovrà prevedere di campionare un'aliquota in più. Detta aliquota in più potrà essere analizzata da uno dei laboratori nazionali del controllo ufficiale accreditati, previo accordo tra Laboratori.

E' consentito, per le sostanze nuove, utilizzare un metodo solo validato.

Per ogni campione dichiarato non conforme dal Laboratorio, le misure prese e la possibile causa che può aver determinato il superamento del limite dovranno essere comunicate da parte dell'Autorità competente locale alla Regione utilizzando la seguente tabella 1:

Misure	Alimento	Valore riscontrato	Numero progressivo del campione	Cause del superamento
Notifica di allerta EU				
Notifica di allerta IT				
Sanzioni amministrative				
Richiamo del lotto dal mercato				
Distruzione del lotto non conforme				
Successivo sospetto campionamento di prodotti simili, campioni dello stesso produttore o della stessa origine (Follow-up)				

Misure	Alimento	Valore riscontrato	Numero progressivo del campione	Cause del superamento
Notifica di allerta EU				
Altro tipo di controllo per identificare la ragione della non conformità dell'operatore del settore alimentare				
Altre azioni				

Elenco delle possibili cause da utilizzare per compilare la tabella nella quinta colonna
GAP Non rispettata: Uso di pesticida non autorizzato in EU ¹
GAP Non rispettata: Uso di pesticida non autorizzato su colture specifiche
GAP Non rispettata: Uso di pesticida autorizzato, ma dosaggio di applicazione, numero di trattamenti, metodo di applicazione o tempo di carenza non rispettato
Uso di pesticida in accordo alla GAP: ma bassa degradazione del residuo
Contaminazione crociata: trattamenti con dispersione a spruzzo o altro tipo di contaminazione
Contaminazione da precedente uso di un pesticida: assorbimento di residui dal suolo (es. pesticida persistente usato in passato)
Residuo risultante da altre origini di PPP (e.g. biocida, residui veterinari, Bio Fuel)
Ritrovamento natural (e.g. dithiocarbamates in turnips)
Cambi di MRL
Uso di pesticidi su un alimento importato da paesi terzi da cui nessuna tolleranza all'importazione è stabilita

Tabella 2: indicazioni sulla compilazione per la quinta colonna della tabella.

I campioni per il piano nazionale e per il piano coordinato comunitario sono analizzati conformemente alle definizioni di residui di cui al Regolamento (CE) 396/2005 e successive modifiche.

Il lotto da sottoporre a campionamento deve essere scelto in maniera casuale e dovrà essere preso sul mercato.

Al modello di verbale di prelievo dei campioni dovrà essere aggiunto, anche, un modello aggiuntivo che contiene elementi importanti al fine di rendere disponibili ai laboratori le informazioni utili per la trasmissione dei risultati dei controlli del 2025 all'EFSA.

1.A PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO DEI RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI

Codice Ministeriale: K005A

La normativa d'interesse su cui si basano controlli del presente piano è stabilita dai documenti seguenti:

- D.M 23.12.1992 "Recepimento della direttiva n. 90/642/CEE relativa ai limiti massimi di residui di sostanze attive dei presidi sanitari tollerate su ed in prodotti"
- Regolamento CE 1107/2009 "relativo all'immissione sul mercato dei prodotti fitosanitari"
- Regolamento 540/2011 "recante disposizioni di attuazione del regolamento (CE) n. 1107/2009"
- Regolamento 585/2020 "relativo a un programma coordinato di controllo pluriennale dell'Unione per il 2021, il 2022 e il 2023, destinato a garantire il rispetto dei livelli massimi di residui di antiparassitari e a valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari nei e sui prodotti alimentari di origine vegetale e animale"
- Regolamento 2041/2020 "che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2020/585 per quanto riguarda il numero di campioni che ciascuno Stato membro è tenuto a prelevare e analizzare in considerazione del recesso del Regno Unito dall'Unione europea e dalla Comunità europea dell'energia atomica"
- Regolamento 99/2025 "che modifica il regolamento di esecuzione (UE) n. 540/2011"
- Comunicato del Ministero della salute del 28/02/2025 "proroga del periodo di validità dell'autorizzazione dei prodotti fitosanitari contenenti sostanze attive il cui periodo di approvazione è stato prorogato ai sensi del regolamento UE 99/2025".

Non essendo ad oggi giunte ulteriori indicazioni, gli indirizzi operativi nonché le matrici da prelevare per l'anno 2025 fanno riferimento alla circolare del Ministero della salute sul programma per i controlli dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti - indirizzi operativi per l'anno **2023**, **prot. n. 0002758-27/01/2023-DGISAN-MDS-P**.

Le analisi dei campionamenti sui prodotti di origine vegetale di cui alla tabella 1, in capo alla Struttura complessa di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta, dovranno essere effettuate presso l'ARPA.

Prodotti di origine vegetale da sottoporre a campionamento (A166-B):

Per i prodotti di origine vegetale da sottoporre a campionamento si fa riferimento al documento SANCO/12745/2013 22-23 Novembre 2021 rev. 14(5)

Tabella 3: campionamenti complessivi (piano nazionale e comunitario) di cui al decreto del 23 dicembre 1992.

Alimento di origine vegetale e animale	Numero di campioni
Frutta	10
Ortaggi	5 (1 pomodori)
Cereali	5 (frumento, farine o riso)
Olio	5
Vino	10

Carni	10
Latte e derivati	10
Pesci	5
Uova	5

Dalla Tab 2dab del file Allegato1-rev3, tenuto conto degli obiettivi nazionali, per gli ortaggi c'è l'indicazione di prelevare tassativamente 1 campione di pomodori, mentre per i cereali "frumento o farine" e "riso" da 0 a 3 campioni a discrezione.

Si intendono qui recepite le indicazioni presenti nel suddetto decreto con flessibilità per quanto riguarda la scelta dell'origine dei campioni regionali o extraregionali (campioni prodotti in un'altra regione, in un altro paese Europeo o in un paese Terzo).

I campionamenti sui prodotti di origine animale dovranno essere effettuati dalla Struttura complessa di igiene alimenti di origine animale e quelli di origine vegetale dalla Struttura complessa di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta e le analisi dovranno essere effettuate presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta.

1.B PIANO COORDINATO DI CONTROLLO COMUNITARIO DELL'UNIONE EUROPEA PER LA VERIFICA DEI LIVELLI DI RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI (PCCC)

Codice Ministeriale: K009A

Le stesse matrici del piano coordinato, di alimenti non trasformati o congelati, potranno essere prelevate sia per il piano nazionale che per il piano coordinato. Per ogni tipologia di alimento sarà previsto, ove disponibile, un campione di origine biologica.

Il programma coordinato comunitario per l'anno 2024 prevede gli stessi campionamenti e le stesse analisi da effettuare sui prodotti di origine vegetale del 2021 riportati nella tabella 2 per la ricerca dei residui di prodotti fitosanitari indicati dal Reg. UE 585/2020 **modificato dal Reg. es. UE N. 99/2025**

I campionamenti sui prodotti di origine vegetale dovranno essere effettuati dalla Struttura complessa di igiene degli alimenti e della nutrizione (SIAN) del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta e le analisi dovranno essere effettuate presso IZSPLV.

NOTA: Se lo stesso prodotto vegetale compare nel programma di entrambi i piani di campionamento (Nazionale e PCCC) si deve prelevare una sola volta e considerarlo come campione sia per il Piano nazionale sia per il piano Coordinato Comunitario.

Programma Ministeriale progType=K018A*

*La ripartizione dei campioni tra le regioni è stata effettuata tenendo in considerazione i dati delle produzioni agricole Istat produzione raccolta 2021 e per il riso tenendo in considerazione la media del 2018-2019-2020 della produzione raccolta e, tenendo in considerazione il minimale previsto per ogni tipologia di alimento dal regolamento UE 741/2022 e smi e le osservazioni delle Regioni.

Il programma coordinato comunitario per l'anno 2025, prevede i campionamenti e le analisi da effettuare sui prodotti di origine animale riportati nella **tabella 5** per la ricerca dei residui di prodotti fitosanitari indicati nell'allegato 1 del Regolamento di esecuzione (UE) 585/2020 della Commissione, del 27 aprile 2020, relativo a un programma coordinato di controllo annuale dell'Unione per il 2025, destinato a garantire il rispetto dei livelli massimi di residui di antiparassitari e a valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari nei e sui prodotti alimentari di origine vegetale e animale, modificato dal **Reg. es. UE N. 99/2025**.

I campionamenti sui prodotti di origine animale dovranno essere effettuati dalla Struttura complessa di igiene alimenti di origine animale del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta e le analisi dovranno essere effettuati presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta.

Si precisa che sui campioni di grasso bovino e grasso di pollame andranno effettuate sia le ricerche del piano di controllo comunitario sia di quello nazionale., salvo ulteriori indicazioni

*La ripartizione per la nostra Regione è stata effettuata tenendo in considerazioni le osservazioni dall'Assessorato alla sanità della Regione Valle d'Aosta

1.C PIANO REGIONALE DI CONTROLLO DELL'USO DEI PRODOTTI FITOSANITARI EX REG. CE 1107/2009 (A168).

Al fine di coordinare i risultati del presente piano con quelli del piano relativo ai controlli dei limiti massimi di residui nei prodotti ortofrutticoli, si rimanda alla sezione del SIAN cap. 4.B.14.3.

2) PIANI NAZIONALI DI MONITORAGGIO

2.A) PIANO NAZIONALE DI MONITORAGGIO DI CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSINE VEGETALI NATURALI IN ALIMENTI NON REGOLAMENTATI (A91_C)

Tale piano fornisce indicazioni alle Autorità competenti delle regioni e delle province autonome relative al controllo dei contaminanti agricoli e delle tossine vegetali naturali e/o di alimenti non compresi nel regolamento (UE) 2023/915 e successive modificazioni. Trattasi di contaminanti e tossine per cui l'EFSA ha già definito dei pareri sui rischi per i consumatori e che sono in discussione, per la gestione dei rischi, a livello della Commissione europea oppure per cui si sono evidenziati rischi e/o si rende necessario raccogliere dati per approfondire i livelli di contaminazione. I dati raccolti saranno elaborati dall'Istituto Superiore di Sanità ai fini della valutazione sui rischi di esposizione e le risultanze diffuse a livello territoriale e consentirà la raccolta (nel sistema RaDISAN, flusso "MON") e la trasmissione dei dati all'EFSA.

Il piano prevede programmi di campionamento di alimenti per la ricerca di contaminanti agricoli (micotossine, nitrati), di tossine vegetali (alcaloidi del tropano, glicoalcaloidi, alcaloidi chinolizidinici) e/o di alimenti non compresi nel regolamento UE 2023/915 e successive modificazioni. Sulla base del regolamento delegato (UE) 2022/931 della Commissione, le micotossine (tossine *Alternaria* spp) e le tossine vegetali (glicoalcaloidi) con livelli di azione sono incluse nel piano nazionale di controllo ufficiale di contaminanti e tossine vegetali.

In generale e a scopo di indagine e conoscitivo, i dati per micotossine e tossine vegetali, senza limiti massimi o senza livelli indicativi, ricercati negli stessi campioni del controllo ufficiale (contaminanti e tossine vegetali con limiti massimi), devono essere inseriti nel flusso "1881". Ciò è altresì chiarito al paragrafo 6.3.3.6 del piano nazionale di controllo ufficiale di contaminanti e tossine vegetali negli alimenti (anni 2023-2027, revisioni 2024, 2025).

Le attività di campionamento e analisi devono essere realizzate, con frequenza costante durante tutto l'anno. Allo stesso modo i dati di campionamento e analisi devono essere inseriti nel sistema costantemente nel corso dell'anno.

I campioni di alimenti sono stati ripartiti per regione e provincia autonoma sulla base della popolazione (censimento ISTAT, 2024) e dei dati di produzione laddove esistenti (censimento ISTAT, 2023). Si è tenuto, altresì, conto anche della disponibilità di metodi validati nell'ambito della rete dei laboratori ufficiali. Il campionamento deve essere condotto, in modo casuale, prelevando alimenti immessi sul mercato (o pronti per l'immissione sul mercato) e secondo le disposizioni di cui al "Piano nazionale di monitoraggio di contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali in alimenti non regolamentati" nota 0002684-22/01/2024-DGISAN-MDS-P.

L'attuazione del programma di campionamento e analisi sarà oggetto di valutazione sulla base degli indicatori dei flussi informativi veterinari e alimentari, ad esclusione dei programmi per le seguenti tre combinazioni "tossine vegetali/micotossine e alimenti": 1) alcaloidi chinolizidinici/lupini e prodotti a base di lupini, 2) micotossine/bevande (latti) vegetali, 3) glicoalcaloidi/pomodori. Le tre combinazioni sono state incluse nel piano nazionale con lo scopo di iniziare a raccogliere dati e affinché alcuni laboratori, coordinandosi fra di loro, possano specializzarsi in una o più delle succitate combinazioni, entro l'anno 2025.

PROGRAMMA DI CAMPIONAMENTO 2025 che riguarda la nostra regione:

- **Programma di campionamento per i nitrati e/o nitriti:** il campionamento deve essere effettuato conformemente alle norme stabilite nel regolamento (CE) 1882/2006. Al fine di avere un dato significativo sui livelli di contaminazione, per i campionamenti riferiti all'anno 2025, si limita il numero degli alimenti oggetto di campionamento ai seguenti: biette, scarola, cavolo verza (oppure cavolo cappuccio), cime di rapa, valeriana. Rispetto

all'anno 2024 si escludono, dal campionamento, il cavolfiore e il radicchio. *Inoltre, laddove il metodo analitico già in uso presso il laboratorio ufficiale includa la ricerca dei nitrati, potrà essere ricercata anche tale sostanza sull'ortaggio oggetto di analisi per i nitrati.*

Al fine di evidenziare eventuali differenze geografiche nei livelli riscontrati, si raccomanda di riportare, nel sistema NSIS RaDISAN e quindi nel verbale di campionamento, la Regione di origine dell'alimento.

- **Programma di campionamento per le micotossine in bevande (o latti) vegetali:** a causa del crescente consumo di bevande (latti) vegetali in conseguenza delle intolleranze alimentari e/o per cambiamenti delle abitudini, non essendo definiti limiti massimi espliciti per tali prodotti, si ritiene opportuno indagare sui livelli di occorrenza di alcune micotossine. Le micotossine, oggetto di ricerca, sono quelle presenti nelle materie prime di partenza e per cui risultano definiti limiti massimi. Nella successiva tabella si riportano le bevande oggetto di campionamento e le micotossine oggetto di ricerca.

- **Programma di campionamento per i glicoalcaloidi nei pomodori:** il monitoraggio è volto al campionamento di pomodori e pomodorini da insalata e, quindi, commercializzati per il consumatore finale. I campioni sono da prelevare in conformità alla procedura di campionamento di cui al regolamento (CE) 333/2007 per la ricerca di α -tomatina. I campioni saranno raccolti presso mercati, supermercati e altri punti vendita al dettaglio, rappresentativi delle principali aree di consumo, preferibilmente, nel periodo marzo-settembre. Si raccomanda di riportare, nel verbale di campionamento, la zona di produzione e ancorché indicativo, lo stato di maturazione dei pomodori oggetto di campionamento: 1) maturi, i pomodori di colore rosso, 2) semi-maturi, quelli di colore arancio e 3) acerbi, quelli verdi, verdi/arancio. (indicazioni, per NSIS RaDISAN, in ALLEGATO 4). I campioni, una volta prelevati, vanno conservati a temperatura refrigerata (in frigorifero) e consegnati al laboratorio, nel minor tempo possibile, in quanto la maturazione prosegue nel periodo post raccolta incidendo sui livelli di glicoalcaloidi.

Tabella 4:

Ricerca	Matrice	Numero campioni
Nitrati	biete, scarola, cavolo verza (oppure cavolo cappuccio), cime di rapa, valeriana.	1
Micotossine: a) Aflatossine, ocratossina A, deossinivalenolo, zearalenone, tossine T-2/HT-2; b) Aflatossine, ocratossina A; c) Aflatossina	a) Bevande da cereali (riso, avena) b) Bevande da semi di soia c) Bevande da frutta a guscio (mandorle, noci di cocco, altra)	1
Glicoalcalioidi	Pomodori	1
Totale		3

I campioni verranno analizzati da IZSPLV.

Per ogni ulteriore approfondimento si demanda alla lettura del piano nazionale e ai suoi allegati.

2.B) PIANO NAZIONALE DI MONITORAGGIO DI CONTAMINANTI AMBIENTALI E INDUSTRIALI IN ALIMENTI NON REGOLAMENTATI (A91_C).

Il Piano fornisce indicazioni alle Autorità delle Regioni e delle Province autonome sulla pianificazione di attività sistematiche di ricerca, raccolta, confronto e analisi di informazioni e dati, ai fini dell'individuazione di rischi emergenti dovuti a contaminanti, in particolare quelli individuati da Raccomandazioni dell'UE. Nello specifico, il piano fornisce indicazioni anche per sostanze chimiche in alimenti per i quali si sono evidenziati, negli scorsi anni, livelli di concentrazione tali da rappresentare potenziali rischi.

Tutti i dati raccolti derivanti dai piani di monitoraggio, da quest'anno, devono essere inseriti nel flusso 1881 del sistema informativo NSIS RADISAN. I dati raccolti attraverso tale sistema informativo, come previsto dall'art. 12, comma 3, del decreto legislativo n.27, del 2 febbraio 2021 e s.m.i., elaborati dal Ministero con il supporto dei LNR, consentiranno la valutazione delle informazioni, la verifica del sistema di gestione dei controlli sull'intero territorio nazionale ed una eventuale ridefinizione delle attività di controllo, tenendo conto anche di aggiornamenti della normativa vigente e di eventuali Raccomandazioni dell'UE.

Il presente piano prende in considerazione le principali Raccomandazioni emanate dalla Commissione Europea per il monitoraggio dei contaminanti ambientali, industriali e da processo per alcune specifiche matrici alimentari, tenendo conto anche delle abitudini di consumo della popolazione e delle risultanze di precedenti monitoraggi che hanno evidenziato potenziali criticità.

Per quanto riguarda i prodotti alimentari da campionare e i contaminanti da analizzare per il 2025, si è ritenuto di proseguire l'attività di monitoraggio intrapresa nel 2024 sulla base delle seguenti raccomandazioni per ciascuna delle quali, si è deciso di indirizzare il campionamento ad una specifica matrice alimentare in modo da concentrare i dati raccolti su coppie di contaminanti/matrici alimentari prestabilite e di particolare interesse al momento a livello nazionale ed europeo:

- Raccomandazione (UE) 2022/1342 sul monitoraggio del mercurio nei pesci, nei crostacei e nei molluschi
- Raccomandazione (UE) 2019/1888 sul monitoraggio della presenza di acrilammide in determinati alimenti
- Raccomandazione (UE) 2018/464 relativa al monitoraggio di metalli e dello iodio nelle alghe marine, nelle alofite e nei prodotti a base di alghe marine
- Raccomandazione (UE) 2024/907 relativa al monitoraggio del nichel negli alimenti
- Raccomandazione (UE) 2014/118 sul monitoraggio di tracce di ritardanti di fiamma bromurati negli alimenti
- Raccomandazione (UE) 2022/1431 della commissione relativa al monitoraggio delle sostanze perfluoroalchiliche negli alimenti

La ripartizione per Regioni/PA è stata definita sulla base della popolazione residente indicata dai dati ISTAT più recenti e della disponibilità delle metodiche analitiche da parte della rete dei laboratori.

Secondo indicazione della nota del Ministero della salute prot. n. 2684 del 22/01/2024, il numero minimo di campioni attribuiti alla nostra regione è rappresentato nella seguente tabella 5:

Raccomandazione	Analita	Matrice	Numero campioni
2022/1342/UE	MERCURIO e METILMERCURIO	Tonno/Pesce Spada (1)	0
2019/1888/UE	ACRILAMMIDE	Chips vegetali	0
		Frutta a guscio tostata	1

2018/464/UE	IODIO	Alghe marine (2)	0
2024/907/UE	NICHEL	Crema spalmabile a base di cioccolato e/o nocciole	1
		Bevande liquide a base di soia	0
		Prodotti a base di tofu	0
2014/118/UE	PBDE	Alici/acciughe (1)	0
		Latte bovino (3)	0
2022/1431/UE	PFAS	Alimenti per la prima infanzia (4)	0
TOTALE MINIMO CAMPIONI			2

¹ Campionare esclusivamente il prodotto fresco e/o congelato (non campionare il prodotto trasformato).

² Precisare la specie e se trattasi di prodotto fresco, essiccato o trasformato.

³ Campionare latte bovino confezionato.

⁴ Limitatamente agli omogeneizzati di carne o pesce.

I campioni verranno analizzati da IZSPLV.

Per ogni ulteriore approfondimento si demanda alla lettura del piano nazionale e ai suoi allegati.

2.C) PIANO DI MONITORAGGIO U.V.A.C - PROGRAMMAZIONE DEI CONTROLLI A CAMPIONE E NON DISCRIMINATORI NEGLI SCAMBI (A59_E)

Il presente Piano, elaborato ai sensi dell'articolo 3, comma 1, del decreto legislativo 2 febbraio 2021 n. 23, è finalizzato alla verifica, secondo modalità a campione e non discriminatorie, della conformità alla normativa dell'Unione europea degli animali, ivi comprese le disposizioni in materia di benessere animale, del materiale germinale, dei prodotti di origine animale, dei sottoprodotti e dei prodotti derivati di origine animale provenienti da altri Stati membri.

Le merci controllate, campionate secondo le disposizioni del decreto legislativo 2 febbraio 2021 n. 27 e s.m. e della Nota prot.19604 dell'Uff. 2 - DGISAN del 11 maggio 2021, concernente le "Indicazioni per l'esecuzione delle attività di campionamento e analisi di matrici afferenti agli ambiti di cui all'articolo 2, comma 1 del decreto legislativo n. 27 del 2 febbraio 2021 nell'ambito dei controlli ufficiali di cui al regolamento (UE) 2017/625, in relazione alle disposizioni previste dal Decreto legge 22 marzo 2021 n. 42", potranno essere destinate alla commercializzazione prima che siano resi disponibili i risultati di laboratorio, avendo cura di documentarne la tracciabilità.

Le partite ispezionate, individuate nel sistema S.INTE.S.I.S.-scambi, dovranno essere aggiornate con l'inserimento del controllo, selezionando come "motivo" la voce "controlli programmati".

Sempre a cura dei Servizi veterinari interessati è la rendicontazione, nel programma informatico citato, degli esiti dei controlli effettuati. Inoltre, per gli animali vivi e i prodotti di origine animale scortati da certificato sanitario sottoposti a controllo, codesti servizi dovranno anche compilare, sulla piattaforma IMSOC-TRACES, la parte III (Controlli) del

certificato INTRA che accompagna la merce. In caso di riscontro di non conformità, concernente errori meramente formali del certificato, che non incidono pertanto sullo stato sanitario della partita, prima di ricorrere alla sua rispeditura, è consentita la regolarizzazione; a tal fine, si invita a compilare la richiesta di regolarizzazione del certificato da inoltrare alle Autorità dello Stato membro interessato, anche nella lingua inglese.

Tabella 6:

Data Acquisizione	01/01/2025	01/01/2025	01/01/2025	01/01/2025	01/01/2025
Paese UE	FRANCIA	FRANCIA	OLANDA	PORTOGALLO	SVIZZERA
Tipologia Controllo	Programmato	Programmato	Programmato	Programmato	Programmato
Macro Voce Merceologica	Formaggi e latticini	Formaggi e latticini	Carni di animali della specie bovina, fresche o refrigerate	Molluschi, anche separati dalla loro conchiglia, vivi, freschi, refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia; molluschi affumicati, anche separati dalla loro conchiglia, anche cotti prima o durante l'affumicatura; farine, polveri e agglomerati in forma di pellet di molluschi, atti all'alimentazione umana	Bovini
Partite Programmate	1	1	1	1	1
Analisi Proposte	Listeria monocytogenes Salmonella spp. Staphylococcus aureus enterotoxinogen ic shigatoxin- producing Escherichia coli	Aflatoxins	Chemical contamination - perfluorati PFAS	Cadmium lead mercury	Controllo cartolare

Le non conformità conseguenti ai controlli previsti dall'articolo 1, comma 1 del decreto legislativo n. 23/2021, che evidenzino un qualsiasi rischio diretto o indiretto per la salute umana connesso ad alimenti o un grave rischio per la salute degli animali connesso ai mangimi, compresi i mangimi per gli animali non destinati alla produzione di alimenti,

verranno gestite dall'Ufficio scrivente nell'ambito della rete del sistema di allarme rapido per gli alimenti ed i mangimi (RASFF).

3) PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO ALIMENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI

Il presente programma di controllo degli alimenti di origine non animale irradiati è redatto in coerenza con il Piano nazionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro Ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti 2023-2027 (modificato per il 2025 con nota DGSAN 0047366 dell'11/12/2024) elaborato dal Ministero della Salute in collaborazione con il Laboratorio nazionale di Riferimento per il trattamento degli alimenti e loro ingredienti con radiazioni ionizzanti, individuato secondo quanto previsto dall'articolo 100 paragrafo 1 del Reg. UE 2017/625 in data 25/05/2020.

La normativa di riferimento e le attività di controllo sull'impiego delle radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari sono disciplinate da provvedimenti legislativi dell'Unione europea. Indicazioni aggiornate sui riferimenti normativi sono disponibili sul sito del Ministero della salute, www.salute.gov.it, nell'area dedicata agli alimenti irradiati e consultabile al seguente link:
http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1166&area=sicurezzaAlimentare&menu=microbiologica

Nella fase di campionamento, sarebbe preferibile prelevare i campioni provenienti dai Paesi terzi riportati negli Allegati 5a e 5b del piano nazionale e dai Paesi UE reperibili attraverso il link riportato nell'Allegato 6 del piano nazionale (https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/irradiation/reports_en).

Il campionamento per il controllo ufficiale degli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti deve avvenire secondo le modalità e le norme di prelevamento indicate nel D.P.R. 327/80 e, per le attività di controllo ufficiale, deve inoltre rispettare quanto previsto dall'Allegato 1 del decreto legislativo n. 27 del 2 febbraio 2021 e s.m.i.

4) PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ADDITIVI E AROMI ALIMENTARI

Per additivo alimentare si intende qualsiasi sostanza abitualmente non consumata come alimento in sé e non utilizzata come ingrediente caratteristico di alimenti, con o senza valore nutritivo, la cui aggiunta intenzionale ad alimenti per uno scopo tecnologico nella fabbricazione, nella trasformazione, nella preparazione, nel trattamento, nell'imballaggio, nel trasporto o immagazzinamento degli stessi, abbia o possa presumibilmente avere per effetto che la sostanza o i suoi sottoprodotti diventino, direttamente o indirettamente, componenti di tali alimenti.

L'uso degli additivi deve rispondere a precisi e rigorosi criteri:

- a) devono essere autorizzati e possedere i requisiti di purezza stabiliti;
- b) devono rispondere a una necessità tecnologica;
- c) non devono indurre in errore l'acquirente, anzi devono presentare un vantaggio;
- d) possono essere utilizzati nei casi e con le dosi massime consentite;
- e) devono essere etichettati in conformità alla direttiva 2000/13/CE e al regolamento (UE) n. 1333/2008.

La normativa comunitaria di riferimento del settore additivi alimentari è rappresentata principalmente dalle seguenti disposizioni:

Regolamento CE n.1333/2008 o regolamento quadro

Regolamento CE n. 1331/2008

Regolamento UE n. 257/2010

Regolamento UE n.1129/2011

Regolamento UE n.1130/2011

Regolamento UE n.231/2012

I controlli ufficiali sono eseguiti, nelle imprese alimentari sia all'ingrosso sia al dettaglio, tenendo conto di quanto riportato nel Piano Nazionale 2025/2027, predisposto dal Ministero della Salute e trasmesso con nota DGISAN 0048871-P-24/12/2024. Tali controlli sono eseguiti sia sugli additivi alimentari tal quali sia sui prodotti alimentari ove questi sono utilizzati.

Il controllo degli AA tal quali prima dell'impiego nella produzione dei prodotti alimentari deve tenere conto dei seguenti aspetti:

1. additivi prodotti/confezionati nella Regione;
2. additivi utilizzati con maggiore frequenza presso gli OSA presenti nel territorio (controllo dell'AA come ingrediente presso l'azienda utilizzatrice);
3. la verifica dei requisiti di purezza degli AA può essere circoscritta anche solo alla determinazione dei metalli. (Nota ministeriale)

Il controllo analitico degli AA tal quali è finalizzato alla verifica della conformità a quanto prescritto nel regolamento UE n. 231/2012 sui requisiti di purezza specifici sia nella fase della produzione, deposito e confezionamento sia nella

fase di utilizzo presso l'OSA. Esso deve interessare alcuni AA che per il loro diffuso impiego nell'industria alimentare sono di particolare interesse anche come possibile veicolo di contaminanti, tenendo conto di quanto indicato nel suddetto Piano Nazionale.

Il controllo dei prodotti alimentari è finalizzato alla verifica delle condizioni d'impiego degli additivi alimentari appartenente ai 3 macrogruppi (coloranti, edulcoranti e additivi vari) e deve considerare i seguenti aspetti:

- Prodotti alimentari nei quali sono utilizzati AA con un livello massimo stabilito;
- Prodotti alimentari nei quali sono stati modificati di recente i livelli d'uso consentiti (es. **nitriti/nitrati-Regolamento UE 2108/2023, acido ascorbico-Regolamento UE 2022/1923 ...**);
- Prodotti alimentari nei quali sono utilizzati AA riconosciuti quali allergeni;
- Prodotti alimentari destinati a fasce vulnerabili di popolazione (es. *alimenti per lattanti e prima infanzia, alimenti per fini medici speciali*);
- Prodotti alimentari che necessitano di specifiche avvertenze sanitarie in etichetta (es. *aspartame, polioli*);
- prodotti alimentari di particolare interesse produttivo;
- Prodotti alimentari oggetto di allerta negli anni precedenti;
- Prodotti alimentari per le quali negli anni precedenti sono state riscontrate maggiori non conformità;

Il controllo analitico degli AA negli alimenti nei quali trovano impiego è finalizzato alla verifica del corretto uso dell'AA (livello massimo e categoria di alimenti) e all'individuazione di eventuali utilizzi illegali.

Il controllo analitico riguarda la determinazione di uno o più AA nel prodotto alimentare per verificare:

- l'impiego di AA non presenti nell'elenco comunitario;
- l'impiego di AA presenti nell'elenco comunitario ma non consentiti nello specifico prodotto alimentare di cui alle categorie del regolamento UE n.1129/2011;
- il livello massimo consentito di AA, laddove stabilito;
- la corretta dichiarazione in etichetta.

Per il campionamento di dovrà tenere conto:

- ✓ prodotti alimentari di particolare interesse produttivo sul proprio territorio;
- ✓ prodotti alimentari per i quali negli anni precedenti sono state riscontrate non conformità;
- ✓ altri criteri ritenuti efficaci ai fini della programmazione.

Per la consultazione della lista degli alimenti per cui non è autorizzata la presenza di coloranti, la tipologia di coloranti/additivi ammessi, i coloranti che possono essere utilizzati sotto forma di pigmenti naturali e l'elenco dei coloranti alimentari per i quali l'etichettatura degli alimenti include informazioni aggiuntive di cui al **Regolamento (CE) 1333/2008**, si rimanda agli **allegati da 1 a 4** della Nota MdS 0005029 del 06/02/2025.

Per quanto concerne, invece, la consultazione procedimenti tradizionali di preparazione degli alimenti, l'elenco delle sostanze che non sono aggiunte nella loro forma originale agli alimenti, l'elenco delle sostanze e le relative categorie alimentari a cui possono essere aggiunte con gli specifici tenori massimi di cui al **Regolamento (CE) 1334/2008**, si rimanda agli **allegati da 5 a 7** della Nota MdS 0005029 del 06/02/2025.

Gli **allegati 8, 9, 10 e 11** della Nota MdS 0005029 del 06/02/2025, suddividono i controlli analitici per ciascuna regione, che per la Regione Autonoma Valle d'Aosta risultano così suddivisi in tabella 7:

Tipologia di controllo analitico	Numero minimo di campioni come materia prima e analisi da effettuare
Controllo analitico <u>Additivi Alimentari come materia prima</u> METALLI	3 - Controllo del rispetto dei Requisiti di purezza di cui al regolamento (UE) n. 231/2012 In particolare modo per quanto riguarda la rilevazione dei tenori massimi dei metalli;
Controllo analitico <u>Aromi Alimentari come materia prima</u>	1 - Acido sorbico e sorbato di potassio (E 200-202) Acido benzoico e suoi Sali (E210-213);
Controllo analitico <u>Additivi Alimentari nei prodotti alimentari</u>	5
Controllo analitico <u>Aromi Alimentari nei prodotti alimentari</u>	1 - Sostanze naturalmente presenti dell'Allegato III del regolamento (CE) n. 1334/2008

Le specifiche indicazioni sugli analiti da ricercare sono state inserite nei piani delle aree corrispondenti (SIAN e IAOA).

5) COMPETENZE DELLA S.C. DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (SIAN)

5.A) CONTROLLI UFFICIALI SU OPERATORI/STABILIMENTI

Secondo quanto previsto dall'art. 9 del Reg. UE 2017/625, le Autorità Competenti svolgono regolarmente controlli ufficiali su tutti gli operatori in base al rischio e con frequenza adeguata.

La classificazione in base al rischio degli stabilimenti soggetti a registrazione/riconoscimento ai sensi del Reg. CE 852/2004 e la frequenza dei controlli sono quelle definite dall'Intesa Stato-Regioni Rep. Atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016 "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti CE 882/2004 e 854/2004".

La classificazione del rischio degli stabilimenti viene aggiornata dal SIAN sul sistema informativo GISA VDA nell'ambito dell'effettuazione dei controlli ufficiali e secondo i criteri definiti dalle linee guida sopra citate.

L'anagrafica aggiornata degli stabilimenti suddivisa per classificazione in base al rischio viene aggiornata annualmente e trasmessa alla Struttura Prevenzione, Sanità Pubblica, Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione Autonoma Valle d'Aosta.

5.A.1) CLASSIFICAZIONE IN BASE AL RISCHIO STABILIMENTI SOGGETTI A REGISTRAZIONE/RICONOSCIMENTO AI SENSI DEL REG. CE 852/2004

Considerato l'elevato numero di stabilimenti da sottoporre a controllo ufficiale, nel presente paragrafo è riportata la classificazione in base al rischio per tipologia di attività svolta dagli stabilimenti.

NB La classificazione riportata è in fase di ultimazione tenuto conto della recente acquisizione del sistema informativo GISA VDA.

Operatori/stabilimenti registrati Reg. CE 852/2004: PRODUZIONE PRIMARIA – tabella 8

Operatori/Stabilimenti registrati Reg. CE 852/2004	Attività	N° imprese attive	Rischio			
			Basso	Medio	Alto	N.D.
Coltivazioni agricole	Raccolta vegetali spontanei	13	1	-	-	12
	Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano	214	16	-	15	183
	Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano	112	10	-	8	94

Operatori/stabilimenti registrati Reg. CE 852/2004: TRASFORMAZIONE – tabella 9

Operatori/Stabilimenti registrati Reg. CE 852/2004	Attività	N° imprese attive	Rischio			
			Basso	Medio	Alto	N.D.
VEGETALI (produzione, trasformazione,	Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	69	14	1	-	54
	Produzione di bevande di frutta/ortaggi	13	3	-	1	9

confezionamento)	Produzione di olii e grassi vegetali	3	1	-	-	2
	Produzione di bevande alcoliche	93	24	1	9	59
	Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	11	3	-	-	8
	Lavorazione del caffè	3	2	-	-	1
	Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi	10	-	-	-	10
PRODOTTI DA FORNO E PASTICCERIA, GELATI, PIATTI PRONTI	Produzione di pasta secca e/o fresca	27	10	3	1	13
	Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	248	110	31	13	94
	Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	72	38	9	2	23
	Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.	16	6	2	-	8
	Produzione di cibi pronti in genere	79	29	7	3	40
ALTRI ALIMENTI	Produzione delle bibite analcoliche e di altre acque in bottiglia	2	1	-	-	1

Operatori/stabilimenti registrati Reg. CE 852/2004: SOMMINISTRAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE – tabella 10

Operatori/Stabilimenti registrati Reg. CE 852/2004	Attività	N° imprese attive	Rischio			
			Basso	Medio	Alto	N.D.
SOMMINISTRAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	275	52	53	7	163
	Ristorazione pubblica	1924	882	272	87	683
	Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	73	40	2	5	26
	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	1260	430	75	70	685
	Commercio ambulante	100	6	1	3	90
	Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	8	1	-	-	7
	Piattaforma di distribuzione alimenti	2	-	-	-	2
	Deposito funzionalmente, ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e/o vendita di alimenti	54	10	3	1	40
	Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	7				7

Stabilimenti riconosciuti Reg. CE 852/2004 – tabella 11

Stabilimenti riconosciuti Reg. CE 852/2004	Attività	N° imprese attive	Rischio			
			Basso	Medio	Alto	ND
ALTRI ALIMENTI – Industrie di produzione e trasformazione	Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia	1	1			
Produzione e confezionamento di additivi, aromi ed enzimi	Produzione e confezionamento di additivi alimentari	1	1			

Alimenti particolari e integratori alimentari	Industrie Produzione/ Trasformazione/ Confezionamento alimenti senza glutine, alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso	1	1			
---	---	---	---	--	--	--

5.A.2) PROGRAMMAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI E ALTRE ATTIVITA' UFFICIALI SU OPERATORI E STABILIMENTI

Le frequenze minime dei controlli ufficiali vengono stabilite per le diverse tipologia di attività in base alla valutazione del rischio. Considerato l'elevato numero di stabilimenti registrati da controllare, la programmazione dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali dev'essere effettuata dando la priorità agli stabilimenti con un livello di rischio maggiore/mai valutati ovvero gli stabilimenti presso i quali la frequenza di controllo in funzione del rischio stabilita dall'Intesa 212/CSR 2016 è superata.

Nella tabella 12 sottostante è riportato il numero di controlli ufficiali programmati per l'anno 2025.

Operatori/Stabilimenti registrati Reg. CE 852/2004	Attività	N° controlli ufficiali programmati ²	
		N° Ispezioni	N° Audit ¹
PRODUZIONE PRIMARIA	Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano, coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano, raccolta vegetali spontanei	10	-
VEGETALI (produzione, trasformazione, confezionamento)		30	2
PRODOTTI DA FORNO E PASTICCERIA, GELATI, PIATTI PRONTI		30	2
SOMMINISTRAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	50	2
	Ristorazione pubblica	300	4
	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	25	2
	Commercio ambulante	5	
		450	12

¹ è prevista l'effettuazione di un audit congiunto con la S.C. Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto alimenti di origine animale (SIAOA) dell'Azienda USL Valle d'Aosta

² come previsto dall'art. 13 del Reg. UE 2017/625, ad ogni controllo ufficiale corrisponde la redazione di una relazione di controllo ufficiale

5.B) CONTROLLI UFFICIALI SU PRODOTTI/MERCI

In questa sezione sono descritte sia le attività di campionamento derivanti dai Piani nazionali, sia quelle derivanti dalla programmazione regionale.

PROGRAMMA DI CAMPIONAMENTO CRITERI MICROBIOLOGICI

5.B.1) CRITERI DI IGIENE DEL PROCESSO (Campioni prelevati in produzione) – A93 – tabella 13

MACROCATEGORIA	MATRICE	DETERMINAZIONI	N. Analisi	Laboratorio	Riferimenti Intesa
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	Latte coagulato, creme di latte coagulate, prodotti a base di latte liquidi o gelificati	Enterobacteriaceae	5	ARPA VDA	Tab. 12
CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI	Pasta fresca, secca, congelata, surgelata	Stafilococchi coagulasi positivi, Bacillus cereus, Clostridium perfringens	3	IZS PLV	Tab. 6
ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO, DESSERT NON A BASE DI LATTE	Confetteria, caramelle, pasticceria	Stafilococchi coagulasi positivi, Bacillus cereus, Muffe, Escherichia coli	3	IZS PLV	Tab. 4
			11		

5.B.2) CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE (Campioni prelevati in commercializzazione/distribuzione) – A97 – tabella 14

MACROCATEGORIA	MATRICE	DETERMINAZIONI	N. Analisi	Laboratorio	Rif. Intesa
PESCI E PRODOTTI DELLA PESCA, ANFIBI, RETTILI ED INVERTEBRATI	Pesce da consumarsi crudo	Listeria monocytogenes, Vibrio patogeni, Salmonella spp, Bacillus cereus (preparazioni di riso)	2	IZS PLV	Tab. 10
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	Latte in polvere e siero di latte in polvere	Salmonella spp	1	ARPA VDA	Tab. 13
	Gelati e dessert a base di latte congelati	Salmonella spp, Listeria monocytogenes	5	ARPA VDA	Tab. 16
VEGETALI FRESCHI E TRASFORMATI	Vegetali terza gamma (surgelati)	Listeria monocytogenes	1	ARPA VDA	Tab. 17
	Vegetali quarta gamma (RTE)	Escherichia coli, Salmonella spp, Listeria monocytogenes, Virus dell'epatite A e Norovirus GI e GII	2	IZS PLV	Tab. 17

	Semi e semi germogliati	Salmonella spp, Escherichia coli (STEC)	1	ARPA VDA	Tab. 17
FRUTTA FRESCA E TRASFORMATA	Frutta terza gamma	Listeria monocytogenes, Virus dell'epatite A e Norovirus GI e GII	3	IZS PLV	Tab. 17
	Frutta quarta gamma	Escherichia coli, Stafilococchi coag. Positivi, Salmonella spp, Listeria monocytogenes, Virus dell'epatite A e Norovirus GI e GII	3	IZS PLV	Tab. 17
	Succhi e nettari di frutta/vegetali misti (esami microbiologici previsti dal Reg. CE 2073/2005 solo per i non pastorizzati)	Escherichia coli, Salmonella spp, Listeria monocytogenes, Muffe, Escherichia coli (STEC)	2	IZS PLV	Tab. 18
CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI	Cereali e prodotti a base di cereali	Escherichia coli, Salmonella spp	2	ARPA VDA	Tab. 3
	Pane, pizza, piadina, impasti e assimilabili	Muffe	1	IZS PLV	Tab. 4
	Prodotti da forno	Muffe	2	IZS PLV	Tab. 4
ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO, DESSERT NON A BASE DI LATTE	Cioccolato e prodotti a base di cioccolato	Salmonella spp	1	ARPA VDA	Tab. 2
CIBI PRONTI IN GENERE	Alimenti che costituiscono terreno fertile alla crescita di L. monocytogenes	Listeria monocytogenes	5	ARPA VDA	Tab. 19
	Alimenti che non costituiscono terreno fertile alla crescita di L. monocytogenes	Listeria monocytogenes	5	ARPA VDA	Tab. 20
	Alimenti pronti per il consumo contenenti uova	Listeria monocytogenes	5	ARPA VDA	Tab. 5
	Piatti etnici	Enterobacteriaceae, Escherichia coli, Stafilococchi coag. Positivi, Bacillus cereus, Clostridium perfringens, Salmonella spp, Listeria monocytogenes,	4	IZS PLV	Tab. 19/20
CONSERVE, SEMICONSERVE E REPFED	Conserve, semiconserve e repfed	Clostridi produttori di tossine botuliniche	3	IZS PLV	Tab. 22
SPEZIE ED ERBE AROMATICHE	Spezie ed erbe aromatiche	Escherichia coli, Bacillus cereus presunto, Salmonella spp, Clostridium perfringens, Listeria monocytogenes	2	IZS PLV	Tab. 21
PRODOTTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere ai fini medici speciali	Salmonella spp, Cronobacter spp (Enterobacter sakazakii)	1	IZS PLV	Tab. 1

SPECIFICI, INTEGRATORI ALIMENTARI	destinati ai bambini di età inferiore ai 6 mesi				
			51		

PLANNING ANALISI CHIMICHE 2025

5.B.3) PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE DI CONTAMINANTI NEGLI ALIMENTI

Al fine di organizzare un sistema di controllo efficace, lungo tutta la filiera agroalimentare e a garanzia della sicurezza dei prodotti alimentari, è definito il presente piano di campionamento ufficiale per la ricerca dei contaminanti agricoli e delle tossine vegetali da attuare sia sul territorio nazionale che ai confini per i prodotti importati.

Per quanto riguarda le importazioni, la programmazione riguarda solo gli alimenti di origine animale.

Nello specifico, il piano è volto al controllo di:

- 1) contaminanti e tossine vegetali** nei prodotti alimentari di cui al regolamento (CE) 2023/915 e successive modifiche (di seguito “regolamento”) per i quali sono definiti i limiti massimi. A partire dall’anno 2023, comprende anche i controlli sui contaminanti chimici (metalli, diossine e PCB, micotossine) previsti in precedenza dal Piano Nazionale Residui delle sostanze farmacologicamente attive (PNR) in attuazione della direttiva 96/23/CE abrogata dal regolamento UE n. 625/2017;
- 2) acido erucico (tossina vegetale)** nelle formule per lattanti e di proseguimento di cui al par. 5.3 dell’allegato I del regolamento delegato (UE) 2016/127 della Commissione;
- 3) tossine vegetali naturali e di micotossine** per le quali, in alcune raccomandazioni della Commissione (raccomandazione della Commissione *relativa alla presenza di tossine T-2 e HT-2 nei cereali e nei prodotti a base di cereali* - 2013/165/UE- (dal 1° luglio 2024, per le tossine T-2 e HT-2, sono applicativi i limiti massimi; raccomandazione (UE) 2022/553 della Commissione *relativa al monitoraggio della presenza di tossine dell'Alternaria negli alimenti*; raccomandazione (UE) 2022/561 della Commissione *relativa al monitoraggio della presenza di glicoalcaloidi nelle patate e nei prodotti derivati dalle patate*) sono definiti i livelli indicativi;
- 4) altri contaminanti** per i quali, tramite regolamenti/raccomandazioni della Commissione, sono stabiliti livelli di riferimento (regolamento UE 2158/2017 *che istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti*; raccomandazione (UE) 2022/495 della Commissione *relativa al monitoraggio della presenza di furano e di alchilfurani negli alimenti*; raccomandazione (UE) 2022/1431 della Commissione *relativa al monitoraggio delle sostanze perfluoroalchiliche negli alimenti*; direttiva 2001/110/CE del Consiglio, concernente la determinazione della sostanza idrossimetilfurfurale (HMF) nel miele).

Tale piano di controllo costituisce parte integrante del piano nazionale di controllo pluriennale (PCNP) di cui all’articolo 109 del regolamento UE 2017/625 ed è stato definito sulla base dell’articolo 4 del regolamento di esecuzione (UE) 2022/932 della Commissione, di seguito “regolamento di esecuzione” e del regolamento delegato (UE) 2022/931 della Commissione, di seguito “regolamento delegato”.

Il Piano nazionale di controllo ufficiale dei contaminanti e tossine vegetali negli alimenti 2025 è stato ricevuto con nota del Ministero della salute DGISAN prot. n. 3326 del 27/01/2025 e prevede i campioni indicati nelle tabelle seguenti. Le analisi verranno eseguite presso l’IZSPLV.

Programmazione campionamenti per la ricerca di contaminanti agricoli e tossine vegetali (tabella 15 e 16):

Contaminante	Matrice	Numero campioni
Aflatossina B1 e totali (AFB1 e AFs)	Alimenti per la prima infanzia e alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia	2
Ocratossina A (OTA)	Semi oleaginosi e non (girasole, zucca, cocomero, melone, canapa, soia)	3
	Prodotti da forno, merende a base di cereali e cereali da colazione: - prodotti non contenenti semi oleosi, frutta a guscio o frutta secca - prodotti contenenti almeno il 20 % di uve secche e/o fichi secchi - altri prodotti contenenti semi oleosi, frutta a guscio e/o frutta secca	3
Deossinivalenolo (DON)	Pane, prodotti della pasticceria, biscotteria, merende a base di cereali e cereali da colazione	3
Fumonisine (FBs, somma di FB1+FB2)	Alimenti per la prima infanzia contenenti granturco e alimenti trasformati a base di granturco destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia	3
Totale campioni micotossine		14

Contaminante	Matrice	Numero campioni
Nitrati	Rucola/lattuga/spinaci	1
	Alimenti per la prima infanzia e alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia	1
Totale campioni nitrati		2

Programmazione campionamenti per le combinazioni critiche alimenti/contaminanti agricoli e tossine vegetali (tabella 17):

Contaminante	Matrice	Numero campioni
Aflatossina B1 e totali (AFB1 e AFs)	Prodotti di macinazione del granturco	5
Totale campioni		5

Programmazione campionamenti per la ricerca di contaminanti di origine ambientale, industriale e da processo per matrice (tabella 18):

Matrice	Contaminante	Numero campioni
Bevande alcoliche	Piombo	1
Frutta	Piombo, cadmio	1
Spezie ed erbe aromatiche essiccate	Idrocarburi policiclici aromatici	1
Frutta a guscio e derivati	Nichel	1
Semi e frutti oleaginosi: semi di girasole, arachidi e semi di soia	Nichel	1
Condimenti e salse: sale	Piombo, cadmio, mercurio, arsenico	1

Radici e tuberi amidacei e derivati	Nichel	1
Totale campioni		7

TABELLA 19: CAMPIONAMENTI DI ALIMENTI PER LA RICERCA DI CONTAMINANTI DI ORIGINE AMBIENTALE E INDUSTRIALE/PER CONTAMINANTE.

CONTAMINANTE	NUMERO CAMPIONI/MATRICI
Piombo	3
Cadmio	2
Nichel	3
Mercurio	1
Arsenico	1
Contaminanti da processo (IPA, GE, 3-MCPD) - Idrocarburi policiclici aromatici	1
Totale	11

5.B.4) PIANO DI CONTROLLO UFFICIALE CONTAMINANTI NEGLI ALIMENTI - EXTRA PIANO: ALLERGENI NON DICHIARATI IN ETICHETTA.

Il presente programma di controllo ha lo scopo di ricercare eventuali sostanze che provocano allergie non dichiarate in etichetta.

A tal fine, sono previsti i seguenti campionamenti ripartiti come indicato nella seguente tabella 20:

Matrice	Allergene da ricercare	Numerosità
Alimento senza glutine	Glutine	1
Alimenti per l'infanzia, prodotti da forno, gelati, cioccolato, pasta	*vedi tabella che segue	5
Totale		6

Tabella 21:

*Coppia matrice/allergene		
Matrice	Allergene	Note
Alimenti vari	Arachidi	
Cioccolato, biscotti, cereali, prodotti da forno e gelato	Nocciola	
Pasta, condimenti per insalate, salsicce, vino, preparati per torte o pane e gelato	Ovoproteine	
Bevande, cioccolato, prodotti per l'infanzia, prodotti da forno, preparazioni e prodotti a base di carne, vino, preparati per torte o pane e gelato	Caseine	
Prodotti da forno, cereali, alimenti pronti al consumo, preparazioni e prodotti a base di carne, succo di frutta, prodotti a base di soia e cioccolato	Beta lattoglobuline	
Alimenti vari	Soia	

Farine (grano saraceno, riso, mais, avena, teff), pasta spezie prodotti pronti, prodotti da forno, preparazioni e prodotti a base di carne, bevande e gelati	Glutine	
Pesce e prodotti a base di pesce	Crostacei/molluschi	
Alimenti vari	Anidride solforosa e suoi sali solfiti	Prelevare un'aliquota aggiuntiva
Alimenti vari	Lattosio	
Prodotti a base di carne, cioccolato, gelato, prodotti da forno, prodotti pronti (es sughi)	Anacardi	Prelevare un'aliquota aggiuntiva
Cioccolato, gelato, prodotti da forno, prodotti pronti (sughi, risotti ecc.)	Noci comuni	Prelevare un'aliquota aggiuntiva
Cioccolato, gelato, prodotti da forno, prodotti pronti (sughi, risotti ecc.)	Noci pecan	Prelevare un'aliquota aggiuntiva
Alimenti vari	Mandorla	
Alimenti vari	Sedano	

Il laboratorio incaricato dell'esecuzione delle analisi è l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta.

Oltre all'attività di campionamento, nell'ambito dei controlli ufficiali dovranno essere previste n. 4 verifiche dell'etichettatura di prodotti preimballati, di provenienza locale, in merito alla corretta indicazione delle sostanze che provocano allergie e/o intolleranze, secondo le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011.

5.B.5) PIANO PER IL CONTROLLO DEGLI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (OGM) NEGLI ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE

Il presente programma di controllo della presenza di organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti tiene conto delle indicazioni riportate nel Piano nazionale di controllo OGM alimenti 2023-2027 (di seguito Piano nazionale), trasmesso dal Ministero della Salute con nota prot. DGISAN/Uff. 6 n. 5689 del 17/02/2023.

Il Piano nazionale arrivato con nota DGISAN prot. 4008 del 21/05/2024 dà indicazione degli indirizzi operativi approvati da parte del Ministero della Salute, di cui tenere conto per qualsiasi aspetto non trattato nella programmazione regionale.

La numerosità complessiva dei campioni previsti è la seguente (tabella 22):

Matrice	Numerosità
Materia prima e/o intermedi di lavorazione	6
Prodotti finiti	4
Totale	10

Gli alimenti geneticamente modificati autorizzati dalla Commissione Europea secondo la procedura stabilita dal Reg. CE 1829/2003 devono rispettare le condizioni e le eventuali restrizioni riportate nell'autorizzazione, tra queste:

- Riportare in etichetta la dicitura relativa alla presenza di OGM, “contiene (nome dell’organismo o nome dell’ingrediente) geneticamente modificato”, obbligo che non si applica agli alimenti che contengono OGM autorizzati in proporzione non superiore allo 0,9% degli ingredienti alimentari, considerati individualmente, purché tale presenza sia accidentale o tecnicamente inevitabile;
- Rispettare tutte le prescrizioni stabilite in materia di tracciabilità: gli operatori che trattano prodotti contenenti, costituiti o ottenuti da OGM hanno l’obbligo di fornire per iscritto al successivo operatore della filiera, in tutte le fasi di produzione e distribuzione, una specifica informazione in merito.

Il controllo ufficiale in materia di OGM si realizza mediante controlli documentali, controlli d’identità e controlli fisici, ove rientrano i campionamenti; l’esame dei requisiti di tracciabilità e di etichettatura deve precedere il campionamento. Si ribadisce che la verifica puntuale della documentazione consente di evitare, laddove possibile, i campionamenti dei prodotti e le relative analisi.

Le materie prime, gli ingredienti e i prodotti da campionare devono principalmente contenere, essere costituiti o derivare da soia, mais, riso, colza, cotone e lino. In tutti i prelievi la specie vegetale da ricercare dovrà essere indicata sul verbale da parte del SIAN, tenendo conto di quanto verificato durante i controlli documentali e di identità precedenti al campionamento.

Al fine di classificare correttamente il campione è necessario che nel verbale di campionamento sia precisato da parte del prelevatore se si tratta di materia prima, intermedio di lavorazione o prodotto finito.

Sono da intendersi “materia prima” tutti quei materiali alla base della produzione di altri prodotti tramite l’utilizzo di opportune lavorazioni e processi industriali che permettono di ottenere il prodotto finito venduto al dettaglio (consumatore finale). Quando non si ottenga subito il prodotto finito, la materia prima trasformata viene considerata “materiale semilavorato”; ad es. la granello di mais (materia prima) deve essere prima ridotta in farina (semilavorato) per poter produrre il pane, biscotti, etc. (prodotto finito). Le stesse farine o granelle, qualora confezionate e vendute al dettaglio per essere acquistate dal consumatore finale, devono essere considerate prodotti finiti.

Si chiede altresì di utilizzare il modello di verbale previsto dal rispettivo Piano nazionale, compilare accuratamente il verbale (soprattutto nelle parti previste per la descrizione delle attività svolte per il campionamento) e allegare sempre l’etichetta o documenti commerciali per la verifica degli ingredienti e delle diciture di legge.

Il laboratorio incaricato dell’esecuzione delle analisi è l’Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d’Aosta – Laboratorio di riferimento: Struttura Complessa Biotecnologie – via Bologna 148, Torino.

Tutte le disposizioni previste per il campionamento descritte nel Programma nazionale al capitolo 4.2.3 (Modalità di campionamento) e nell’allegato 4 (Metodi di campionamento - a cura dell’Istituto Superiore di Sanità) dovranno essere applicate in modo puntuale per evitare vizi procedurali che potrebbero inficiare l’attività e/o danneggiare gli operatori soggetti al controllo.

Per tutti i campionamenti per il controllo della presenza di OGM di alimenti, con distribuzione omogenea o non omogenea di OGM, è necessario che dal campione globale (CG), eventualmente ridotto, sia formata un’ulteriore aliquota rispetto alle aliquote (campioni finali) di legge, per permettere un’eventuale analisi di conferma presso il Laboratorio di Riferimento Nazionale (Centro di Riferenza Nazionale per la ricerca di OGM dell’IZS LT – CROGM).

L’allegato 3 del Piano Nazionale descrive i prodotti caratterizzati da una distribuzione non omogenea di OGM, che richiedono, prima della formazione dei campioni finali (CF) o aliquote, la macinazione/omogeneizzazione del campione globale (CG). Si ricorda che le operazioni di macinazione del campione globale, eventualmente ridotto, devono essere effettuate con apposita apparecchiatura da personale opportunamente formato, presso locali con adeguati requisiti strutturali. L’IZS PLV - SC Biotecnologie - Via Bologna 148, Torino, è stato individuato quale sede idonea in cui effettuare l’attività di macinazione del campione globale per l’ottenimento dei campioni finali.

Si ricorda, infine, che in caso di violazione dei Regolamenti (CE) n. 1829/2003 e n. 1830/2003, relativi agli alimenti ed ai mangimi geneticamente modificati, è applicabile il D.Lgs 70/2005.

5.B.6) PIANO REGIONALE DI VIGILANZA SUGLI INTEGRATORI ALIMENTARI

A87 – Campionamenti

A155 – Verifiche

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

In Valle d'Aosta, ad oggi, è presente un solo stabilimento riconosciuto per la produzione e/o confezionamento di integratori alimentari.

Il controllo sulle imprese autorizzate ai sensi del D.lgs. 169/2004 (integratori alimentari) dovrà essere effettuato secondo quanto previsto dall'Intesa CSR 212/2016. La frequenza minima dei controlli ufficiali dipenderà dal livello di rischio dell'impresa (il numero minimo di audit è di uno ogni tre anni).

Il SIAN dovrà inoltre verificare che gli alimenti prodotti/confezionati negli stabilimenti di competenza siano opportunamente etichettati e notificati al Ministero della Salute nonché, in caso di integratori a base di erbe, non siano presenti in etichetta sostanze e preparati vegetali non ammessi (vedi D.M. 10/08/2018) - (http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_5.jsp?lingua=italiano&area=Alimenti%20particolari%20e%20integratori&menu=registri).

L'attività di controllo deve essere effettuata, con specifiche verifiche ispettive, presso erboristerie, farmacie, parafarmacie, 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 sostanze e preparati vegetali non contengano le piante o le relative parti non ammesse dal Ministero della Salute, non inserite nell'Allegato I del Decreto Ministeriale 10 agosto 2018 e s.m.i.

L'attività di controllo deve essere svolta dall'Azienda USL della Valle d'Aosta su un numero minimo di **10 strutture**, in particolare palestre e centri fitness.

I dati relativi al numero di etichette visionate all'interno di ogni struttura devono essere raccolti così come i dati sui prodotti contenenti le sostanze di origine vegetale non ammesse di cui all'allegato 1. Questi dati devono essere registrati sull'apposita scheda conforme al seguente modello (tabella 23):

Tipologia di vendita (1)	Tipologia dei prodotti (2)	Numero delle etichette controllate	Numero di prodotti contenenti piante non ammesse	Pianta riscontrata non ammessa	Dati del prodotto che la contiene (nome e azienda)

(1) specificare se erboristeria, farmacia, parafarmacia, palestra o centro fitness

(2) considerare le forme di commercializzazione a composizione erboristica quali capsule, pastiglie, compresse, pillole, gomme da masticare e simili, polveri confezionate e liquidi. Si raccomanda di tenere in considerazione che il rifornimento dei prodotti può avvenire anche tramite WEB e quindi, all'occorrenza, di effettuare i controlli e provvedere alle segnalazioni del caso (allerta).

Nella tabella 24 seguente è indicato il numero di campioni da effettuare:

Matrice	Determinazione analitica (a seconda della tipologia del campione)	N° campioni
Integratori alimentari di provenienza comunitaria o extra UE	Residui di prodotti fitosanitari o Metalli pesanti (Pb, Cd, Hg)	3 IZS
Totale		3

5.B.7) PIANO ALIMENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI DI ORIGINE NON ANIMALE

Il presente programma di controllo degli alimenti di origine non animale irradiati è redatto in coerenza con il Piano nazionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro Ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti 2023-2027 (modificato per il 2025 con nota **DGSAN 003574 dell'28/01/2025**) elaborato dal Ministero della Salute in collaborazione con il Laboratorio nazionale di Riferimento per il trattamento degli alimenti e loro ingredienti con radiazioni ionizzanti, individuato secondo quanto previsto dall'articolo 100 paragrafo 1 del Reg. UE 2017/625 in data 25/05/2020.

La normativa di riferimento e le attività di controllo sull'impiego delle radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari sono disciplinate da provvedimenti legislativi dell'Unione europea. Indicazioni aggiornate sui riferimenti normativi sono disponibili sul sito del Ministero della salute, www.salute.gov.it, nell'area dedicata agli alimenti irradiati e consultabile al seguente link:
http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1166&area=sicurezzaAlimentare&menu=microbiologica

L'attività di controllo degli alimenti sul territorio prevede l'effettuazione dei seguenti campioni (tabella 25):

Categoria alimentare	Matrice	Quantità minima per aliquota	Note	Numerosità
Funghi essiccati		100 g		1
Erbe aromatiche e spezie		50 – 100 g	Non mix di spezie e/o erbe	1
Legumi secchi		500 g	Non devono essere decorticati	1
Frutta secca	Pistacchi, noci, arachidi, nocciole, castagne, mandorle	500 g	Con o senza guscio	1
Frutta fresca o congelata	Fragole, mirtilli, ribes, more	500 g		1
	Papaya, avocado, mango	1 kg		
Totale				5

Nella fase di campionamento, sarebbe preferibile prelevare i campioni provenienti dai Paesi terzi riportati negli Allegati 5a e 5b del piano nazionale e dai Paesi UE reperibili attraverso il link riportato nell'Allegato 6 del piano nazionale (https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/irradiation/reports_en).

Il campionamento per il controllo ufficiale degli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti deve avvenire secondo le modalità e le norme di prelevamento indicate nel D.P.R. 327/80 e, per le attività di controllo ufficiale, deve inoltre rispettare quanto previsto dall'Allegato 1 del decreto legislativo n. 27 del 2 febbraio 2021 e s.m.i.

Modalità di campionamento da adottare per le matrici di origine non animale

Per le matrici di origine non animale le modalità di campionamento sono riassunte nei seguenti punti:

- Prelievo con il criterio della casualità di aliquote di 50–100 g (per erbe aromatiche e spezie essiccate e per piante o parti di piante utilizzate per la produzione di integratori alimentari), 100 g per funghi essiccati, 300 g per estratti vegetali, aglio e cipolle disidratate, 500 g per altre tipologie vegetali (legumi secchi, frutta fresca, secca, e essiccata) e 1 Kg per frutta esotica (corrispondente circa a tre unità), come indicato nell'All.4;
- Confezionamento delle aliquote in buste che proteggono il prodotto dalla luce;
- Conservazione del prodotto a temperatura ambiente o congelato ove necessario;
- Indicazioni minime per ogni campione:
 - a. Nome botanico/scientifico della specie campionata e se possibile il codice TARlceGc
 - b. Stato di conservazione
 - c. Paese di origine e/o provenienza e nome della ditta
 - d. Quantità complessiva della partita e/o numero di lotto
 - e. Nome e indirizzo dell'impresa produttrice/importatrice/distributrice/esercizio commerciale (dettaglio o ingrosso)
 - f. Presenza/assenza del simbolo "radura" e/o della dicitura "Irradiato" o "trattato con radiazioni ionizzanti"
 - g. Etichetta in formato leggibile

Per evitare deterioramenti dei campioni, durante tutte le fasi del campionamento si dovrà porre attenzione nel limitare, nella maniera più efficace, l'esposizione diretta del campione alla luce solare o artificiale e a fonti di calore. Ove possibile, si dovrà avere cura di prelevare il campione dalla parte centrale del contenitore, non esposto a luce e/o fonte di calore.

Il laboratorio incaricato dell'esecuzione delle analisi è l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta – S.C. Sicurezza Alimentare. Il Laboratorio ufficiale che ha preso in carico per primo il campione provvederà a caricare sul Sistema Informativo Nazionale Alimenti Irradiati (SINAI) i dati anagrafici e di analisi, che sono soggetti alla validazione da parte delle Autorità competenti.

3.B.8) PIANO DI MONITORAGGIO PER LA RICERCA DI RADIONUCLIDI NEGLI ALIMENTI

Il programma di controllo della radioattività negli alimenti ha lo scopo di monitorare la presenza di radionuclidi di origine naturale e artificiale nei principali componenti della dieta umana e sui prodotti regionali. Tale controllo è richiesto sia dalla legge italiana che da quella europea.

Le analisi verranno effettuate per la ricerca dei principali radionuclidi di origine artificiale (concentrazione di Cesio-137, Cesio-134, Iodio-131 e minime concentrazioni rilevabili di altri radionuclidi) e di origine naturale (Potassio-40). Trattandosi di un piano di monitoraggio, il campionamento dovrà prevedere un'unica aliquota.

In riferimento alla Raccomandazione 2000/473/Euratom, è previsto il controllo delle seguenti matrici da sottoporre a misure radiometriche:

Matrice	Punto di prelievo	Quantitativo	Numerosità
Mele	Produzione primaria/distribuzione	1 kg	2
Insalata a foglia larga	Distribuzione	500 g	2
Patate/pomodori/cavolfiori	Distribuzione	1 kg	2
Frutti di bosco	Distribuzione	500 g	3
Frutti di bosco derivati	Distribuzione	500 g	2
Funghi spontanei commercializzati	Distribuzione	500 g	3
Pasto completo	Ristorazione collettiva	pasto	8
Totale			22

Il laboratorio incaricato dell'esecuzione delle analisi è l'Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente della Valle d'Aosta.

5.B.9) PIANO REGIONALE DI MONITORAGGIO NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

Secondo le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica, elaborate dal Ministero della Salute e pubblicato nella GU dell'11/11/2021 con Decreto 28/10/2021, il servizio di ristorazione collettiva deve raggiungere un livello ottimale sia in termini di qualità nutrizionale, che di qualità sensoriale, assieme alla progettazione di un'organizzazione efficiente del servizio. In tale ottica i pasti somministrati a scuola devono garantire requisiti di food safety (sicurezza igienico microbiologica) e di food security (apporto di energia e nutrienti adeguato alle esigenze dell'utente), considerandole un completamento insostituibile dei percorsi di prevenzione e cura.

Il controllo nel settore della ristorazione collettiva riveste quindi fondamentale importanza, sia per la tipologia di utenza servita, sia per il numero complessivo di pasti serviti giornalmente.

L'attività di controllo prevede l'effettuazione dei seguenti campioni (tabella 26):

Matrice	Determinazione analitica	Numerosità
Pasti Completi*	Enterobacteriaceae, Escherichia coli, Stafilococchi coag. Positivi, Bacillus cereus presunto, Clostridium perfringens	30
Pasti completi**	Valutazione nutrizionale	15
Totale		45

Trattandosi di un piano di monitoraggio, il campionamento dovrà prevedere un'unica aliquota.

Il laboratorio incaricato dell'esecuzione delle analisi è l'Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente della Valle d'Aosta.

* per quanto concerne le analisi microbiologiche, nel caso in cui nel pasto completo vi siano categorie di alimenti non riconducibili alle preparazioni alimentari/gastronomiche pronte per il consumo, i parametri da ricercare sono quelli previsti dall'Allegato 7 – Criteri microbiologici dell'Intesa 212/CSR del 10/11/2016 e s.m.i., ad esclusione dei criteri di sicurezza alimentare previsti dal Regolamento (CE) n. 2073/2005.

**tenuto conto degli apporti raccomandati di energia, nutrienti e fibra (LARN) riferiti al PRANZO per le varie fasce di età, durante il campionamento prelevare le corrette porzionature delle varie portate previste per le differenti fasce d'età.

5.B.10) PIANO REGIONALE DI MONITORAGGIO NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

Secondo le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica, elaborate dal Ministero della Salute e pubblicato nella GU dell'11/11/2021 con Decreto 28/10/2021, il servizio di ristorazione collettiva deve raggiungere un livello ottimale sia in termini di qualità nutrizionale, che di qualità sensoriale, assieme alla progettazione di un'organizzazione efficiente del servizio. In tale ottica i pasti somministrati a scuola devono garantire requisiti di food safety (sicurezza igienico microbiologica) e di food security (apporto di energia e nutrienti adeguato alle esigenze dell'utente), considerandole un completamento insostituibile dei percorsi di prevenzione e cura.

Il controllo nel settore della ristorazione collettiva riveste quindi fondamentale importanza, sia per la tipologia di utenza servita, sia per il numero complessivo di pasti serviti giornalmente.

L'attività di controllo prevede l'effettuazione dei seguenti campioni (tabella 27); trattandosi di un piano di monitoraggio, il campionamento dovrà prevedere un'unica aliquota. Il laboratorio incaricato dell'esecuzione delle analisi è l'Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente della Valle d'Aosta (ARPA).

Matrice	Determinazione analitica	Numerosità
Pasti Completi*	Enterobacteriaceae, Escherichia coli, Stafilococchi coag. Positivi, Bacillus cereus presunto, Clostridium perfringens	30
Pasti completi**	Valutazione nutrizionale	15
Totale		45

* per quanto concerne le analisi microbiologiche, nel caso in cui nel pasto completo vi siano categorie di alimenti non riconducibili alle preparazioni

alimentari/gastronomiche pronte per il consumo, i parametri da ricercare sono quelli previsti dall'Allegato 7 – Criteri microbiologici dell'Intesa 212/CSR del 10/11/2016 e s.m.i., ad esclusione dei criteri di sicurezza alimentare previsti dal Regolamento (CE) n. 2073/2005; **tenuto conto degli apporti raccomandati di energia, nutrienti e fibra (LARN) riferiti al PRANZO per le varie fasce di età, durante il campionamento prelevare le corrette porzionature delle varie portate previste per le differenti fasce d'età.

5.B.11) ALIMENTAZIONE PARTICOLARE E ALIMENTI ALLERGENICI

A119 – Campionamenti

A153 – Verifiche

Il controllo su questo comparto dovrà essere particolarmente centrato sulla verifica dell'etichettatura, effettuando 4 verifiche.

E' previsto un (01) campionamento per il controllo degli alimenti senza glutine (glutine < 20 ppm) ai sensi del Regolamento (CE) n. 41/2009. Nelle attività che pubblicizzano la preparazione di pasti o pizze per celiaci, si procederà alla verifica delle procedure di autocontrollo.

Nella seguente tabella 28 si riassumono le matrici da cui effettuare i campionamenti previsti in numero totale di 5. Sono da prediligere nell'ordine: alimenti per l'infanzia, gelati, prodotti da forno, cioccolato, pasta.

Allergeni	Alimenti
Arachidi	Alimenti
Nocciola	Cioccolato, biscotti, cereali, prodotti da forno e gelato
Ovoproteine	Pasta, condimenti per insalate, salsicce, vino, preparati per torte o pane e gelato

Caseine	Bevande, cioccolato, prodotti per l'infanzia, prodotti da forno, preparazioni e prodotti a base di carne, vino, preparati per torte o pane e gelato
Beta lattoglobuline	Prodotti da forno, cereali, alimenti pronti al consumo, preparazioni e prodotti a base di carne, succo di frutta, prodotti a base di soia e cioccolato.
Soia	Alimenti
Glutine	Le farine (grano saraceno, riso, mais, avena, teff), pasta, spezie, prodotti pronti, prodotti da forno, preparazioni e prodotti a base di carne, bevande e gelati.
Crostacei/molluschi	Pesce e prodotti a base di pesce
Anidride solforosa e suoi Sali solfiti	Alimenti (fare aliquota aggiuntiva)
Lattosio	Alimenti
Anacardi	Prodotti a base di carne, cioccolato, gelato, prodotti da forno, prodotti pronti (es sughi) (fare aliquota aggiuntiva)
Noci comuni	Cioccolato, gelato, prodotti da forno, prodotti pronti (sughi, risotti ecc.) fare aliquota aggiuntiva
Noci pecan	Cioccolato, gelato, prodotti da forno, prodotti pronti (sughi, risotti ecc.) fare aliquota aggiuntiva
Mandorla	Alimenti
Sedano	Alimenti

Gli esami saranno eseguiti dall'IZS del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta sede di Torino.

5.B.12) PIANO REGIONALE DI MONITORAGGIO DELLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO

Il SIAN, in qualità di autorità competente, provvede alla esecuzione controlli sulle acque destinate al consumo in collaborazione con il laboratorio dell'Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente, riconosciuto come laboratorio di riferimento ed incaricato all'analisi dei parametri richiesti nel presente piano. Il piano regionale di monitoraggio delle acque destinate al consumo umano comprende le seguenti tipologie:

- Acque provenienti da reti di distribuzione idrica esterna/acquedotti pubblici (rif D.Lgs 18 del 2023)
- Acque provenienti da sistemi di distribuzione interni di edifici prioritari e non prioritari (rif D.Lgs 18 del 2023)
- Acque microfiltrate/gassificate (rif. Decreto n° 25 del 2012 e D.lgs n°18 del 2023)
- Acque minerali naturali (rif. Decreto n°10 del 2015)
- Acque somministrate per cure idropiniche (rif. Decreto n°10 del 2015)
- Acque private/casere d'alpeggio
- Acque destinate al consumo umano soggette a giudizio d'idoneità
- Monitoraggio radioattività delle acque destinate al consumo umano
- Gestione dei dati risultati

5.B.12.1) ACQUE PROVENIENTI DA RETI DI DISTRIBUZIONE IDRICA ESTERNA/ACQUEDOTTI PUBBLICI

I campionamenti e le frequenze di controllo sono stabiliti dal D.Lgs 18 del 23/02/2023, in vigore dal 21 marzo 2023, che ha abrogato il D.Lgs. 31/01. Le frequenze minime dei controlli sono calcolate dai riferimenti contenuti nell'Allegato II, Parte B, Tabella 1. I parametri di controllo sono riferiti all'Allegato I, tabelle A, B e C. La valutazione di rischio del sistema idropotabile esclude dal piano di monitoraggio la ricerca dei parametri chimici di quattro parametri chimici (Acrilammide, Boro, Epicloridrina, Vinilcloruro) ed include i parametri riportati nelle tabelle 29 e 30 seguenti.

Punto di prelievo	Campagna di monitoraggio	Parametri	Determinazioni analitiche	Numerosità
Punto d'utenza	I° semestre	Gruppo A	Escherichia Coli (E.Coli), enterococchi intestinali, batteri coliformi, conteggio delle colonie a 22 °C, colore, torbidità, sapore, odore, pH, conduttività, antimonio, arsenico, bromato, cadmio, clorato, clorito, cromo, rame, fluoruro, piombo, mercurio, nichel, nitrato, nitrito, selenio, 1,2 dicloroetano, tetracloroetilene e tricloroetilene, trialometani, vanadio, alluminio, ammonio, cloruro, ferro, manganese, solfato, sodio, carbonio organico totale (TOC).	300
Punto d'utenza	II° semestre	Gruppo B	Escherichia Coli (E.Coli), enterococchi intestinali, batteri coliformi, conteggio delle colonie a 22 °C, colore, torbidità, sapore, odore, pH, conduttività, antimonio, arsenico, bromato, cadmio, clorato, clorito, cromo, rame, fluoruro, piombo, mercurio, nichel, nitrato, nitrito, selenio, 1,2 dicloroetano, tetracloroetilene e tricloroetilene, trialometani, vanadio, alluminio, ammonio, cloruro, ferro, manganese, solfato, sodio, carbonio organico totale (TOC)	300
			IPA incluso Benzo(a)pirene, Cianuro, Acidi aloacetici, Uranio	
Punto d'utenza		Gruppo mobile	Antiparassitari, tot. Antiparassitari (subordinati alla valutazione dei rischi)	-----
Totale campionamenti annuali				600

Si prevede la ricerca dei seguenti parametri chimici oggetto di indagine screening entro gennaio 2026 (tabella 31):

Punto di prelievo	Campagna di monitoraggio	Parametri	Determinazioni analitiche	Numerosità
Punto d'utenza	II° semestre	Gruppo B	PFAS totale Somma di PFAS	20
Totale campionamenti annuali				20

NB Il bisfenolo è legato a materiali in policarbonato per questo si è deciso di valutare i risultati dei controlli interni come per la microcistina legata a problemi di crescita algale, che dovrebbero essere meno probabili con le nostre sorgenti. Per queste ragioni non sono previsti i campionamenti per entrambi gli analiti per il 2025.

5.B.12.2) ACQUA DISTRIBUITA ALL'INTERNO DI EDIFICI PRIORITARI E NON PRIORITARI

Il piano di monitoraggio dell'acqua destinata al consumo umano prevede anche il controllo dell'acqua distribuita all'interno degli edifici classificati in base alla loro priorità. La classificazione viene definita nell'allegato VIII del D.Lgs 18 del 2023. Il presente piano prevede all'interno delle strutture vengano effettuati i controlli per la ricerca dei parametri di Legionella spp. e piombo come indicato nella tabella D dell'allegato I. La pianificazione viene descritta

nella tabella 32 seguente e viene redatta sulla base della **DGR 104/2025 riguardante le strutture accreditate**, i controlli procederanno per ordine di priorità dalla classe A (ISAV) alla classe B (elenco in allegato alla **DGR 104/2025**)

Classe di priorità	Punto di prelievo	Campagna di monitoraggio	Determinazioni analitiche	Numerosità
A	Punto d'utenza	II° semestre 2025	Legionella, piombo	1
B	Punto d'utenza	II° semestre 2025	Legionella, piombo	14
Totale campionamenti annuali				15

5.B.12.3) ACQUE MICROFILTRATE/GASSIFICATE

Il D.Lgs. 18/2023 all'art. 3 stabilisce che le acque destinate al consumo umano prodotte dalle case dell'acqua o provenienti confezionate in bottiglie o contenitori sono soggette agli obblighi e ai provvedimenti correttivi della pertinente a legislazione alimentare. Nello specifico il presente piano individua i campionamenti i campioni di acqua erogata dalle cassette e dalle apparecchiature di trattamento delle acque destinate al consumo umano presso le imprese alimentari.

Tabella 33:

Punto di prelievo	Determinazioni analitiche	Numerosità
Cassette dell'acqua	E.coli; Enterococchi; Batteri Coliformi; Colonie 22°C	10
Imprese alimentari della ristorazione	E.coli; Enterococchi; Batteri Coliformi; Colonie 22°C	10
Totale campioni		20

* A seguito di verifiche ispettive su segnalazione si considera la possibilità di estendere i controlli includendo anche eventuali parametri chimici contenuti nella tabella B dell'allegato I del D.Lgs. 18/2023.

5.B.12.4) ACQUE PRIVATE/CASERE D'ALPEGGIO

Il D.Lgs. 18/2023 all'art. 3 stabilisce che le acque utilizzate in un'impresa alimentare e incorporate negli alimenti sono escluse dal campo di applicazione del decreto in quanto soggette sono soggette agli obblighi e ai provvedimenti correttivi della pertinente a legislazione alimentare. Per la valutazione della qualità della acqua utilizzata presso tali imprese alimentari è previsto il presente piano di monitoraggio descritto nella tabella 34 seguente.

Punto di prelievo	Determinazioni analitiche	Numerosità
Casere	E.coli; Enterococchi; Batteri Coliformi; Colonie 22°C	5/anno

L'elenco delle imprese alimentari soggette al piano di monitoraggio è fornito dalla S.C. Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto alimenti di origine animale IAOA. A seguito di verifiche ispettive su segnalazione si considera la possibilità di estendere i controlli includendo anche eventuali parametri chimici contenuti nella tabella B dell'allegato I del D.Lgs. 18/2023.

5.B.12.5) ACQUE SOMMINISTRATE PER CURE IDROPINICHE

Il piano di monitoraggio delle acque minerali somministrate per cure idropiniche o inalazione prevede controlli per i parametri indicati nel "Decreto 10 febbraio 2015 indicate "Criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali". La valutazione di rischio del sistema idropotabile esclude dal piano di monitoraggio la ricerca dei parametri chimici di quattro parametri chimici (Silice, Grado solfidrimetrico, Ioduri, Anidride carbonica libera alla sorgente) ed include i parametri riportati nella tabella 35 seguente.

Punto di prelievo	Determinazioni analitiche	Numerosità
Terme di St Vincent	Coliformi e E.coli, Streptococchi fecali, Costridi Solfito produttori, Pseudomonas aeruginosa, Stafilococco aureus, conducibilità elettrica specifica a 20°C, residuo fisso a 180°C ossidabilità, bicarbonati, cloruri, solfati, sodio, potassio, calcio, magnesio, ferro disciolto, ione ammonio, fosforo totale, stronzio, litio, alluminio, bromuri	1/anno (In fase di riapertura)

5.B.12.6) ACQUE MINERALI NATURALI

La pianificazione e programmazione dei controlli si basa sulla categorizzazione del rischio dell'impresa da parte del SIAM ai sensi dell'Intesa Stato Regioni 212/CSR/2016. Pertanto i controlli sono eseguiti periodicamente in base ad una valutazione del rischio e con una frequenza appropriata. Il presente piano di monitoraggio prevede i criteri di valutazione delle caratteristiche chimiche-fisiche e microbiologiche delle acque minerali naturali riconosciute. I parametri per la valutazione sono riportati nella tabella 36 seguente:

Punto di prelievo	Determinazioni analitiche	Numerosità
Sorgente	Coliformi e E.coli, Streptococchi fecali, Costridi Solfito produttori, Pseudomonas aeruginosa, Stafilococco aureus, temperatura alla sorgente, concentrazione degli ioni idrogeno (pH) alla temperatura dell'acqua alla sorgente, conducibilità elettrica specifica a 20°C residuo fisso a 180°C, ossidabilità, bicarbonati cloruri solfati, sodio, potassio, calcio, magnesio, ferro disciolto, ione ammonio, fosforo totale, stronzio, litio	6

	alluminio, bromuri, Antimonio, Arsenico, Bario, Cadmio, Cromo, Rame, Fluoruri,, Piombo, Maganese, Mercurio, Nichel, Nitrati, Nitriti, Selenio, Agenti tensioattivi 50 (come LAS), Benzene, Antiparassitari, Composti organoalogenati (Cloroformio, clorodibromometano, diclorobromometano, bromoformio) Tricloroetilene Tetracloroetilene, 1-2 dicloroetano	
	Benzo (a) pirene, Benzo (b) fluorantene, Benzo (k) fluorantene, Benzo (ghi) perilene, Dibenzo (a,h) antracene Cianuro	3
Sito di produzione/imbottigliamento	Coliformi e E.coli, Streptococchi fecali, Costridi Solfito produttori, Pseudomonas aeruginosa, Stafilococco aureus, conducibilità elettrica specifica a 20°C residuo fisso a 180°C, ossidabilità, bicarbonati cloruri solfati, sodio, potassio, calcio, magnesio, ferro disciolto, ione ammonio, fosforo totale, stronzio, litio alluminio, bromuri, Antimonio, Arsenico, Bario, Cadmio, Cromo, Rame, Fluoruri, Piombo, Maganese, Mercurio, Nichel, Nitrati, Nitriti, Selenio, Agenti tensioattivi 50 (come LAS), Benzene, Antiparassitari, Composti organoalogenati (Cloroformio, clorodibromometano, diclorobromometano, bromoformio) Tricloroetilene Tetracloroetilene, 1-2 dicloroetano	24
	Benzo (a) pirene, Benzo (b) fluorantene, Benzo (k) fluorantene, Benzo (ghi) perilene, Dibenzo (a,h) antracene Cianuro	12

5.B.12.7) ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO SOGGETTE A GIUDIZIO D'IDONEITÀ

Ai sensi articolo 13 comma 7 del D.Lgs. 18/2023 le acque da destinare al consumo umano provenienti da nuovi approvvigionamenti o per le quali non siano disponibili pregressi giudizi di idoneità, la destinazione al consumo umano è subordinata al giudizio di idoneità d'uso emesso dal SIAN. Tale prestazione è effettuata su richiesta da parte del settore pubblico e privato. Tale condizione prevede che vengano effettuati i controlli con frequenza minima di quattro campionamenti uniformemente distribuiti nel tempo (su base stagionale). Per il giudizio d'idoneità sono esclusi dai controlli 4 parametri (Acrilammide, Boro, Epicloridrina, Vinilcloruro) mentre è necessaria l'esecuzione dei parametri indicati nella tabella 37 seguente (rif. Parte A e B dell'allegato II del D.Lgs. 18/2023).

Parametri	Determinazioni analitiche	Numerosità
Protocollo standard	Escherichia Coli (E.Coli), enterococchi intestinali, batteri coliformi, conteggio delle colonie a 22 °C, colore, torbidità, sapore, odore, pH, conducibilità, durezza, antimonio, arsenico, bromato, cadmio, cromo, rame, fluoruro, piombo, mercurio, nichel, nitrato, nitrito,	Su richiesta

	selenio, , vanadio, alluminio, ammonio, ferro, manganese, sodio, carbonio organico totale (TOC), Cloruri e Solfati	
Subordinati a valutazione	IPA incluso Benzo(a)pirene, Cianuro, Acidi aloacetici, Uranio	Eseguibili dal II semestre in presenza di rischio
	Clostridium perfringens spore comprese	Se presente rischio infettivo
	Antiparassitari, tot. Antiparassitari /1,2 dicloetano, tetracloroetilene e tricloroetilene	Se presente rischio residui
	Clorato/clorito	Se utilizzato metodo di disinfezione rischia di generare clorito, clorato o diossido di cloro e triometani.

5.B.12.8) MONITORAGGIO RADIOATTIVITÀ DELLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO

Il programma di controllo della radioattività nelle acque destinate al consumo umano viene attuato ai sensi del D.Lgs. 28/2016, integrato dalle indicazioni operative riportate nel D.M. 2 agosto 2017.

Il piano prevede controlli esterni per zone di fornitura (ZdF) identificate secondo codice univoco e monitorate nell'arco annuale secondo le disposizioni indicate dalla tabella 1-allegato I del D.Lgs. 28/2016.

I campionamenti vengono direttamente effettuati dall'ARPA della Regione Valle d'Aosta con il supporto del SIAN per una parte di essi.

La pianificazione interna dei controlli è stabilita dall'ARPA della Valle d'Aosta che gestisce le analisi campionarie con il supporto anche di altre Agenzie Regionali per la protezione dell'ambiente.

Il piano di controllo deriva da valutazioni analitiche sulle presunte sorgenti di pressioni che interessano l'acqua servita da quella specifica zona di fornitura, incluse fonti sotterranee situate in diverse aree geologiche o da bacini superficiali di origine vulcanica.

Il piano dei controlli esterni prevede campionamenti di acqua per le ZdF individuate nel territorio regionale di cui descrizione dettagliata è stata inserita nel Programma di Controllo 2025-2026 (PdC_4) richiesto dal Ministero attraverso nota circolare n°1000 del 15/01/2025 avente oggetto "D. Lgs. 28/2016 - Nota alle Regioni e province autonome sul controllo della radioattività nelle acque destinate al consumo umano".

La tabella 38 seguente riporta il numero totale previsto di controlli esterni e parametri di ricerca

Punto di prelievo	Parametri di ricerca	Totale campionamenti/anno
ZdF Acque	Alfa totale, beta totale, radon (e, nel caso, valutazione della Dose Indicativa)	24 Campionamenti effettuati dal SIAN

5.B.12.9) GESTIONE DEI RISULTATI

Il SIAN riceve tutti i risultati provvisori dall'ARPA per i parametri microbiologici in modo tale da poter avviare i provvedimenti necessari in maniera tempestiva a tutela della salute in caso di esiti non conformi e/o non accettabili. Nel caso però della ricerca della Legionella spp, la comunicazione provvisoria viene effettuata solo nel momento in cui si osserva una positività (isolamento con metodo colturale).

L'ARPA provvede ad inviare al SIAN le comunicazioni provvisorie e i rapporti/certificati di prova dei controlli esterni effettuati sulle acque.

I risultati dei controlli fatti sulle acque minerali e private vengono inseriti dal SIAN nel sistema informatico GISA.

Il sistema informatico GISA è condiviso e accessibile dall'ufficio competente regionale che provvede all'estrapolazione dei dati per effettuarne direttamente la rendicontazione.

I risultati dei controlli esterni effettuati sulle acque potabili destinate al consumo umano dovranno essere registrati dal SIAN in AnTeA nei tempi previsti dal D.lgs n°18 del 2023. Per garantire un'efficiente trasmissione dei dati sul sistema AnTeA, è necessario avviare una procedura d'integrazione informatica di supporto finalizzata all'inserimento automatico dei controlli esterni

Tutti gli altri risultati vengono archiviati dal SIAN per garantire una sorveglianza continua, rendicontazioni periodiche e pianificazioni aggiornate dei monitoraggi.

5.B.13) ADDITIVI AROMI ENZIMI – A149

Il presente programma di controllo, elaborato sulla base delle disposizioni contenute nel Piano nazionale di controllo ufficiale degli additivi e aromi alimentari per il triennio 2025-2027, si pone come fine il controllo ufficiale degli additivi e aromi alimentari sia come materia prima che nei prodotti alimentari.

La tabella 39 sottostante distingue gli analiti e in quale matrice sono da ricercare:

Controllo analitico	Additivo puro	Determinazioni analitiche (metalli)	Numerosità
AA come materia prima (Reg 231/2012)	E400-E499 - addensanti, stabilizzanti e emulsionanti (B2C/B2B) oppure E100-E199 – coloranti (B2C/B2B)	Metalli (Pb; As, Hg, Cd)	1 SIAN

Tabella 40:

Controllo analitico	Aroma puro	Determinazione analitica	Numerosità
AR come materia prima (Reg 1334/2008)	Vanillina (B2B)	Acido sorbico e sorbato di potassio (E200-202) Acido benzoico e suoi sali (E210-213)	1 SIAN

Tabelle 41:

Controllo analitico	Categoria alimentare	Matrice	Determinazione analitica	Numerosità
AA nei prodotti alimentari (Reg 1333/2008)	1. Ortofrutticoli (B2C)	Confetture, gelatine, marmellate e prodotti analoghi	Anidride solforosa e i suoi Sali (E220/E228),	1 SIAN
	2. Bevande (B2C)	Bevande aromatizzate	Edulcoranti (E950-E962) Coloranti (E100-E180), Acido sorbico e sorbato di potassio (E200_202), Acido benzoico e suoi Sali (E210-213)	1SIAN
	3. Salatini e snack pronti al consumo (B2C)	Salatini e snack pronti al consumo		1 SIAN

Controllo analitico	Categoria alimentare	Determinazione analitica	Numerosità
AR nei prodotti alimentari (Reg 1334/2008)	Bevande alcoliche prodotte dalla specie <i>Artemisia</i>	Sostanze naturalmente presenti nell'Allegato III del regolamento (CE) n. 1334/2008 Tuione (alfa e beta)	1

Il laboratorio incaricato dell'esecuzione delle analisi è l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta. I dati di campionamento e analisi devono essere inseriti dal laboratorio ufficiale che ha preso in carico per primo il campione, appena disponibili, nel sistema NSIS RaDISAN flusso "ADD" tenendo conto delle indicazioni di cui alle Linee guida più recenti consultabili all'indirizzo: <https://zenodo.org/records/6839146>.

La valutazione dell'attuazione da parte di ciascuna Regione/Provincia autonoma, del piano nazionale continuerà ad essere proposta annualmente al "Tavolo di verifica degli adempimenti" (Tavolo LEA) istituito con l'articolo 12 dell'intesa Stato Regioni del 23 marzo 2005. Pertanto, ai fini dell'attuazione degli adempimenti previsti dai flussi informativi di sicurezza alimentare e veterinaria, ciascuna Regione e Provincia autonoma dovrà rispettare per il criterio di copertura che i dati siano inviati entro la data prevista e per il criterio di qualità che almeno il 95% dei campioni minimi previsti, sia correttamente inserito nel sistema NSIS -RADISAN.

Come da piano nazionale

Per l'anno 2025 sono previsti 3 controlli documentali.

5.B.14) MATERIALI E OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI (MOCA)

A89 - Campionamento

A159 – Verifica

Normativa di riferimento:

- Regolamento (CE) n. 1935/2004 (“Regolamento quadro dei MOCA”);
- Regolamento (UE) 2017/625;
- Decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 27 e successive modifiche.

Il presente programma di controllo è redatto secondo le indicazioni contenute nel Piano nazionale di controllo ufficiale dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con gli i prodotti alimentari – anni 2023-2027 (**Nota MDS-DGISAN 3559 del 28/01/2025**).

I MOCA oggetto del presente piano sono quelli, allo stato di prodotti finiti e pronti per entrare in contatto con gli alimenti, disciplinati a livello dell’UE e/o a livello nazionale quali: MOCA di plastica, di acciaio inossidabile, di vetro, di ceramica e di carta e cartone. Sono esclusi da tale controllo ufficiale i semilavorati.

I risultati delle attività del controllo ufficiale saranno raccolti attraverso il sistema informativo “NSIS-Alimenti”, come previsto dall’art. 12, comma 3, del Decreto legislativo 2 febbraio 2021, n.27 e s.m.i., e saranno elaborati dal Ministero della Salute con il supporto del LNR-MOCA.

Il controllo ufficiale dei MOCA è relativo sia ai prodotti italiani o di altra provenienza destinati ad essere commercializzati nel territorio nazionale e riguarda le fasi della produzione e della distribuzione (deposito, vendita all’ingrosso e vendita al dettaglio).

Il presente piano di controllo ufficiale dei MOCA prevede attività di campionamento e di analisi, incluso il controllo documentale.

L’attività di controllo prevede l’effettuazione dei seguenti campioni (tabella 42):

Matrice	Determinazione analitica	Numerosità
Ceramica	Migrazione specifica di Cd, Pb	2
Acciaio inox	Migrazione specifica di Cr, Ni, Mn, migrazione globale	2
Plastica	Migrazione globale, migrazione specifica di formaldeide, ammine aromatiche primarie, melammina, metalli (Reg. UE 10/2011 e s.m.i.)	4
Vetro	Migrazione globale	1
Carta e cartone	Migrazione specifica di Pb	1
Totale		10

Tabella 43: controlli documentali previsti.

Controlli documentali (1 per ciascun campione)	10
--	-----------

Il campionamento dei MOCA include anche **un controllo documentale** al fine di raccogliere tutte le informazioni che descrivono il campione (composizione, destinazione di impiego, tempo e temperatura di utilizzo, ecc.) e che sono necessarie per la corretta esecuzione dell’analisi. Pertanto, in fase di campionamento è necessario verificare ed

acquisire la dichiarazione di conformità ed eventualmente la relativa documentazione di supporto che verranno trasmesse poi al Laboratorio.

Il laboratorio incaricato dell'esecuzione delle analisi è l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta – Sezione di Cuneo.

Da accordi è prevista 1 aliquota aggiuntiva.

Si procederà anche ad effettuare n. 10 controlli documentali relativi alla verifica delle etichettature, delle dichiarazioni di conformità dei MOCA e del rispetto delle istruzioni da parte dell'utilizzatore degli stessi, in virtù di quanto previsto dalla normativa vigente.

Infine si dovrà effettuare 1 controllo documentale inerente all'etichettatura e le dichiarazioni di conformità presso aziende di distribuzione dei MOCA.

Nello svolgimento delle attività di controllo ufficiale si dovrà tener conto delle linee guida orientative ed operative trasmesse dal Ministero della Salute con nota prot. n. 003559 del 28/01/2025 tenendo conto del fatto che esse si applicano al campionamento di MOCA non ancora entrati in contatto con l'alimento e non ad alimenti confezionati.

5.B.15) PIANI DI CONTROLLO FITOSANITARI DI PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE

Codice Ministeriale: K005A

In riferimento agli indirizzi operativi vigenti, i controlli programmati sono descritti nella tabella seguente. Le analisi dei campionamenti sui prodotti di origine vegetale vengono effettuate dall'ARPA della Valle d'Aosta. Per i prodotti di origine vegetale da sottoporre a campionamento si fa riferimento al documento **SANCO/12745/2013 22-23 Novembre 2021 rev. 14(5) e l'allegato 1 - rev3**.

NB: Si intendono qui recepite le indicazioni presenti nel suddetto decreto con flessibilità per quanto riguarda la scelta dell'origine dei campioni regionali o extraregionali (campioni prodotti in un'altra regione, in un altro paese Europeo o in un paese Terzo).

5.B.15.1) PIANO COORDINATO DI CONTROLLO COMUNITARIO DELL'UNIONE EUROPEA PER LA VERIFICA DEI LIVELLI DI RESIDUI DEI PRODOTTI FITOSANITARI (PCCC) codice ministeriale: k009a

Il SIAN è la struttura competente per i controlli e campionamenti per la verifica dei livelli residui di prodotti fitosanitari negli alimenti di origine vegetale. Le stesse matrici di alimenti non trasformati o congelati del presente potranno essere prelevate sia per il piano nazionale che per il piano coordinato. Per ogni tipologia di alimento sarà previsto, ove disponibile, un campione di origine biologica.

Il programma coordinato comunitario per l'anno 2025 prevede i campionamenti delle matrici riportate nella tabella seguente per la ricerca dei residui di prodotti fitosanitari riportati nella Tab5a allegata (Reg. UE 585/2020 modificato dal regolamento UE N. 2041/2020).

Se lo stesso prodotto vegetale compare nel programma di entrambi i piani di campionamento (Nazionale e PCCC) si deve prelevare una sola volta e considerarlo come campione sia per il Piano nazionale sia per il piano Coordinato Comunitario.

Tabella 44: Prodotti di origine vegetale da sottoporre a campionamento (A164_B):

Alimento di origine vegetale	Numero di campioni
Mele	2
Fragole	1
Pesche (comprese pesche noci)	1
Lattughe	1
Cavoli cappucci	1
Pomodori	1
Spinaci	1
Avena	1
Orzo	1
Vino rosso o bianco	1
Alimenti per bambini a base di cereali*	2

* le analisi di queste matrici verranno effettuate presso l'IZSPLV

5.B.15.2) PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO DI PRODOTTI FITOSANITARI SUI PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE

Il SIAN è la struttura competente per i controlli e campionamenti per la verifica dei livelli residui di prodotti fitosanitari negli alimenti di origine vegetale in riferimento al Piano nazionale di controllo di prodotti fitosanitari sui prodotti di origine vegetale. Le stesse matrici di alimenti non trasformati o congelati del presente potranno essere prelevate sia per il piano nazionale che per il piano coordinato.

Nella tabella seguente sono definiti il numero di controlli da effettuare nell'arco annuale in riferimento al piano nazionale. Se uno dei prodotti coincide con il programma precedente si deve prelevare solamente una volta ed includerlo in entrambi i piani: PCCC e Nazionale.

Tabella 45: Alimenti di origine vegetale (A166-B)

Frutta	Ortaggi	Cereali	Olio	Vino
6	1	3	5	9

5.B.15.3) PIANO REGIONALE DI CONTROLLO DELL'USO DEI PRODOTTI FITOSANITARI EX REG. 1107/2009 (A168).

Al fine di coordinare i risultati del presente piano con quelli del piano relativo ai controlli dei limiti massimi di residui nei prodotti ortofrutticoli, si intende effettuare dei controlli in campo su ciascuna delle seguenti matrici:

Terreno

Il campionamento del terreno sarà effettuato in appezzamenti in stato di riposo nei mesi invernali o inizio primavera, novembre/febbraio. Saranno eseguiti 1 campioni.

Frutto

Per frutta, per ortaggi a frutto, a bulbo, a radice o a tubero, saranno effettuati 1 campioni a inizio raccolta.

Parte arborea

Per ortaggi a foglia, a baccello, a stelo, saranno effettuati 1 campioni nei mesi da maggio a settembre.

Matrice	Numero campionamenti (A168-A)
Terreno	5
Frutto	5
Parte arborea	5

Tabella 46

Indirizzi per la gestione dei controlli sui prodotti fitosanitari

Controlli dei fitosanitari in commercio

I controlli saranno effettuati presso le rivendite o depositi di fitosanitari, i grossisti e o distributori ed in modalità programmata.

Il Ministero della salute, una volta ricevute le notifiche d'importazione per l'anno corrente, dopo aver valutato la documentazione pervenuta, notificherà alle Regioni/P.A. coinvolte l'importazione in modo che siano organizzati i controlli a destino.

Durante i controlli saranno inoltre da verificare i requisiti di verifica per i prodotti fitosanitari in commercio previsti dalla normativa vigente nazionale ed europea, suddivisi per tipologia di operatore soggetto al controllo stesso.

I requisiti da verificare presso le rivendite, i locali di stoccaggio, i grossisti e o i distributori sono riportati nella Tabella 1 dell'allegato 2 della nota del Ministero della salute DGSAN, prot. n. 0044154 in data 31 ottobre 2022.

Il numero di ispezioni presso le rivendite e presso i locali di stoccaggio e presso i grossisti e o distributori dovranno essere non inferiori al 25%. Questa percentuale sarà modificata tra 4 anni in modo da verificare tutti i locali in 4 anni.

Le rivendite saranno scelte preferibilmente tra quelle che vendono: prodotti per uso professionale, prodotti più pericolosi secondo la classificazione del Regolamento (CE) n. 1272/2008, grossi volumi di fitosanitari, che sono risultate non controllate o riscontrate irregolari nell'anno precedente che hanno più addetti alla vendita.

L'elenco delle rivendite deve essere inoltrato al Ministero insieme alle attività di controllo.

Controlli prodotti fitosanitari all'utilizzazione

I sopralluoghi finalizzati alla realizzazione delle attività di controllo sull'utilizzo avverranno presso:

- aziende agricole produttrici di alimenti e che utilizzano mezzi di difesa fitosanitaria;
- aziende agricole che utilizzano i conto terzi che utilizzano i fitosanitari;

Si dovranno effettuare lo **0,1 %** dei controlli delle aziende agricole che insistono sul territorio.

I criteri di priorità saranno basati sulla categorizzazione del rischio per il consumatore.

Durante i controlli sarà necessario verificare quanto riportato nella nota del Ministero della salute DGSAN, prot. n. 0044154 in data 31 ottobre 2022.

Controlli delle etichette

Il controllo di due etichette avverrà presso tutti gli operatori.

Il contenuto delle etichette sarà verificato attraverso l'uso dell'Open Data della banca dati dei prodotti fitosanitari autorizzati in Italia del Ministero della salute, attraverso il controllo dello stato autorizzativo dei prodotti presenti presso le rivendite e attraverso il collegamento online per la consultazione delle etichette autorizzate. Sarà necessario quindi consultare un PC o tablet o smartphone o iphone con connessione a internet in modo da verificare l'intero contenuto delle etichette.

Trasmissione dati sulla commercializzazione e utilizzo dei prodotti fitosanitari

I risultati del controllo ufficiale sull'immissione in commercio e l'utilizzazione dei prodotti fitosanitari, devono essere trasmessi **entro il 31 marzo 2026**.

5.C) MICOLOGIA

A127 – Certificazione, determinazione

Presso la S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione è istituito l'Ispettorato micologico al quale spetta garantire per l'anno 2025 l'effettuazione delle attività sotto indicate:

- determinazione delle specie fungine presentate dai privati cittadini/raccoglitori e/o diretti consumatori garantendo orari e sedi sul territorio soprattutto nei mesi di maggior crescita fungina;
- certificazione e vendita dei funghi epigei freschi spontanei destinati al commercio su richiesta dell'O.S.A. garantendo orari e sedi sul territorio;
- controllo ufficiale dei funghi posti in commercio, con particolare attenzione alle procedure di validazione dei fornitori (prioritariamente presso aziende che importano/commercializzano all'ingrosso) ed a quelle di valutazione della commestibilità dei funghi anche in relazione alle contaminazioni entomatiche;
- controllo della corretta certificazione dei funghi, delle modalità di certificazione e formazione dei micologi convenzionati;
- consulenza ad ospedali e strutture di emergenza in occasione di sospetta intossicazione da funghi prevedendo eventuali modalità di pronta disponibilità anche a livello di più aziende sanitarie; ospedale
- informazione ed educazione sanitaria rivolte alla popolazione ed a gruppi di interesse attraverso incontri, mostre micologiche, predisposizione di materiale informativo sui rischi derivanti da un consumo non consapevole dei funghi.

A83 – Campionamento

Oltre all'attività istituzionale in capo all'Ispettorato micologico, sono previsti n. 3 campioni ufficiali di funghi essiccati o comunque conservati (es. sott'olio, sott'aceto, surgelati, quali ingredienti in conserve alimentari ecc.) al fine di verificare la corretta denominazione di specie. Potrà essere richiesto se del caso, con finalità di monitoraggio, l'esame parassitologico.

Il laboratorio incaricato dell'esecuzione delle analisi è l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta.

6) COMPETENZE DELLA S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (IAOA)

6.A) PIANO DI CONTROLLI SUGLI STABILIMENTI E ATTIVITA' COMMERCIALI CHE TRATTANO PREVALEMENTEMENTE PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

6.A.1) CATEGORIZZAZIONE DEGLI STABILIMENTI

La classificazione specifica del rischio per tutte le imprese alimentari è una condizione indispensabile per poter dare attuazione ad una programmazione locale in grado di modulare la frequenza di controllo in base al rischio specificamente attribuito ad ogni impresa. Tale classificazione consentirà nel tempo di valutare e documentare la capacità dell'azione di controllo, di modificare la condizione di rischio delle imprese alimentari insistenti nel proprio territorio.

La SC IAOA aggiorna l'elenco degli stabilimenti suddivisi per graduazione di rischio, sulla base di controlli ufficiali e con l'ausilio di apposite check-list di categorizzazione del rischio stesso. I nuovi dati vanno inviati entro il 31 dicembre 2024 alla struttura Prevenzione, sanità pubblica, veterinaria e sicurezza alimentare dell'Assessorato regionale sanità, salute e politiche sociali

Flessibilità nella frequenza dei controlli

Come negli anni precedenti, la programmazione del CU verrà fatta sulla base delle frequenze ai sensi del Reg. CE 625/2017 e 627/2019 e di cui alle Linee guida per il controllo ufficiale approvate con Intesa Stato Regioni 212/CSR del 10 novembre 2016. Le frequenze ivi indicate saranno tuttavia oggetto di flessibilità attraverso l'adattamento delle frequenze di controllo ufficiale relative agli stabilimenti che non sono operativi per l'intero arco dell'anno. In questi stabilimenti e per le attività ivi esercitate le frequenze di controllo ufficiale minime saranno in funzione dei mesi di operatività e quindi ridotte di un fattore $x \text{ mesi}/12$. Per la nostra realtà regionale tale flessibilità si applica essenzialmente agli stabilimenti di trasformazione latte siti in piano che sono attivi da dicembre a maggio (6 mesi) prima della salita all'alpe delle mandrie e per i caseifici di alpeggio che sono attivi da giugno a fine settembre (3-4 mesi).

Applicazione routinaria del gestionale GISA

L'effettiva applicazione sistematica dell'applicativo GISA nella realtà quotidiana sta ancora concretamente impegnando tutti i dirigenti veterinari per renderlo fruibile al massimo ma risultano ancora presenti dei margini di miglioramento ed ottimizzazione; sono momentaneamente presenti delle criticità nell'attribuzione del corretto livello di rischio dei non allineamenti tra le tipologie degli stabilimenti indicati e la loro reale consistenza numerica. È fondamentale, per un corretto funzionamento di GISA, che vi sia un continuo aggiornamento dell'anagrafica degli OSA e che questa sia condivisa tra tutti i portali in uso nelle attività istituzionali.

La classificazione delle attività soggette a registrazione ai sensi del Reg. 852/2004 va effettuata in funzione della classificazione di cui all'allegato alla deliberazione della Giunta regionale n. 506 del 23 aprile 2018 e in relazione alla classificazione di cui all'Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome 212/CSR del 10/11/16.

Per le attività riconosciute ai sensi del Reg. CE 853/04 la classificazione delle attività è presente sul sistema S.Inte.S.I.S.-Strutture.

L'analisi del rischio operata sui vari stabilimenti e attività che trattano prevalentemente prodotti di origine animale permette di effettuare la seguente classificazione degli stessi in base alla tipologia di attività, al numero e alla tipologia del rischio (aggiornato al 31/12/2022).

a) **Attività diverse dal settore latte di competenza della SC IAOA**

Attività registrate (tabella 47)

		Numero di attività		
Tipologia di rischio		Basso	Medio	Alto
Prodotti di origine animale	Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura	1	0	0
	Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole	6	2	0
	Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carne in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi	41	57	2
	Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi	2	8	0
	Raccolta* e lavorazione di prodotti dell'apiario *inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria	60	0	0
Ristorazione e commercio	Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	3	0	0
	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	115	62	3
	Commercio ambulante	11	7	0
	Deposito conto terzi di alimenti non soggetti a riconoscimento			
	Piattaforma di distribuzione alimenti			
	Deposito funzionalmente, ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti	6	3	0
	Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	5	0	0

Attività riconosciute (tabella 48)

SEZIONE	Attività – Codice SANCO	Numero di attività		
Tipologia di rischio		Basso	Medio	Alto
0 Attività generali	Deposito frigorifero autonomo- CS	11	9	2
	Impianto autonomo di riconfezionamento - RW	6	6	2
I Carni di ungulati domestici	Macelli – SH bovini, suini, ovini, caprimi, equini, ratiti	5	3	0
	Laboratorio di sezionamento - CP	3	9	0
	Laboratorio di sezionamento - CP	0	0	0
III Carni di selvaggina allevata	Macello -SH	1	0	0
	Laboratorio di sezionamento - CP	2	3	0
IV Carni di selvaggina cacciata	Laboratorio di sezionamento – CP	2	2	0
	Centro di lavorazione della selvaggina - GHE	1	1	0
V Carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente	Carni macinate – MM	2	5	0
	Preparazioni di carni – MP	0	5	0
VI Prodotti a base di carne	Impianto di lavorazione – PP	4	10	0
VII Prodotti della pesca	Impianto di trasformazione – PP	1	2	0
X uova e ovoprodotti	Centro di imballaggio - EPC	2	0	0

b) Attività del settore latte ad utilizzo non stagionale di competenza SC IAOA

Attività registrate (tabella 49)

	Numero di attività		
	Basso	Medio	Alto
Produzione di prodotti a base di latte (impianti non riconosciuti)	27	14	0

Attività riconosciute (tabella 50)

SEZIONE	Attività – Codice SANCO	Numero di attività		
Tipologia di rischio		Basso	Medio	Alto

IX latte e prodotti a base di latte	Centro di raccolta - CC	0	0	0
	Centro di standardizzazione - PP	0	0	0
	Trattamento termico - PP	7	9	2
	Stabilimento di trasformazione - PP	20	10	2
	Stagionatura - PP	31	3	2

c) Attività del settore latte ad utilizzo stagionale di competenza SC IAOA

Attività registrate (tabella 51)

	Numero di attività		
	Basso	Medio	Alto
Produzione di prodotti a base di latte (impianti non riconosciuti)	4	1	0

Attività riconosciute (tabella 52)

SEZIONE	Attività – Codice SANCO	Numero di attività		
Tipologia di rischio		Basso	Medio	Alto
IX latte e prodotti a base di latte	Centro di raccolta - CC	1	0	0
	Centro di standardizzazione - PP	0	0	0
	Trattamento termico - PP	3	1	0
	Stabilimento di trasformazione - PP	44	11	1
	Stagionatura - PP	0	1	0

A questi vanno aggiunti 10 spacci registrati ai sensi dell'art 5 comma 3 della LR 16/16.

d) Attività del settore dei sottoprodotti di competenza SC IAOA (tabella 53)

		Numero di attività		
Reg. 1069/09	Tipologia impianto	Basso	Medio	Alto
Art. 24 (d)	Uso come combustibile cat. 3	1	0	0
Art. 24 (h)	Magazzinaggio con manipolazione (dopo raccolta) cat. 3	0	1	0
Art. 24 (h)	Magazzinaggio con manipolazione (dopo raccolta) cat. 1	0	1	0

6.A.2) ATTIVITA' DI CONTROLLO NEGLI STABILIMENTI E NELLE ATTIVITA' 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/625/2017, si rende necessario definirne preliminarmente i contenuti operativi.

Pertanto, tralasciando al momento le attività di "screening" e "screening mirato" 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".

Ispezioni

Ai fini del presente piano rientrano tra le "ispezioni": l'ispezione dei requisiti generali in materia d'igiene, l'ispezione dei requisiti specifici in materia d'igiene, HACCP, presentazione e conformità prodotti, rintracciabilità.

Altre tipologie di Ispezioni sono: programmate dal PRIC, motivate da sospetti o motivazioni contingenti, supplementari o per follow up, per allerta, su richiesta dell'OSA o dell'OSM, su esposto o segnalazione.

Le ispezioni sono eseguite dai Veterinari Ufficiali, preferibilmente in coppia con un collega; veterinari LP convenzionati potranno partecipare alle stesse ispezioni, così come alle altre attività ufficiali, sempre insieme ad un Veterinario Ufficiale; entrambi firmeranno il verbale ed i relativi documenti connessi.

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

Le frequenze indicate, anche sulla base di quanto sopra indicato, hanno valore d'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.

L'ispezione dei requisiti generali in materia d'igiene e l'ispezione dei requisiti specifici in materia d'igiene, HACCP, presentazione e conformità prodotti, rintracciabilità 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.

Verifiche

La definizione di verifica discende dal Regolamento (CE) 625/2017: "il controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici", e rientra tra quelle previste dal Regolamento 627/2019.

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. Oltre ai requisiti generali di cui al Reg. UE/2019/627, relativi agli audit dei principi basati sull'HACCP, il veterinario ufficiale si accerta che le procedure dell'operatore garantiscano, per quanto possibile, che gli alimenti:

a) seguano processi produttivi igienicamente corretti;

- b) non presentino anomalie o alterazioni fisiopatologiche visibili o evidenti;
- c) non presentino contaminazione fecale o di altro tipo, visibili o evidenti;
- d) 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 verifiche specifiche tutti gli altri controlli di “routine”, effettuati di norma, dal veterinario che vigila abitualmente sull’impianto. Le stesse ispezioni si articolano e sono declinate in verifiche di requisiti generali e specifici.

Oggi l’Intesa del 2016 e i documenti correlati provenienti dal Ministero raggruppano ulteriormente, al fine della rendicontazione dell’attività, gli ambiti di verifica dei requisiti secondo la tabella successiva.

Nel 2025 sarà implementato ulteriormente l’allineamento fra la classificazione delle verifiche dei requisiti come indicati nel PCRP precedente, la classificazione di cui all’Intesa del 2016 e le modalità di programmazione e rendicontazione presenti sul sistema GISA al fine di armonizzare la programmazione, effettuazione e rendicontazione dell’attività.

Le varie verifiche dovranno essere effettuate all’interno di attività di ispezioni o audit in modo da coprire il controllo di ogni aspetto in un adeguato lasso di tempo.

Rimane il fatto che ad ogni controllo deve corrispondere la redazione di una relazione di controllo ufficiale.

Tabella 54:

Casistica REQUISITI controllati durante le ISPEZIONI		
	Denominazione	
R	Riconoscimento/registrazione	
A	Condizioni strutturali ed attrezzature	
B	Approvvigionamento idrico	
C	Lotta agli infestanti	
D	Igiene del personale e delle lavorazioni	
E	Condizioni di pulizia e sanificazione	
F	Materie prime, semilavorati e prodotti finiti	
G	Etichettatura	
H	Rintracciabilità, ritiro/riciamo	
I	HACCP	
L	Criteri microbiologici ai sensi de Reg. (CE) 2073/2005	
M	Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine animale	
N	Sistema di stoccaggio e trasporto	
O₁	Benessere animale (A191)	Formazione del personale
O₂		Strutture e attrezzature
O₃		Manutenzione degli strumenti per la immobilizzazione e lo stordimento

Verifiche specifiche da attuarsi in talune tipologie di stabilimenti.

Verifiche pre-operative (Codice GISA A187)

In relazione alla tipologia di prodotto e di rischio derivante dall'elevata possibilità di contaminazioni crociate fra prodotti e di origine ambientale, in taluni stabilimenti è necessario prevedere verifiche pre-operative al fine di verificare la corretta predisposizione da parte dell'OSA dello stabilimento, delle attrezzature e della capacità gestionale in vista della successiva lavorazione.

Tali verifiche devono essere compiute obbligatoriamente nei seguenti stabilimenti nell'ambito delle verifiche previste:

- Macelli
- Stabilimenti di sezionamento
- Stabilimenti di preparazioni a base di carne e carni macinate

Negli stabilimenti in cui l'attività principale non rientra fra queste, ma queste attività sono comunque espletate, occorrerà prevedere in ogni caso l'effettuazione della verifica preoperativa.

6.A.3) PROGRAMMAZIONE DEI CONTROLLI

VERIFICHE E ISPEZIONI

Le frequenze con cui devono essere effettuate i controlli negli impianti, in funzione della classificazione del rischio del singolo impianto e delle attività dell'impianto stesso, sono riassunte nelle tabelle "Programmazione verifiche e ispezioni SC IAOA", riportate nel paragrafo 4E-Frequenze dei controlli.

AUDIT

Il Regolamento prevede sostanzialmente due tipi di audit:

- 1) audit delle buone prassi igieniche;
- 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 al Reg. CE/2019/627, 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) siano conformi ai criteri microbiologici stabiliti ai sensi della normativa comunitaria;
- b) siano conformi alla normativa comunitaria su residui, contaminanti e sostanze proibite;
- c) non presentino pericoli fisici quali corpi estranei.

Nel caso in cui, in conformità dell'articolo 5 del Regolamento CE/852/2004, un operatore del settore alimentare utilizzi procedure contenute in manuali per 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, i Veterinari dovranno 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.

Come ogni anno, 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;
- il rapporto finale dell’audit, che deve essere inviata al titolare dell’impianto, da cui emergano i risultati, le non conformità evidenziate, i diritti di ricorso e, se del caso, le eventuali proposte di azioni correttive.

Diversamente dal passato le linee guida di cui all’Intesa 212/CSR del 2016 definiscono anche le frequenze con cui vanno eseguiti gli audit sugli stabilimenti e in particolare sulle loro attività. Essi sono definiti in percentuale sul numero di controlli da eseguirsi sugli stabilimenti di un determinato rischio che effettuano una determinata attività e il loro numero dunque è già indicato nelle tabelle riportate nel paragrafo 3.E).

Considerato che **l’audit in alpeggio (Codice GISA A37F)**, anche se effettuato con modalità semplificate, ha consentito di ottenere buoni risultati nella verifica della conformità alla normativa vigente e sostanzialmente di concludere l’attività di revisione dei riconoscimenti CE avviata negli anni passati, si ritiene opportuno privilegiare ancora tale strumento prevedendo per il 2025 la prosecuzione della programmata ordinaria attività ufficiale di controllo alpeggi attraverso l’esecuzione di 18 audit e l’effettuazione contestuale di almeno 18 ispezioni al fine di effettuare verifiche specifiche e puntuali compresa la verifica della gestione delle non conformità emerse precedentemente.

Come già affermato precedentemente, negli anni scorsi è stata formalmente completata l’attività di revisione dei riconoscimenti, come richiesto dalla nota della DGSAN del Ministero della Salute prot. n. 27065 del 17/09/09 e dalla nota prot. n. 34001/ASS del 06/10/09 dell’Assessorato Sanità, Salute e Politiche Sociali della Regione Valle d’Aosta. Ciò anche a seguito della verifica dell’obbligo per le strutture d’alpeggio di adeguarsi dal 30 settembre 2015 ai requisiti minimi strutturali ed igienico sanitari previsti dalla deliberazione della Giunta regionale n. 1380 del 21/05/10, così come modificata dalla deliberazione della Giunta regionale n. 1121 in data 19/08/2016. Oltre alla verifica di tali requisiti, la SC IAOA del Dipartimento di Prevenzione ha quindi già provveduto (e continua a mantenerlo aggiornato) alle seguenti attività:

- 1) censire, per il successivo adeguamento del sistema S.inte.S.I.S.-Strutture, la corretta ragione sociale e i dati da inserire nel database ministeriale, confrontandoli con quelli attualmente inseriti;
- 2) rilevare per i vari tramuti le complete e dettagliate piantine planimetriche in scala 1:100 delle strutture di caseificazione e stagionatura/magazzinaggio e degli annessi funzionali alla trasformazione (servizi igienici, spogliatoi, ecc.) datate e firmate dall'OSA;
- 3) Censire le linee produttive attive secondo le categorie presenti sul sistema S.inte.S.I.S.-Strutture, utilizzando per i rilievi le appendici allegate alla istanza di riconoscimento;

L’attività di AUDIT in alpeggio consente di avvisare l’OSA, evitando ispezioni in sua assenza e in esclusiva presenza di personale meramente esecutivo e spesso non parlante la lingua italiana ad un livello tale da consentire una comunicazione efficace con il Veterinario ufficiale, come è più volte avvenuto in passato. Vista la tipologia di azienda e il rilevante numero di controlli da effettuare dovrà essere predisposto un piano di audit snello e predefinito, una modalità di comunicazione rapida e funzionale alla realtà del settore. In questi casi il rapporto di audit consisterà nella compilazione del verbale di controllo ufficiale previsto, che riporterà in sintesi lo strumento di controllo, le evidenze e raccoglierà le non conformità eventualmente rilevate. È fatta salva la facoltà del Veterinario Ufficiale e della SC IAOA di intervenire in alpeggio con la tecnica dell’ispezione qualora lo ritenga opportuno e/o per verificare prescrizioni pregresse, spesso dell’anno passato.

Da verificarsi su tutti i tramuti facenti parte dell'alpeggio riconosciuti:

- Requisiti strutturali dei cui all'allegato II Reg. CE 852/04 così come resi applicativi nella DGR R.A.V.A. n° 1380 del 21 05 10 compreso l'approvvigionamento idrico e le planimetrie

Da verificarsi almeno nel tramuto in cui si procede alla lavorazione al momento dell'audit in campo:

- Buone prassi igieniche:
 - a) controlli sull'informazione in materia di catena alimentare;
 - b) manutenzione dei locali e delle attrezzature;
 - c) igiene generale (pre-operativa, operativa e post-operativa);
 - d) igiene del personale;
 - e) formazione del personale in materia di igiene e procedure di lavoro;
 - f) lotta contro i parassiti;
 - g) qualità delle acque;
 - h) controllo della temperatura;
- HACCP:
 - o Identificazione dei pericoli che devono essere prevenuti, eliminati o ridotti a livelli accettabili e/o gestibili;
 - o Identificazione dei punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili;
 - o Definizione, nei punti critici di controllo, dei limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei rischi identificati;
 - o Definizione e applicazione di procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;
 - o Definizione di azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo;
 - o Definizione di procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento delle misure;
 - o Predisposizione di documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure;
 - o Procedura di rintracciabilità;
 - o Il rispetto dei parametri microbiologici obbligatori di cui al Regolamento CE/2073/2005;
 - o Modalità di gestione dei sottoprodotti.

Nella verifica di quanto sopra occorre applicare le misure di flessibilità richiamate in vari punti della normativa igienico sanitaria, in particolare quelle previste dall'art 5 par 1 lettera g (documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare) del Reg CE 852/2004.

Si ricorda inoltre che ai sensi di quanto previsto dall'art. 7 del Reg. CE 2074/05, per i prodotti tradizionali a base di latte e a base di carne (nei quali rientrano anche e necessariamente i prodotti della filiera D.O.P. e i prodotti trasformati secondo metodiche analoghe, anche se non oggetto di certificazione, nonché i P.A.T.), la R.A.V.A. ha comunicato al Ministero della Salute l'elenco delle deroghe applicabili, di cui va tenuto conto nella valutazione dello stabilimento.

Come linee guida continuano ad essere applicabili

- la nota SISPV n° 21516 del 19 06 15 Requisiti dei lavelli;
- la nota SISPV N° 21743 del 22 06 15 Vademecum per la produzione di burro in alpeggio.

Gestite eventuali non conformità o inadeguatezze rilevate durante il controllo ufficiale, il Veterinario Ufficiale produrrà una scheda riassuntiva con espressione del parere di conformità da inviare alla Struttura Prevenzione, Sanità Pubblica. Veterinaria e Sicurezza Alimentare con la documentazione raccolta (planimetrie e rilievo filiere).

Tale comunicazione avrà valenza di istanza di variazione di titolarità, istanza di modifica produttiva o comunicazione di modifica strutturale.

CAMPIONAMENTO PER L'ANALISI

Al fine di ottemperare alle indicazioni emerse in ambito nazionale a seguito della emanazione delle linee guida per il controllo ufficiale ai sensi del Reg. CE 882/2004 e 854/2004 approvate con Intesa Stato Regioni del 10 novembre 2016 i campionamenti previsti in ambito di Igiene degli alimenti di origine animale sono suddivisi in due categorie:

- a) Campionamenti di cui all'allegato 6 dell'Intesa Stato Regioni del 10 novembre 2016.
- b) Campionamenti in ottemperanza a piani di controllo nazionali e regionali.

Al fine di assicurare che la raccolta e la trasmissione dei dati analitici dei campionamenti attraverso il flusso VIG al sistema NSIS sia completa e corretta, cioè escluda tutte le attività non pertinenti evitando duplicazioni di dati, è necessario che al verbale di campionamento sia allegato il modello seguente che comprende tutte le informazioni previste dal tracciato record per la registrazione dei dati, nei soli casi di campioni prelevati per la ricerca di additivi alimentari e criteri di purezza degli additivi, per la ricerca di diossine e simili, di contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali, per analisi su Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti, per la verifica dei criteri microbiologici di sicurezza applicabili ai prodotti alimentari - Reg.(CE) n. 2073/2005 - e altre analisi chimiche, microbiologiche e fisiche e per la verifica dei criteri di igiene di processo:

Tabella 55:

VIGILANZA E CONTROLLO ALIMENTI E BEVANDE (VIG)

Allegato al verbale di prelevamento n. del ____ / ____ / ____

Anagrafica PROCODE	☐ VIG001AL - Criteri Microbiologici (2073/2005) et sim.
	☐ VIG003AL - 3MCPD
	☐ VIG004AL - Diossine
	☐ VIG005AL - Contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali
	☐ VIG001MC - Materiali e oggetti a contatto con gli alimenti
	☐ VIG001AD - Additivi negli alimenti oppure criteri di purezza negli Additivi
	☐ VIG001CP - Controllo ufficiale per i criteri di processo
	☐ VIG00MON - Monitoraggi conoscitivi
STRATEGIA DI CAMPIONAMENTO (anagrafica SAMPSTR)	
☐ ST20A - Campione prelevato su pianificazione ordinaria	
☐ ST30A - Campione prelevato su sospetto	
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO CAMPIONATO	
Matrice campionata	MTX.Building _____
	MTX.Legis _____ (solo per Additivi e ricerca di Acrilammide)
Trattamento del prodotto	MTX.Process _____
Pronto al consumo o no	MTX.use ☐ A07VP - Ready to eat
	☐ A07VQ - Non ready to eat
DATI RELATIVI AL CAMPIONAMENTO	
Nazione di origine del prodotto campionato (anagrafica COUNTRY) _____	
Area di origine del pesce o attività di acquacultura (anagrafica FARAREA) _____	
Punto di campionamento (anagrafica SMPNT_VIG) _____	
Fase filiera	MTX.gen ☐ AIT01 - Produzione ☐ AIT02 - Distribuzione
Organo prelevatore (anagrafica ASL) _____	
Identificativo dell'OSA	
Numero di riconoscimento o di registrazione della sede di prelievo _____	
Partita Iva o Codice Fiscale dell'OSA _____	

6.B) CAMPIONAMENTI DI CUI ALL'ALLEGATO 6 DELL'INTESA STATO REGIONI DEL 10 NOVEMBRE 2016

Sono qui raggruppati i campionamenti chimici e microbiologici previsti dall'Intesa a carico della R.A.V.A. Essi sono suddivisi in campionamenti chimici e in campionamenti microbiologici. I primi sono da effettuarsi tutti alla produzione, prima che il prodotto non sia più sotto il controllo dell'OSA.

I campionamenti microbiologici sono suddivisi a loro volta in due macro categorie:

- Campionamenti in produzione;
- Campionamenti in distribuzione.

I campionamenti in produzione dovranno riguardare sia criteri di igiene del processo che di sicurezza alimentare e sono da prelevare prima che il prodotto non sia più sotto il controllo dell'OSA.

I campionamenti in distribuzione riguarderanno solo i criteri di sicurezza alimentare.

Secondo quanto previsto dall'Intesa Stato Regioni del 10 novembre 2016, alla R.A.V.A., nell'ambito della igiene degli alimenti di origine animale e sulla base del conteggio delle attività degli stabilimenti come risulta dall'aggiornamento del sistema S.inte.S.I.S.-Strutture effettuato dalla Struttura Prevenzione, Sanità Pubblica, Veterinaria e Sicurezza Alimentare (ex SISPV) e della SC IAOA più recente, spetterebbero i seguenti campionamenti (tabella 56):

	Analisi nella PRODUZIONE (45% della percentuale degli stabilimenti regionali) **	Analisi nella DISTRIBUZIONE (55% della percentuale di popolazione regionale) **
CARNE FRESCA (di qualsiasi specie*) – sezioni 1 e 2	8	6
CARNI MACINATE, PREPARAZIONI A BASE DI CARNE, CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE - sezione 5	5	3
PRODOTTI A BASE DI CARNE (Tutti) - sezione 6	4	3
MOLLUSCHI BIVALVI VIVI, ECHINODERMI E TUNICATI VIVI E RANE - sezioni 7 e 11	0	7
PESCI E PRODOTTI DELLA PESCA - sezione 8	2	6
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE - sezione 9	237	12
UOVA ED OVOPRODOTTI - sezione 10	0	1
GELATINE E COLLAGENE - sezione 14	0	0
GRASSI E OLII DI O.A. - sezione 12	0	0
MIELE E PRODOTTI DELL'ALVEARE	0	1
TOTALE	256	39

* Con la nota MinSan prot. DGSAF-MDS-P n. 0025574 del 05/11/2021 anche l'Italia ha dato il via libera alla commercializzazione della carne di rettili sebbene, per il momento, limitatamente a quella del coccodrillo del Nilo *Crocodylus niloticus*; è opportuno che in caso di commercializzazione nel territorio regionale di tali carni come di quelle di altre specie eventualmente consentite, si proceda al controllo della tracciabilità e delle caratteristiche microbiologiche.

**La suddivisione dei campionamenti alle singole Regioni si basa sul fatto che, a livello nazionale, il 45% dei campioni deve essere fatto in produzione e il 55% in distribuzione; la suddivisione fra le Regioni avviene poi, per la produzione, sulla base della percentuale di stabilimenti riconosciuti CE, per la distribuzione sulla base percentuale di popolazione residente.

Nessuna valutazione viene fatta in merito a dimensione produttiva dello stabilimento e a rischio dello stesso.

La Valle d'Aosta risulta molto sfavorita da questa suddivisione, avendo un gran numero di stabilimenti produttivi riconosciuti, soprattutto nel settore latte per la particolare tipologia di filiera della Fontina DOP, ma anche nel settore carni con l'elevato numero di macelli che sono stati mantenuti a servizio della Comunità.

Ciò anche a fronte di una produzione di latte inferiore all'1% del totale nazionale e ad una importazione davvero esigua (poche cisterne in un anno, nell'ordine della decina).

Le **340 attività** censite nel 2025 di produzione di prodotti a base di latte risultano così distribuite:

- **192 attività** in casere d'alpeggio pari al 55% delle attività, mentre le attività di piano coprono solo il 45%;
- **77 attività** in casere di piano monoconferitrici pari al 23% delle attività totali e al 57% delle attività di piano;
- **71 attività** in caseifici di piano pluriconferitori o attività di stagionatura, pari al 22% delle attività totali e al 43% delle attività di piano.

Da rimarcare che circa il 90% della produzione è destinato a Fontina DOP e quindi conferito quasi interamente a 4-5 grandi stagionatori tra i quali la Cooperativa Produttori Latte e Fontina lavora attualmente quasi il 60% della produzione annuale.

Ulteriore criticità da segnalare è che le 196 attività d'alpeggio producono per soli 90-120 giorni, nella quasi totalità formaggi a lunga stagionatura conferiti poi agli stagionatori e che molti mono-conferitori producono per soli 6 mesi e anche essi formaggi a lunga stagionatura conferiti agli stagionatori.

Ovviamente anche quest'anno, con poche variazioni sul numero e per altro poco significative, la suddivisione effettuata a livello nazionale con 45% delle determinazioni sulla produzione e 55% sulla distribuzione, si ripercuote a livello di Valle d'Aosta, in ragione dell'alto numero di stabilimenti e della esiguità di popolazione, in un 86% di determinazioni da programmare in produzione (su prodotti solo valdostani) e 14% in distribuzione (su prodotti anche valdostani) in difformità alle indicazioni della Giunta regionale stabilite nella DGR 225/2020 e nei relativi PRIC che richiedono 1/3 dei campionamenti su alimenti locali, 1/3 nazionali, 1/3 esteri.

La situazione anche per il 2025 rimane sostanzialmente invariata.

- Considerata la necessità di aderire comunque alle richieste dell'Intesa del 2016;
- considerate le particolarità sopra riportate e viste le risorse disponibili in termini di mezzi e di uomini delle competenti strutture della AUSL VDA;

- considerato che la maggior parte del latte è destinato alla produzione di Fontina DOP e di altri prodotti a lunga stagionatura e a basso rischio microbiologico;
- considerato che gli alpeggi producono per soli 90-120 giorni e che nell'ultimo mese la loro produzione è molto esigua, così come le casere mono-conferitore e anche molti caseifici pluri-conferitori di modeste dimensioni producono per soli sei mesi l'anno e che il numero degli impianti di stagionatura risulta elevato perché si tratta di stabilimenti funzionalmente collegati a queste casere, ma riconosciuti a parte;
- considerato che la maggior parte dei prodotti a base di latte è stagionato presso pochi grandi stagionatori;

in questa corrente fase di applicazione di quanto previsto dall'Intesa del 2016, si intende riconsiderare il numero dei campionamenti da effettuarsi in VDA, salvo provvedere a una revisione degli stessi nell'ambito dei PRIC futuri sulla base degli esiti emersi, qualora ve ne fosse la necessità.

Per la rivalutazione del numero di determinazioni e dei campioni si è dunque ritenuto opportuno mantenere le determinazioni previste per la distribuzione, affiancate da un numero parimenti significativo di determinazioni di criteri di sicurezza su prodotti ancora sotto il controllo dell'OSA che li ha prodotti, suddividendoli fra le matrici più significative per la produzione della VDA.

Vista la preponderanza dei campionamenti nell'ambito di produzione nel settore latte e vista la poca significatività di ricerche di germi indicatori di sicurezza alimentare nei prodotti stagionati per lunghi periodi (fatta eccezione per gli E. coli produttori di Stx (STEC)), la suddivisione ha privilegiato in questi prodotti la ricerca di germi indicatori di processo, applicando però una riduzione in funzione dei dodicesimi di apertura delle singole tipologie di produttori, in analogia alle considerazioni fatte per le misure di flessibilità applicate al controllo ufficiale in generale (tabella 57).

	Determinazioni in relazione alla % stabilimenti	Riduzione determinazioni in funzione di alpeggi operanti per 3 mesi e mono-conferitori per 6 mesi
Totale determinazioni settore produzione latte VDA	237	
Determinazioni quota alpeggi	128	32
Determinazioni quota piano	109	
Di cui quota pluriconferitori	47	47
Di cui quota monoconferitori	62	31
Totale determinazioni ridotte settore produzione latte VDA		110

6.B.1) PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE DI CONTAMINANTI NEGLI ALIMENTI (Codice GISA A91_A)

Al fine di organizzare un sistema di controllo efficace, lungo tutta la filiera agroalimentare e a garanzia della sicurezza dei prodotti alimentari, è definito il presente piano di campionamento ufficiale per la ricerca dei contaminanti agricoli e delle tossine vegetali da attuare sia sul territorio nazionale che ai confini per i prodotti importati.

Per quanto riguarda le importazioni, la programmazione riguarda solo gli alimenti di origine animale.

Nello specifico, il piano è volto al controllo di:

- **contaminanti e tossine vegetali** nei prodotti alimentari di cui al regolamento (CE) 2023/915 e successive modifiche (di seguito “regolamento”) per i quali sono definiti i limiti massimi. A partire dall’anno 2023, comprende anche i controlli sui contaminanti chimici (metalli, diossine e PCB, micotossine) previsti in precedenza dal Piano Nazionale Residui delle sostanze farmacologicamente attive (PNR) in attuazione della direttiva 96/23/CE abrogata dal regolamento UE n. 625/2017;
- **acido erucico (tossina vegetale)** nelle formule per lattanti e di proseguimento di cui al par. 5.3 dell’allegato I del regolamento delegato (UE) 2016/127 della Commissione;
- **tossine vegetali naturali e di micotossine** per le quali, in alcune raccomandazioni della Commissione (raccomandazione della Commissione *relativa alla presenza di tossine T-2 e HT-2 nei cereali e nei prodotti a base di cereali* - 2013/165/UE- (dal 1° luglio 2024, per le tossine T-2 e HT-2, sono applicativi i limiti massimi; raccomandazione (UE) 2022/553 della Commissione *relativa al monitoraggio della presenza di tossine dell'Alternaria negli alimenti*; raccomandazione (UE) 2022/561 della Commissione *relativa al monitoraggio della presenza di glicoalcaloidi nelle patate e nei prodotti derivati dalle patate*) sono definiti i livelli indicativi;
- **altri contaminanti** per i quali, tramite regolamenti/raccomandazioni della Commissione, sono stabiliti livelli di riferimento (regolamento UE 2158/2017 *che istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti*; raccomandazione (UE) 2022/495 della Commissione *relativa al monitoraggio della presenza di furano e di alchilfurani negli alimenti*; raccomandazione (UE) 2022/1431 della Commissione *relativa al monitoraggio delle sostanze perfluoroalchiliche negli alimenti*; direttiva 2001/110/CE del Consiglio, concernente la determinazione della sostanza idrossimetilfurfurale (HMF) nel miele).

Tale piano di controllo costituisce parte integrante del piano nazionale di controllo pluriennale (PCNP) di cui all’articolo 109 del regolamento UE 2017/625 ed è stato definito sulla base dell’articolo 4 del regolamento di esecuzione (UE) 2022/932 della Commissione, di seguito “regolamento di esecuzione” e del regolamento delegato (UE) 2022/931 della Commissione, di seguito “regolamento delegato”.

Il Piano nazionale di controllo ufficiale dei contaminanti e tossine vegetali negli alimenti 2025 è stato ricevuto con nota del Ministero della salute DGISAN prot. n. 10108 del 14/03/2024 e prevede i seguenti campioni:

TABELLA 58: CAMPIONAMENTI PER LA RICERCA DI CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSINE VEGETALI NEGLI ALIMENTI

Ricerca	Matrice	Numero campioni
---------	---------	-----------------

AFM1 Formaggi (A91)	Formaggi pasta semi-dura ($55 \leq \text{MFFB} < 62\%$) e a pasta dura ($47 \leq \text{MFFB} < 55\%$)	4
	Formaggi pasta semi-molle ($62 \leq \text{MFFB} < 68\%$) e Formaggi pasta molle ($\text{MFFB} \geq 68\%$)	4
2024_Tot campioni MICOTOSSINE		8

TABELLA 59: PROGRAMMA DI CAMPIONAMENTO PER LE COMBINAZIONI CRITICHE “ALIMENTI/CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSINE VEGETALI”

Ricerca	Matrice	Numero campioni
AFM1 latte crudo (A91)	AFM1 latte crudo BOVINO	5
	Totale	5

TABELLA 60: CAMPIONAMENTI DI ALIMENTI PER LA RICERCA DI CONTAMINANTI DI ORIGINE AMBIENTALE E INDUSTRIALE/PER MATRICE

Matrice	Ricerche						Numero campioni
Carni bovine non trasformate (comprese le frattaglie commestibili) MUSCOLO (A59a)	Piombo	Cadmio	/	/	/	/	2
Carni ovine e caprine non trasformate (comprese le frattaglie commestibili) MUSCOLO (A59b)	/	/	/	/	Inquinanti organici persistenti alogeni - Sostanze Perfluoroalchiliche (PFAS)	/	1
Carni suine non trasformate (comprese le	Piombo	Cadmio	/	/	/	/	1

frattaglie commestibili) MUSCOLO (A59b)							
Carni di pollame non trasformate (comprese le frattaglie commestibili) (A59a)	Piombo	Cadmio	/	/	/	/	1
Uova di gallina e altre uova fresche (A59b)	/	/	/	Inquinant i organici persistent i alogenati - Diossine e PCB	/	/	1
Grassi e oli animali e marini (A59b)	/	/	/	Inquinant i organici persistent i alogenati - Diossine e PCB	/	/	1
Latte crudo bovino (A59a)	/	/	/	Inquinant i organici persistent i alogenati - Diossine e PCB	/	/	1
Prodotti trasformati di origine animale – Prodotti lattiero caseari (formaggi) (A59b)	/	/	/	Inquinant i organici persistent i alogenati - Diossine e PCB	/	/	1
Prodotti della pesca non trasformati (esclusi i crostacei) ACQUACOLTURA (A59a)	Piombo	Cadmio	Mercurio	/	/	/	1
Prodotti della pesca non trasformati (esclusi i crostacei) PESCATO - TONNO (A59b)	Piombo	Cadmio	Mercurio	Inquinant i organici persistent i alogenati - Diossine e PCB	/	/	2
Miele codice GISA	Piombo	/	/	/	/	Altri contaminanti – Idrossimetil furfurale (HMF)	2
TOTALE							14

TABELLA 61: CAMPIONAMENTI DI ALIMENTI PER LA RICERCA DI CONTAMINANTI DI ORIGINE AMBIENTALE E INDUSTRIALE/PER CONTAMINANTE

CONTAMINANTE	NUMERO CAMPIONI/MATRICI
Piombo (A59a)	9
Cadmio (A59a)	7
Mercurio (A59a)	2
Inquinanti organici persistenti alogenati - Diossine e PCB (A59)	6
Inquinanti organici persistenti alogeni - Sostanze Perfluoroalchiliche (A59b)	1
Altri contaminanti – Idrossimetil furfurale (HMF) (A91)	2
Totale	27

6.B.2) CAMPIONAMENTI PER LA RICERCA DI GERMI INDICATORI DI IGIENE DEL PROCESSO (Codice GISA A93)

I campionamenti per la ricerca di germi indicatori di igiene del processo dovranno essere effettuati in singola aliquota. Il numero di unità campionarie varia da 1, nel caso l'analisi prevista riguardi solo criteri di cui ai valori guida diversi dal Reg. CE/2073/05, a 5 (o altra numerosità secondo quanto previsto dal Regolamento) nel caso invece l'analisi prevista riguardi solo criteri di cui al Reg. CE/2073/05. Nel caso sia prevista l'analisi per criteri di cui al Reg. CE/2073/05 congiuntamente all'analisi per criteri di cui ai valori guida diversi dal Reg. CE/2073/05, il campione dovrà essere prelevato in aliquota singola e 5 unità campionarie (o altra numerosità secondo quanto previsto dal Regolamento). Il laboratorio effettuerà l'analisi delle 5 unità campionarie per i criteri di cui al Reg. CE/2073/05 e su una sola di queste unità campionarie effettuerà anche l'analisi per i criteri dei valori guida.

La categoria alimentare (matrice), i microrganismi e/o loro tossine o metaboliti, il piano di campionamento, i limiti dei criteri e le loro unità di misura, i metodi di analisi, e la fase a cui si applica il criterio sono quelli previsti dal Reg. 2073/2005 allegato I capitolo II “Criteri di igiene del processo” o da altra normativa vigente specifica o specificati nell'allegato 6 dell'Intesa Stato Regioni del 10 novembre 2016 per i valori guida.

Il controllo microbiologico dei parametri di igiene di processo, previsti dal Reg. CE n. 2073/2005, allegato I capitolo 2, spetta di norma agli operatori del settore alimentare.

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.

Il campione dunque sarà accompagnato da una nota di accompagnamento riportante i dati identificativi del campione e le determinazioni analitiche richieste non equivalente al verbale di prelievo.

I controlli di verifica del rispetto dei criteri di igiene di processo potranno essere effettuati, qualora ritenuto necessario, anche nell'ambito delle ispezioni alle aziende alimentari o degli audit e saranno utilizzate per addivenire alla valutazione del rischio.

Poiché si tratta di campionamenti con caratteristiche conoscitive, non comportano, in caso di non conformità, la ripetizione del parametro difforme, né è prevista automaticamente una attività sanzionatoria. Tuttavia l'operatore addetto al controllo ufficiale solleciterà l'operatore del settore alimentare ad individuare le cause di eventuali risultati insoddisfacenti, richiedendo l'implementazione delle frequenze di campionamento, la revisione delle buone pratiche di lavorazione e l'attuazione delle azioni correttive previste nel Capitolo 2 Allegato I del Reg. CE 2073/2005.

L'operatore addetto al controllo ufficiale potrà inoltre avvalersi di qualsiasi altra indagine ritenga utile al raggiungimento di tale scopo.

Se l'impresa alimentare non pone rimedio alla situazione di risultati non soddisfacenti, dovranno essere adottate le disposizioni (art. 138) e/o i provvedimenti sanzionatori (art. 139) previsti dal Reg. UE 2017/625.

6.B.3) CAMPIONAMENTI PER LA RICERCA DI GERMI NELL'AMBITO DEI CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE (Codice GISA A97).

Preso atto della necessità di un intervento normativo di modifica degli articoli 7 e 8 e degli allegati 1 e 2 del d.lgs 27/2021, si forniscono nel frattempo alcune precisazioni interpretative utili a superare le criticità rappresentate a queste Direzioni generali dalle associazioni di categoria dei settori coinvolti nonché dalle Autorità competenti Locali, dall'Istituto Superiore di Sanità e dalla rete dei laboratori ufficiali, inclusi i laboratori ufficiali degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali.

Al riguardo si rappresenta che a seguito delle modifiche previste dal DL 42/2021, convertito nella legge 71/2021, che ha reintrodotto le fattispecie penali della legge 283/62, sono tornate in vita le disposizioni del DPR 327/80 funzionali all'applicazione delle suddette norme penali. Ciò ha causato un conflitto tra le norme del DPR 327/80 ripristinate e le disposizioni degli allegati 1e 2 del d.lgs 27/2021 concernenti le modalità di campionamento, incluse quelle per la formazione del campione, con particolare riferimento al numero delle aliquote da prelevare.

In particolare, le criticità rilevate dall'Istituto Superiore di sanità nella gestione delle controversie hanno riguardato, tra l'altro: ritardi, anche considerevoli, nella messa a disposizione dell'operatore della filiera agroalimentare delle registrazioni inerenti alle attività condotte dal laboratorio ufficiale; difformità nelle attività di campionamento ufficiale e analisi/prova/diagnosi, con particolare riferimento a: numero di aliquote prelevate; inadeguatezza delle attività condotte dal laboratorio ufficiale (ad esempio: utilizzo di metodi di prova non accreditati; gestione dei campioni ufficiali al fine di garantirne il valore legale e la validità scientifica e tecnica); inadeguatezza delle registrazioni riportate nei verbali di campionamento (ad. es campi non compilati, registrazioni illeggibili) e degli atti amministrativi inerenti alla comunicazione di esito sfavorevole delle analisi, prove, diagnosi.

Articolo 7- Commi 1 e 2

Numero di aliquote da prelevare

Con riferimento al numero di aliquote da prelevare si forniscono le seguenti indicazioni che tengono conto delle disposizioni del DPR 327/80 per le parti non in contrasto con le successive norme eurounionali e nazionali:

A. Nell'ambito dei campionamenti effettuati per l'accertamento di pericoli chimici. ove sono previsti limiti di legge, si prelevano 4 aliquote o nel caso di prodotti preconfezionati 5, così composte:

- 1) aliquota per l'analisi presso il primo laboratorio ufficiale;
- 2) aliquota per l'operatore presso cui è stato effettuato il campionamento, da consegnare all'operatore stesso; in caso di attivazione della procedura di controperizia tale aliquota potrà essere analizzata da un laboratorio privato accreditato di fiducia dell'operatore;
- 3) aliquota a disposizione per eventuale perizia disposta dall'autorità giudiziaria, da consegnare al primo laboratorio ufficiale;
- 4) aliquota, da consegnare al primo laboratorio ufficiale per l'analisi presso l'ISS, o altro laboratorio ufficiale individuato dall'ISS stesso, nell'ambito della procedura di controversia analitica, con convocazione della parte;
- 5) aliquota per l'operatore produttore qualora si tratti di campionamento su preconfezionati¹, da consegnare al primo laboratorio ufficiale.

Al riguardo, si precisa che nel caso in cui il laboratorio ufficiale abbia effettuato lo screening con metodo accreditato, ma non disponga del metodo di conferma oppure non disponga di tutte le prove accreditate richieste si procede:

- al prelievo di un'ulteriore aliquota del campione ufficiale al fine di garantire il completamento dell'analisi richiesta (cfr. nota prot. N. DSVET/4333/P del 3 agosto 2011 "Gestione dei campioni per l'esecuzione dei controlli ufficiali sugli alimenti e mangimi di cui al regolamento 882/2004/CE"), oppure
- alla risigillatura dell'aliquota utilizzata, in assenza dell'operatore, purché sia garantito il mantenimento dell'integrità del campione (attraverso l'adozione di una procedura documentata utilizzata da tutti i laboratori ufficiali coinvolti) per l'invio ad un altro laboratorio ufficiale facente parte della rete di cui all'articolo 9 del dlgs n. 27/2021, che disponga della o delle prove accreditate.

B. Ai sensi dell'articolo 7, comma 2, si preleva un'unica aliquota nei seguenti casi:

- 1) campionamento in ambito chimico con convocazione delle parti ai sensi dell'art. 223 comma 1 del d.lgs. 271/89 per analisi su aliquota unica e irripetibile;
- 2) campionamento per analisi microbiologiche nei casi in cui non sia assicurabile la riproducibilità dell'esito analitico in considerazione della prevalenza e della distribuzione del pericolo negli animali o nelle merci per:
 - criteri di sicurezza in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE/2073/2005, con convocazione delle parti ai sensi dell'art. 223 comma 1 del d.lgs. 271/89;
 - la ricerca di salmonella spp prevista nei controlli ufficiali del PNAA il campionamento va eseguito in un unico campione finale (aliquota unica) con convocazione delle parti come previsto nella nota DGSAF 0014909-P_18/06/2021;
 - criteri di igiene di processo in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE/2073/2005, senza convocazione delle parti.

Si precisa che, nel caso di prelievo di un'unica aliquota, ne debba essere fatta esplicita menzione nel verbale di prelevamento.

Per quanto riguarda i campioni destinati al controllo ufficiale dei mangimi, si continuano ad applicare le modalità previste dal regolamento (CE) 152/2009 e successive modifiche e integrazioni, come dettagliate nel piano nazionale di controllo ufficiale sull'alimentazione degli animali (PNAA), così come richiamate nell'Allegato 1 sezione 2 del d.lgs. 27/2021.

¹ Tale aliquota è da riferirsi anche a campionamenti effettuati presso macelli o stabilimenti da destinare all'allevatore.

Relativamente ai controlli sulle merci provenienti da Paesi terzi o da Paesi dell'UE, tenuto conto di quanto previsto dal Decreto legge recante "Misure urgenti sulla disciplina sanzionatoria in materia di sicurezza alimentare", richiamato in premessa, continuano ad applicarsi le modalità di campionamento indicate nella nota DGSAN n. 0015199-P del 10/05/2011. Tuttavia, l'aliquota che nella sopra citata nota era destinata ad essere conservata presso l'IZS per l'eventuale contenzioso internazionale non dovrà essere più prelevata in considerazione di quanto già chiarito con nota DGSAF n. 0007765-26/03/2021 in merito alla definizione di operatore che nell'ambito degli scambi intraUE deve intendersi come il produttore/speditore della merce che si può avvalere per esercitare il diritto alla controperizia, di cui all'articolo 35 del Regolamento 2017/625, dell'operatore nazionale detentore della partita sottoposta a campionamento.

Resta fermo che anche per le attività di campionamento negli scambi intra UE e nelle importazioni da Paesi terzi, si applica quanto indicato nella presente nota in relazione alle situazioni sopra menzionate nelle quali è necessario procedere al prelievo di un campione in aliquota unica o in cui si proceda al prelievo di un'ulteriore aliquota per il completamento dell'analisi come sopra previsto.

Metodi e modalità di campionamento.

L'individuazione dei metodi e delle modalità di campionamento e di analisi, prova e diagnosi di laboratorio da utilizzare nel contesto dei controlli ufficiali deve avvenire in conformità a quanto previsto dall'articolo 34 del Regolamento (UE) 2017/625. Le modalità di campionamento individuate, in via generale, negli allegati al d.lgs 27/2021 si applicano solo in assenza di norme europee o nazionali, incluse le disposizioni adottate nei piani nazionali di controllo, che prevedono modalità di campionamento specifiche su animali o merci oggetto di controllo ufficiale.

Sono da prevedersi, oltre ai controlli ufficiali di seguito indicati, anche dei campionamenti derivanti da istruzioni ministeriali o da indagini conseguenti a tossinfezioni e piani speciali dovuti ad emergenze varie. Ovviamente non sono preventivabili e quantificabili.

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 dei criteri e le loro unità di misura, 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.

Laddove non siano fissati criteri dal Reg. CE 2073/2005, le modalità di campionamento si riferiscono a quelle previste dal DPR 327/1980 o da specifiche norme.

Nell'ambito del controllo microbiologico dei parametri di sicurezza alimentare è possibile, in caso di motivata necessità o come previsto dall'Intesa Stato Regioni del 10 novembre 2016, campionare matrici e/o determinazioni non previste dal Reg. 2073/2005 (ad es. prelievo di alimento sospetto di aver determinato una tossinfezione alimentare).

Come già indicato, per quanto attiene alla tipologia di campionamento sono da effettuarsi n° 4 – 5 aliquote oppure 1 aliquota in caso di: 1) alimenti altamente deteriorabili (shelf life inferiore ai 5 gg), 2) data di scadenza prossima, 3) quantitativo insufficiente alla costituzione delle aliquote di legge. Per le unità campionarie si rimanda a quanto previsto dal Reg. 2073/2005 o all'Intesa Stato Regioni del 10 novembre 2016.

Rispetto agli anni precedenti vi è stata una redistribuzione dei campionamenti nel settore latte e prodotti lattiero caseari al fine di predisporre un migliore monitoraggio della situazione dei principali microrganismi patogeni ed in

particolare dell'Escherichia Coli STEC nel prodotto Fontina DOP e negli altri prodotti lattiero-caseari a lunga stagionatura. Ciò considerate le positività per E. coli STEC rilevate su Fontina DOP negli ultimi anni a partire dal 2018.

Tabella 62:

N. CATEGORIA ALIMENTO	Criteri di Igiene (produzione) (Campioni di materie prime, ingredienti o semilavorati prelevati presso il laboratorio annesso a punto vendita o di somministrazione o presso lo stabilimento, durante il processo di lavorazione)	Criteri di sicurezza (Commercializzazione /distribuzione) Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità. Sono da considerare "prodotti immessi sul mercato" i prodotti finiti destinati ad essere consegnati al consumatore che possono essere prelevati sia presso lo stabilimento di produzione (prodotto immesso sul mercato ancora sotto il controllo del produttore), sia presso punti vendita o somministrazione della rete di commercializzazione/distribuzione	Campioni Stabilimento Igiene	Campioni Stabilimento Sicurezza	Campioni Distribuzione Sicurezza
	Valori guida diversi dal Reg. CE/2073/05 e ss.mm.II. 1 unità campionaria/1 aliquota salvo campione congiunto con Reg. CE 2073/05	Criteri Igiene processo Reg. CE/2073/05 e ss.mm.II. 5 unità campionarie/1 aliquota	Valori guida diversi dal Reg. CE/2073/05 e ss.mm.II. 1 unità campionaria/DPR 327/80 salvo	Criteri sicurezza alimentare Reg. 2005/2073/CE e ss.mm.II. campione congiunto con Reg. CE 2073/05	
All 7.5 prodotti a base uova		☐ Enterobacteriaceae		☐ Salmonella spp. ☐ L. monocytogenes	0 0 1
All 7.7 carne di pollame				☐ S. Enteritidis, S. Typhimurium e variante monofasica 1.4.[5].12.i:- (carni fresche di pollame)	0 0 4
All 7.8 carni macinate da consumarsi cotte	☐ L. monocytogenes conteggio	☐ Microrganismi mesofili aerobi (a) ☐ E. coli			1 0 0
All 7.8 preparazioni di carne da consumarsi cotte	☐ L. monocytogenes conteggio	☐ E. coli		☐ Salmonella spp.	2 0 3
All 7.9 prodotti a base di carne da consumarsi crudi	☐ E. coli ☐ Stafilococchi coagulasi positivi (b)		☐ Cl. Perfringens (c) ☐ Yersinia enterocolitica presunta patogena (carne suina) ☐ E. coli STEC	☐ Salmonella spp. ☐ L. monocytogenes	0 1 1
All 7.10 molluschi bivalvi echinodermi tunicati e gasteropodi vivi	☐ Norovirus GI e GII se non riportano in etichetta la dicitura "da consumarsi previa cottura" (b)		☐ Vibrio cholerae O1 e O139 ☐ Vibrio cholerae non-O1 e non-O139 (d) potenzialmente enteropatogeni (d) ☐ Vibrio parahaemolyticus (d) ☐ Virus Epatite A (d) ☐ Norovirus GI e GII (b)	☐ E. coli MPN ☐ Salmonella spp.	0 0 1
All 7.10 prodotti della pesca trasformati e preparati (escluse conserve e semiconserve)	☐ E. coli ☐ Stafilococchi coagulasi positivi (b) ☐ L. monocytogenes conteggio (non RTE)		☐ Vibrio cholerae O1 e O139 (d) ☐ Vibrio cholerae non-O1 e non-O139 potenzialmente enteropatogeni (d) ☐ Vibrio parahaemolyticus (d) ☐ Virus Epatite A (d) ☐ Norovirus GI e GII (b) ☐ Salmonella spp. (d)	☐ L. monocytogenes (RTE) ☐ ISTAMINA Criterio 1.26 – 9 u.c. Criterio 1.27 – 9 u.c. Criterio 1.27 bis – 1 u.c.	1 0 1
All 7.12 latte trattato termicamente		☐ Enterobacteriaceae		☐ L. monocytogenes	1 0 1
All 7.13 latte in polvere o siero di latte in polvere		☐ Enterobacteriaceae (no se trasformazione successiva) ☐ Stafilococchi coagulasi positivi (no se trasformazione successiva)		☐ Salmonella spp. ☐ Enterotossine stafilococciche ☐ L. monocytogenes	0 1 0
All 7.14 yogurt e lattici fermentati	☐ Stafilococchi coagulasi positivi (b) ☐ Muffe (a base di frutta)		☐ Enterotossine stafilococciche (d)	☐ Salmonella spp. ☐ L. monocytogenes	0 1 2
All 7.15 Burro e panna pastorizzati				☐ L. monocytogenes	0 2 2
All 7.16 formaggi da latte o siero sottoposti a trattamento termico	☐ E. coli ☐ Stafilococchi coagulasi positivi			☐ Enterotossine stafilococciche ☐ L. monocytogenes	2 1 1
All 7.16 formaggi al latte crudo o termizzato	☐ E. coli	☐ Stafilococchi coagulasi positivi Enterotossine stafilococciche	☐ E. coli STEC (d)	☐ Enterotossine stafilococciche ☐ Salmonella spp. ☐ L. monocytogenes	9 0 2
Miele e prodotti dell'alveare			☐ Tossina botulinica		0 0 1
				16 6 20	
				Totale campioni	42

N.B. non si tenga conto del parametro "Epatite A" come analita che non è da ricercare, non facente parte di un'analisi multi fattore per l'IZS.

I campioni in monitoraggio sono quelli indicati nel successivo schema su matrici di cui all'All. 7.16 "formaggi a latte crudo o termizzato", criteri di sicurezza alimentare su prodotto ancora sotto il controllo dell'OSA e non in commercio.

Il campionamento andrà effettuato su prodotti che hanno raggiunto la maturazione tipica della Fontina DOP di circa 80 giorni ma che non sono stati ancora oggetto di immissione in commercio.

Salvo valutazioni diverse, a titolo precauzionale occorre fermare la partita campionata con sequestro cautelativo sanitario di cui all'art 20 DPR 327/80.

I campioni che prevedono tutti e 4 i patogeni vanno effettuati secondo le specifiche previste dal Reg. CE 2073/05 per consentire la valutazione dei criteri ivi contenuti, ma trattandosi di monitoraggio su prodotto non ancora immesso in commercio, l'aliquota sarà una sola, salvo diversa valutazione del campionatore. Il laboratorio effettuerà l'analisi delle 5 unità campionarie per i criteri di cui al Reg. CE/2073/05 e su una sola di queste unità campionarie effettuerà anche l'analisi per i criteri dei valori guida (STEC).

I campioni che prevedono esclusivamente la ricerca di E. coli STEC vanno effettuati per consentire la valutazione dei criteri di cui alle linee guida dell'Intesa 212 CSR del 2016, ma trattandosi di monitoraggio su prodotto non ancora immesso in commercio, l'aliquota sarà una sola, salvo diversa valutazione del campionatore. Quindi il campione sarà effettuato in aliquota singola e in singola unità campionaria. Il laboratorio effettuerà l'analisi sulla unica unità campionaria presente.

In caso di positività, il veterinario ufficiale campionatore, oltre alle prescrizione delle azioni correttive, dovrà richiedere all'OSA la definizione per iscritto della destinazione del prodotto, in particolare se richiede che sia destinato alla distruzione, alla ulteriore stagionatura fino a quando non vi sia un esito conforme a seguito di ulteriore campionamento ufficiale con costo a carico dell'OSA, o alla trasformazione, in questo caso indicando quale tipo di trasformazione, garantendone l'efficacia del trattamento. Ciò ai fini del dissequestro e dell'invio in vincolo, se del caso, del prodotto a destinazione.

In caso di contestazioni sarà effettuato dal campionatore un campione ufficiale sul prodotto ancora in sequestro cautelativo.

Tabella 63:

N. Categoria alimento	Valori guida diversi dal Reg. Ce/2073/05 e ss.mm.ii. 1 unità campionaria/DPR 327/80 salvo campione congiunto con Reg. CE 2073/05	Criteri di sicurezza alimentareReg. 2005/2073/CE e ss.mm.ii. campione congiunto con Reg. CE 2073/05	Campioni
All 7.16 formaggi al latte crudo o termizzato (A97)	E. coli STEC (d)	Enterotossine stafilococciche - Salmonella spp. - L.monocytogenes	9
All 7.16 formaggi al latte crudo o termizzato (A97)	E. coli STEC (d)		9
Totale campioni			18

Parallelamente al presente piano sarà valutata la possibilità di predisporre uno specifico piano di intervento su situazioni che si rilevino problematiche, anche in considerazione degli esiti del presente e che potrà richiedere la revisioni delle presenti disposizioni.

6.B.4) CAMPIONAMENTI IN OTTEMPERANZA A PIANI DI CONTROLLO NAZIONALI E REGIONALI

Igiene del processo ai sensi del Reg. UE 218/2014 art 2 comma 4 e Reg UE 2019/627 art 35 (A95).

Il campionamento per la verifica dei criteri di igiene del processo sulle carcasse per il 2024 verterà sulle carcasse di suino al fine di verificare la situazione regionale, anche a seguito dell'entrata in vigore del Reg. UE 218/2014 art 2 comma 4 e di quanto previsto dalla nota DGISAN 31817-P-05/08/2014 e su carcasse di bovino presso i macelli che macellano più di 1000 UGB/anno.

Il campionamento è da effettuarsi su cinque carcasse, con le modalità previste dal Reg. CE 2073/05, sulle quali si andranno a determinare i seguenti parametri in tabella 64:

Matrici	Microorganismo/loro tossine, metaboliti	N°
Carcasse suine (A95)	Salmonella spp (5 carcasse)	1
Carcasse bovine (A95)	Salmonella spp (5 carcasse)	2

A riguardo occorre valutare la realtà di macellazione suina nella regione al fine di poter applicare correttamente la predetta nota. Infatti la macellazione di suini presso stabilimenti riconosciuti della Regione non è paragonabile a quanto previsto nel Regolamento UE, neanche nella fattispecie che prevede deroghe per gli stabilimenti che macellano fino a 300 capi/settimana.

Parimenti in prima applicazione di quanto previsto dall'art 35 del Reg. UE 627/2019 e in assenza di specifiche a livello nazionale, vista la tipologia di macelli bovini, considerato che la maggior parte di essi macellano meno di 1000 UGB/anno, i campionamenti riguarderanno, oltre ai suini, le carcasse di bovino nei due macelli che macellano più di 1000 UGB anno.

In relazione alla esiguità delle macellazioni, la conformità a quanto previsto dal Reg. UE 218/2014 e dal Reg. UE 627/2019 sarà ottenuta attraverso:

- la raccolta di tutte le informazioni relative al numero totale dei campioni effettuati ed a quello dei campioni positivi per Salmonella, prelevati in autocontrollo ai sensi del Reg. CE 2073/05. Dovranno essere raccolte dai veterinari ufficiali che effettuano il controllo presso il macello i rapporti di prova relativi alle analisi di cui sopra eseguite su carcasse e rendicontate al termine dell'anno attraverso la seguente maschera:

Tabella 65: raccolta esiti campionamenti 2073/05.

Macello	n° suini/bovini macellati nel 2024	n° carcasse suine/bovine campionate nel 2024	n° carcasse suine/bovine positive nel 2024
---------	------------------------------------	--	--

A			
B			
C			
D			

- effettuazione del campionamento di cui sopra.

6.B.5) CONTROLLI PER LA RICERCA DI TRICHINELLA NELLE CARNI (Codice GISA A108_A)

Nell'ottobre 2021 si è riscontrata una positività per *Trichinella ss.pp.* poi identificata come *T. britovi*, in un cinghiale cacciato ad Arvier con conferma quindi di una presenza latente nell'ambiente che non permette di abbassare la guardia nei confronti di questa insidiosa malattia.

Per questo motivo i controlli per la ricerca di Trichinella nelle carni dovranno sempre essere eseguiti scrupolosamente secondo le indicazioni fornite dalle linee guida approvate dall'intesa ai sensi dell'art. 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano del 10 maggio 2007 concernente la corretta applicazione del Regolamento CE 2075/2005, che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichinella nelle carni.

Nella specifica realtà regionale si eseguono i campionamenti riportati nella seguente tabella 66.

Matrice	Determinazione analitica	N° campioni
Cinghiali cacciati (A109)	Trichinella spp	Secondo programma dei prelievi concordato ogni anno con Regione, CERMAE e struttura Flora e Fauna dell'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali
Suini ed equidi macellati ad uso domestico	Trichinella spp	Tutti i capi

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

6.B.6) ALIMENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI (Codice GISA A57_A)

Nell'effettuazione delle attività di campionamento ed ispezione si raccomanda di tenere conto di quanto riportato nel Piano nazionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti 2023-2027, modificato per il 2025 con nota **DGSAN 3574 del 28/01/2025**, a cui si rimanda per le specifiche di campionamento.

Gli atti normativi di riferimento sono la Direttiva 1999/2/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 febbraio 1999, relativa al *“Ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti”* e la Direttiva 1999/3/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 febbraio 1999 *“che stabilisce un elenco di alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti”*.

Le due direttive europee sono state recepite in Italia con il Decreto Legislativo 30 gennaio 2001, n. 94, che reca gli obblighi relativi ai prodotti alimentari autorizzati all'irraggiamento, alle condizioni di impiego del trattamento, alle sorgenti e alle dosi di irradiazione consentite, ai provvedimenti autorizzativi per l'impiego delle radiazioni ionizzanti e alle sanzioni applicabili in caso di violazione degli obblighi previsti.

Il campionamento per il controllo ufficiale degli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti deve avvenire secondo le modalità e le norme di prelevamento indicate nel D.P.R. 327/80 e, per le attività di controllo ufficiale, deve inoltre rispettare quanto previsto **dall'Allegato 1 del decreto legislativo n. 27 del 2 febbraio 2021 e s.m.i. come il D.Legge n. 42 del 22 marzo 2021.**

Come riportato nel "Piano Nazionale Alimenti trattati con Radiazioni Ionizzanti 2023-2027" - **cap.5.2** (pag. 10), in prima applicazione si suggerisce di ripartire il numero minimo di campioni prelevati in maniera uguale tra alimenti di Origine Animale e non. Per questa ragione **anche per il 2025** per la VdA sono previsti **10 campionamenti**, dei quali **5 per alimenti OA e 5 Non-OA.**

Presso l'IZS di Torino si eseguono determinazioni su campioni di **carne e pesce freschi** e con osso/lisca centrale e per questi campioni è dunque **necessaria l'aliquota aggiuntiva** da inviare per conferma al centro di riferimento nel caso in cui il saggio di screening desse esito **non negativo.**

Nei casi restanti in cui il laboratorio NON dispone del metodo di conferma per la prova richiesta sulla specifica matrice, non necessita procedere al prelievo di un'aliquota aggiuntiva del campione ufficiale.

Modalità di controllo:

- a) L'alimento così trattato deve recare la dicitura *“irradiato”* in etichetta.
- b) il piano non preclude la possibilità di campionare matrici senza l'etichettatura di cui al punto a).

Qualora il laboratorio non disponga del metodo di conferma per la prova richiesta sulla specifica matrice, le Autorità sanitarie preposte al campionamento, dovranno procedere al prelievo di un'aliquota aggiuntiva del campione ufficiale.

Per consentire la rendicontazione dei risultati nazionali alla Commissione europea con le informazioni obbligatorie richieste, i dati delle attività analitiche di controllo sul territorio dovranno essere trasmessi al Ministero utilizzando il Sistema Informativo Nazionale Alimenti Irradiati (S.I.N.A.I.) accessibile attraverso il link SINAI presente sul sito ufficiale dell'IZS Puglia e Basilicata (www.izsfg.it) secondo il tracciato record rappresentato in Allegato 10. Al momento dell'accreditamento al S.I.N.A.I. saranno rese disponibili le istruzioni per l'utilizzo del sistema con tutte le tabelle previste.

Le matrici da controllare sono riportate nella tabella 67 seguente:

Ripartizione delle matrici alimentari di origine animale da campionare per Regione/Provincia		
Categoria alimentare/alimento	Ripartizione % dei campioni (*)	Numero campioni
Molluschi (Cefalopodi e/o Molluschi bivalvi)	20%	1
Crostacei	20%	1
Pesci	40%	2
Pollame	20%	1
Totale	100%	5

(*) Ripartizione dei campioni calcolata in base alla quantità importata, al rischio di non conformità, al rischio di irraggiamento nei Paesi terzi e nella UE.

Qualora il laboratorio non disponga del metodo di conferma per la prova richiesta sulla specifica matrice, le Autorità sanitarie preposte al campionamento, dovranno procedere al prelievo di un'aliquota aggiuntiva del campione ufficiale.

Per consentire la rendicontazione dei risultati nazionali alla Commissione europea con le informazioni obbligatorie richieste, i dati delle attività analitiche di controllo sul territorio dovranno essere trasmessi al Ministero utilizzando il Sistema Informativo Nazionale Alimenti Irradiati (S.I.N.A.I.) accessibile attraverso il link SINAI presente sul sito ufficiale dell'IZS Puglia e Basilicata (www.izsfg.it) secondo il tracciato record rappresentato in Allegato 10. Al momento dell'accreditamento al S.I.N.A.I. saranno rese disponibili le istruzioni per l'utilizzo del sistema con tutte le tabelle previste.

Il Laboratorio che ha preso in carico per primo il campione provvederà a caricare i dati anagrafici e di analisi sul S.I.N.A.I. I dati completi dovranno essere resi disponibili dai Laboratori alle Autorità competenti per la validazione degli stessi entro il mese di febbraio dell'anno successivo a quello del controllo.

La Regione/Provincia autonoma provvederà a validare i risultati regionali/provinciali entro il mese di marzo di ogni anno. In questo modo essi saranno disponibili al Ministero, -DGISAN sul S.I.N.A.I.

6.B.7) ADDITIVI ALIMENTARI (Codice GISA A74_A)

Si ricorda che per il campionamento di dovrà tenere conto:

- ✓ prodotti alimentari di particolare interesse produttivo sul proprio territorio;
- ✓ prodotti alimentari per i quali negli anni precedenti sono state riscontrate non conformità;
- ✓ altri criteri ritenuti efficaci ai fini della programmazione.

Per la consultazione della lista degli alimenti per cui non è autorizzata la presenza di coloranti, la tipologia di coloranti/additivi ammessi, i coloranti che possono essere utilizzati sotto forma di pigmenti naturali e l'elenco dei coloranti alimentari per i quali l'etichettatura degli alimenti include informazioni aggiuntive di cui al **Regolamento (CE) 1333/2008**, si rimanda agli **allegati da 1 a 4** della Nota MdS 0005029 del 06/02/2025.

Per quanto concerne, invece, la consultazione procedimenti tradizionali di preparazione degli alimenti, l'elenco delle sostanze che non sono aggiunte nella loro forma originale agli alimenti, l'elenco delle sostanze e le relative categorie alimentari a cui possono essere aggiunte con gli specifici tenori massimi di cui al **Regolamento (CE) 1334/2008**, si rimanda agli **allegati da 5 a 7** della **Nota MdS 0005029 del 06/02/2025**.

La tabella 70 seguente riassume le tipologie e le quantità di campioni da eseguire:

Tipologia di controllo analitico	Numero minimo di campioni come materia prima e analisi da effettuare
Controllo analitico <u>Additivi Alimentari</u> come materia prima METALLI	2 - Controllo del rispetto dei Requisiti di purezza di cui al regolamento (UE) n. 231/2012 In particolare modo per quanto riguarda la rilevazione dei tenori massimi dei metalli;
Controllo analitico <u>Additivi Alimentari nei prodotti alimentari</u>	2

La ripartizione per la nostra Regione è stata effettuata tenendo in considerazione le osservazioni dall'Assessorato alla sanità della Regione Valle d'Aosta.

Gli esami relativi alla tabella 70 soprastante saranno eseguiti dall'IZS PLV.

Per le specifiche di campionamento si rimanda ai relativi allegati della **Nota MdS 0005029 del 06/02/2025**.

6.B.8) PIANI DI CONTROLLO DEI RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI

6.B.8.A) CAMPIONAMENTI DEL PIANO NAZIONALE

Alimenti di origine animale (tabella 73)

Carni	Latte e derivati	Pesci	Uova
8	8	5	5

6.B.8.B) CAMPIONAMENTI DEL PIANO COORDINATO DI CONTROLLO COMUNITARIO DELL'UNIONE EUROPEA PER LA VERIFICA DEI LIVELLI DI RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI (PCCC)

Codice Ministeriale: K009A

Alimenti di origine animale (tabella 74)

Latte vaccino	Grasso suino
2	2

La ripartizione per la nostra Regione è stata effettuata tenendo in considerazione le osservazioni dall'Assessorato alla sanità della Regione Valle d'Aosta.

6.B.9) PROVA DELLA FOSFATASI ALCALINA SU LATTE PASTORIZZATO (Codice GISA A112_A)

Quando il latte crudo o i prodotti lattiero-caseari sono sottoposti a trattamento termico, gli operatori del settore alimentare devono garantire che ciò avvenga nel rispetto dei requisiti di cui all'All. II, cap. XI, del Reg. CE n. 852/2004. In particolare la pastorizzazione è ottenuta mediante un trattamento che comporti:

- un'alta temperatura per un breve periodo (almeno 72°C per 15 secondi);
- una bassa temperatura per un periodo lungo (almeno 63°C per 30 minuti); oppure
- qualsiasi altra combinazione tempo/temperatura che consenta di ottenere un effetto equivalente;
- in modo che, immediatamente dopo aver subito il trattamento, i prodotti reagiscano negativamente all'eventuale test della fosfatasi alcalina;

Le modalità di pastorizzazione dovranno essere verificate dall'autorità competente mediante campionamenti ufficiali, ove richiesto.

6.B.10) PIANO PRODOTTI ITTICI (Codice GISA A110_A)

Il veterinario ufficiale verifica le modalità di conservazione dei prodotti acquatici ed esegue esami organolettici per garantire che siano rispettati i livelli minimi di freschezza, o di vitalità, nelle fasi di lavorazione e distribuzione. In caso di dubbi può procedere all'esecuzione di campioni per la ricerca dell'ABVT, del TMA-N e o di altri esami specifici. Esso esegue, inoltre, controlli per la verifica dell'etichettatura.

L'autorità competente verifica anche la procedura di ricerca dei parassiti visibili nei prodotti acquatici a rischio messa a punto dagli operatori del settore, comprensiva di una valutazione in campo delle capacità tecniche di individuazione del parassita da parte dell'OSA.

Nel 2024 verranno effettuati anche i campionamenti ufficiali previsti in ottemperanza dell'Intesa Stato Regioni del 10 novembre 2016, oltre alla ricerca sotto riportata, resasi necessaria in relazione al fatto che un OSA operante in VDA, in base all'analisi del rischio del proprio sistema di autocontrollo, considera non necessaria la bonifica preventiva prevista in base al Reg. CE 853/04 Allegato III Sezione VIII Capitolo III Parte D -Requisiti relativi ai parassiti – paragrafi 1 e 2, a verifica della corretta gestione della procedura.

Matrice	Determinazione analitica	N° campioni
---------	--------------------------	-------------

Prodotti della pesca	ricerca di parassiti zoonotici	1
----------------------	--------------------------------	---

Tabella 75

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

6.C) PIANO CONTROLLO SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

(Verifiche e Ispezioni: A171 - Audit negli stabilimenti SEZIONE I - impianti che svolgono attività intermedie e stoccaggio di sottoprodotti di origine animale: A15)

6.C.1) INDICAZIONI OPERATIVE ED ORGANIZZAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI VIGILANZA SUI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

I controlli sono mirati a verificare la corretta gestione dei sottoprodotti di origine animale e rientrano nell'attività di controllo ufficiale dei prodotti alimentari. Tali verifiche completano i normali controlli in materia di requisiti igienico sanitari, strutturali, gestionali e di autocontrollo, svolti negli impianti di produzione e commercializzazione di prodotti alimentari di origine animale o contenenti prodotti di origine animale (macelli, sezionamenti, laboratori di prodotti a base di carne, preparazioni, caseifici, depositi frigoriferi, ecc.). La frequenza minima dei controlli, procedure e check list è effettuata sulla base dell'analisi del rischio degli stabilimenti riconosciuti.

In particolare il controllo ufficiale sulla corretta gestione dei SOA nei luoghi di loro produzione deve riguardare almeno:

- la verifica dell'esistenza, nel piano di autocontrollo, di una specifica procedura per la gestione dei sottoprodotti di origine animale;
- la corretta identificazione dei contenitori (da ricordare il cambiamento del codice colore per i materiali di Categoria 1, da rosso a nero, in tutte le fasi di raccolta, deposito e trasporto);
- le modalità di raccolta e conservazione dei sottoprodotti di origine animale in attesa del loro smaltimento;
- il controllo dei documenti commerciali e del registro delle partite spedite, di cui all'art. 22 del Reg. CE/1069/2009, qualora previsto (vengono, infatti, mantenute le deroghe già previste dalla Accordo Stato Regioni del 1/7/2004).

Sul territorio regionale sono **presenti un impianto di magazzinaggio di S.O.A.** di categoria 1, uno di categoria 3 e **un impianto di coincenerimento S.O.A.**

Per quanto attiene le attività di ispezione è obbligatorio che vengano effettuate sistematicamente almeno le seguenti verifiche:

A) Ispezioni dei requisiti igienico-strutturali:

- 1) Verifica impianti/attrezzature;

- 2) Verifica idoneità processo produttivo, igiene della lavorazione e igiene del personale;
- 3) Verifica corretta gestione materiali in ingresso;
- 4) Verifica procedimenti di pulizia e manutenzione;
- 5) Verifica corretta gestione prodotti finiti o dei materiali/prodotti depositati;
- 6) Verifica delle contaminazioni crociate (se del caso).

B) Ispezioni dei requisiti dell'autocontrollo:

- 1) Verifica sulla documentazione di ingresso e uscita e sui registri;
- 2) Verifica GMP, GHP e prerequisiti;
- 3) Verifica HACCP;
- 4) Verifica controllo delle temperature e corretta gestione dei CCP;
- 5) Verifica dei parametri di processo;
- 6) Verifica rintracciabilità e ritiro richiamo.

Lo schema che stabilisce le frequenze annuali dei controlli in relazione alla categorizzazione del rischio è riportato nel paragrafo 4.E). Tali frequenze rappresentano un'indicazione di minima, suscettibile di variazioni nell'ambito della programmazione aziendale dell'attività di controllo dei Servizi Veterinari territorialmente competenti, in funzione delle dimensioni dell'impianto o dell'attività, della valutazione e dell'analisi dei rischi, nonché delle garanzie offerte dall'impresa in base ai contenuti ed all'applicazione del piano di autocontrollo aziendale.

6.C.2.) CONTROLLO DEI MATERIALI A RISCHIO SPECIFICO TSE (CODICE GISA 176_A)

In materia si fa riferimento a quanto stabilito dal regolamento (CE) 1069/2009 Parlamento europeo e del Consiglio dell'Unione europea del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il Regolamento (CE) 1774/2002 e dal regolamento (CE) 142/2011 della Commissione, del 25 febbraio 2011, recante disposizioni di applicazione del Regolamento (CE) 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano, dalla Direttiva 97/78/CE del Consiglio per quanto riguarda taluni campioni e articoli non sottoposti a controlli veterinari alla frontiera e dall'Accordo Stato-Regioni (Rep. Atti n. 20 CU del 07/02/2013) recante "Linee Guida per l'applicazione del Regolamento CE 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il Regolamento CE 1774/2002".

6.D) PIANI DI SORVEGLIANZA MALATTIE INFETTIVE CONTAGIOSE AL MACELLO (CODICE GISA A176_A)

6.D.1) PIANO SORVEGLIANZA MALATTIA VESCICOLARE SUINA, PESTE SUINA CLASSICA E MALATTIA DI AUJESZKY

AUJESZKY n° 12 campioni al macello (CODICE GISA A174_A)

A seguito del riconoscimento comunitario di indennità da **MVS** dell'intero territorio nazionale, avvenuto con Decisione di esecuzione della Commissione n. 470 del 20 marzo 2019, tenuto conto inoltre che la MVS non rientra tra le malattie

elencate nell'allegato II del Regolamento (UE) n. 2016/429 così come modificato dal Regolamento 2018/1882, non è più necessario proseguire l'attività di sorveglianza sul territorio nazionale.

A partire dal 2021 il piano di sorveglianza **Peste suina classica** negli allevamenti di suini è affiancato in parallelo al Piano di sorveglianza e prevenzione delle Peste suina africana: i campioni (non più sierologici) prelevati da capi morti verranno quindi sottoposti a test per la ricerca sia del genoma del virus della PSC sia della PSA.

Considerata la realtà suinicola regionale, ove non si riscontrano allevamenti di suini da riproduzione, ma solo da ingrasso e di piccolissime dimensioni, i prelievi verranno eseguiti al macello sugli allevamenti da ingrasso in misura di 12 campioni per la SOLA sorveglianza della **malattia di Aujeszky**.

6.D.2) PIANO DI SORVEGLIANZA BLUE TONGUE (CODICE GISA A172_A)

Come per il 2024, nel 2025, i campionamenti di animali autoctoni condotti al macello nei vari macelli della Regione da sottoporre a controllo sierologico per Bluetongue non verranno eseguiti, stante le modalità di sorveglianza sierologica in allevamento.

6.D.3) PIANO DI SORVEGLIANZA TSE (CODICE GISA A176_A)

I controlli saranno effettuati con le frequenze della sottostante tabella utilizzando unicamente le liste di riscontro adeguate a quanto previsto dalla nota 15111-18/07/2014-DGSAF compresa la verifica della conformità all'allegato III del Regolamento (CE) n.1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009 (tabella 76):

Tipologia di macello	Rischio	Numero di verifiche
macello carni rosse macello carni bianche macello selvaggina > 60 UGB settimanali medie/anno	A	6
	M	4
	B	3
macello carni rosse macello carni bianche macello selvaggina > 20 UGB e <= 60 UGB settimanali medie/anno	A	4
	M	3
	B	2
macello carni rosse macello carni bianche macello selvaggina < =20 UGB settimanali medie/anno o < a 50 UBE anno	A	3
	M	2
	B	1

6.D.4) ALLERGENI (CODICE GISA A118_A)

Per quanto riguarda gli allergeni, il Regolamento 1169/2011 UE ha l'obiettivo di garantire ai cittadini il diritto ad un'informazione più approfondita sul contenuto degli alimenti, mantenendo una lista positiva già prevista dalla Direttiva 2003/89/CE di sostanze considerate "allergeniche" da menzionare obbligatoriamente in etichetta qualora siano presenti in un prodotto alimentare.

È prevista l'esecuzione di campioni di alimenti generici a rischio per alcuni specifici allergenici, che non contengono menzione degli stessi in etichetta (evitare il campionamento se l'allergene è dichiarato).

Nella seguente tabella 76 si riassumono le matrici da cui effettuare i campionamenti previsti in numero totale di 3.

Matrici	Allergeni richiesti	Allergeni che possono essere richiesti in aggiunta o sostituzione ai precedenti compatibilmente con le indicazioni in etichetta	Numero di campioni
Preparazioni di carne e prodotti a base di carne	Lattoglobuline Caseine Ovoproteine Solfiti Lattosio	Glutine Soia Senape	2
Prodotti della pesca, molluschi bivalvi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi marini, crostacei	DNA- crostacei DNA-molluschi	Senape	1

Gli esami saranno eseguiti dall'IZSPLV.

6.D.5) RICERCA RADIONUCLIDI IN ALIMENTI (A115)

Campioni alimentari per misure radiometriche (tabella 77)

Matrice	Luogo prelievo	Quantitativo	N° campioni
Formaggi stagionati	Produttori locali monoconferitori	1 Kg	3

Nel Rapporto di prova, oltre alle informazioni relative ai radionuclidi artificiali gamma (concentrazione di Cs137, Cs134, I131 minime conc. Ril. Di altri radionuclidi), verranno riportate anche le concentrazioni dei radionuclidi naturali (K40). Trattandosi di monitoraggio si prevede il campionamento di un'unica aliquota. Le analisi sono espletate dall'ARPA Valle d'Aosta.

6.E) FREQUENZE DEI CONTROLLI

La frequenza di controllo ufficiale di cui agli allegati 3 e 4 dell'Intesa 2012/CSR del 10/11/2016 si applica alle **attività diverse dal settore latte** di competenza della SC IAOA.

La frequenza di controllo ufficiale di cui agli allegati 3 e 4 Intesa 2012/CSR del 10/11/2016 si applica alle **attività del settore latte di fondovalle ad utilizzo non stagionali** di competenza della SC IAOA.

Per la frequenza di controllo ufficiale di cui agli allegati 3 e 4 Intesa 2012/CSR del 10/11/2016 per **attività del settore latte stabilimenti di fondovalle ad utilizzo stagionale** di competenza della SC IAOA, si applicano misure di flessibilità con riduzione delle frequenze di un fattore pari a 6/12.

Per la frequenza di controllo ufficiale di cui agli allegati 3 e 4 Intesa 2012/CSR del 10/11/2016 per **attività del settore latte stabilimenti di alpeggio ad utilizzo stagionale** di competenza della SC IAOA, si applicano misure di flessibilità con riduzione delle frequenze di un fattore pari a 3/12.

Tale frequenza di controllo è declinata secondo piano specifico.

La frequenza di controllo ufficiale di cui all'allegato 5 Intesa 2012/CSR del 10/11/2016 si applica alle **attività del settore sottoprodotti** di competenza della SC IAOA.

Frequenza di controllo ufficiale da allegati 3 e 4 Intesa 2012/CSR del 10/11/2016:
attività diverse dal settore latte, di competenza della SC IAOA

Attività registrate (tabella 78)

			Livello di rischio		
			Basso	Medio	Alto
PRODUZIONE PRIMARIA	Caccia. Attività registrate 852	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 ogni 3 anni		
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0		
	Pesca. Imprese registrate 852 che effettuano attività di pesca	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 ogni 5 anni		
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0		
	Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore di latte crudo e uova	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 controllo l'anno per stabilimento		
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0		

			Livello di rischio		
			Basso	Medio	Alto
PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta ogni anno		
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0		
	Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta ogni anno		
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0		
	Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carne in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta ogni 3 anni		
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0		
	Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta ogni 3 anni		
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0		
	Raccolta* e lavorazione di prodotti dell'apario *inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni 4 anni	1 volta ogni 3 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0		

			Livello di rischio		
			Basso	Medio	Alto
RISTORAZIONE E COMMERCIO	Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni 4 anni	1 volta ogni 3 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0		
	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni 4 anni	1 volta ogni 3 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0		

	Commercio ambulante	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni		
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0		
	Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni 4 anni	1 volta ogni 3 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0		
	Piattaforma di distribuzione alimenti	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni 4 anni	1 volta ogni 3 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0		
	Deposito funzionalmente, ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni 4 anni	1 volta ogni 3 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0		
	Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni		
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0		

Attività riconosciute (tabella 79)

Attività riconosciute		Frequenza minima dei controlli		
SEZIONE	Attività – Codice SANCO	Basso	Medio	Alto
0 Attività generali	Deposito frigorifero autonomo- CS	1 controllo ogni 3 anni per stabilimento	1 controllo ogni 2 anni per stabilimento	1 controllo ogni anno per stabilimento
		Il 33% dei controlli annuali sono audit		
	Impianto autonomo di riconfezionamento - RW	1 controllo ogni 3 anni per stabilimento	1 controllo ogni 2 anni per stabilimento	1 controllo ogni anno per stabilimento
		Il 33% dei controlli annuali sono audit		
	Mercato all'ingrosso - WM	1 controllo ogni 3 anni per stabilimento	1 controllo ogni 2 anni per stabilimento	1 controllo ogni anno per stabilimento
		Il 33% dei controlli annuali sono audit		
I Carni di ungulati domestici	Macelli – SH bovini, suini, ovini, caprimi, equini, ratiti	1 controllo ogni anno per stabilimento	2 controlli ogni anno per stabilimento	3 controlli ogni anno per stabilimento
		Il 20% dei controlli annuali sono audit		

	Laboratorio di sezionamento - CP	1 controllo ogni anno per stabilimento	2 controlli ogni anno per stabilimento	3 controlli ogni anno per stabilimento
		Il 20% dei controlli annuali sono audit		
II Carni di pollame e lagomorfi	Macello - SH	1 controllo ogni anno per stabilimento	2 controlli ogni anno per stabilimento	3 controlli ogni anno per stabilimento
		Il 20% dei controlli annuali sono audit		
	Laboratorio di sezionamento - CP	1 controllo ogni anno per stabilimento	2 controlli ogni anno per stabilimento	3 controlli ogni anno per stabilimento
		Il 20% dei controlli annuali sono audit		
III Carni di selvaggina allevata	Macello - SH	1 controllo ogni anno per stabilimento	2 controlli ogni anno per stabilimento	3 controlli ogni anno per stabilimento
		Il 20% dei controlli annuali sono audit		
	Laboratorio di sezionamento - CP	1 controllo ogni anno per stabilimento	2 controlli ogni anno per stabilimento	3 controlli ogni anno per stabilimento
		Il 20% dei controlli annuali sono audit		
IV Carni di selvaggina cacciata	Laboratorio di sezionamento - CP	1 controllo ogni anno per stabilimento	2 controlli ogni anno per stabilimento	3 controlli ogni anno per stabilimento
		Il 20% dei controlli annuali sono audit		
	Centro di lavorazione della selvaggina - GHE	1 controllo ogni anno per stabilimento	2 controlli ogni anno per stabilimento	3 controlli ogni anno per stabilimento
		Il 20% dei controlli annuali sono audit		
V Carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente	Carni macinate - MM	1 controllo ogni anno per stabilimento	2 controlli ogni anno per stabilimento	3 controlli ogni anno per stabilimento
		Il 20% dei controlli annuali sono audit		
	Preparazioni di carni – MP	1 controllo ogni anno per stabilimento	2 controlli ogni anno per stabilimento	3 controlli ogni anno per stabilimento
		Il 20% dei controlli annuali sono audit		
	Carni separate meccanicamente - MSM	1 controllo ogni anno per stabilimento	2 controlli ogni anno per stabilimento	3 controlli ogni anno per stabilimento
		Il 20% dei controlli annuali sono audit		

VI Prodotti a base di carne	Impianto di lavorazione - PP	1 controllo ogni anno per stabilimento	2 controlli ogni anno per stabilimento	3 controlli ogni anno per stabilimento
		Il 20% dei controlli annuali sono audit		
VII Prodotti della pesca	Impianto prodotti della pesca freschi – FFPP	1 controllo ogni anno per stabilimento	2 controlli ogni anno per stabilimento	3 controlli ogni anno per stabilimento
	Impianto per carni di pesce separate meccanicamente – MSM Impianto di trasformazione – PP Mercato ittico – WM Impianto collettivo delle aste	Il 20% dei controlli annuali sono audit		
X uova e ovoprodotti	Centro di imballaggio - EPC	1 controllo ogni 3 anni per stabilimento	1 controllo ogni 2 anni per stabilimento	1 controllo ogni anno per stabilimento
		Il 20% dei controlli annuali sono audit		
	Stabilimento produzione uova liquide – LEP Stabilimento di trasformazione - PP	1 controllo ogni anno per stabilimento	2 controlli ogni anno per stabilimento	3 controlli ogni anno per stabilimento
		Il 20% dei controlli annuali sono audit		
XI cosce di rana e lumache	Macello – SH Stabilimento di trasformazione	1 controllo ogni anno per stabilimento	2 controlli ogni anno per stabilimento	3 controlli ogni anno per stabilimento
		Il 20% dei controlli annuali sono audit		

Frequenza di controllo ufficiale da allegati 3 e 4 Intesa 2012/CSR del 10/11/2016:
attività del settore latte di piano ad utilizzo non stagionale di competenza della SC IAOA

Attività registrate (tabella 80)

		Livello di rischio		
		Basso	Medio	Alto
Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)	Frequenza minima di controlli ufficiali	1 volta ogni 3 anni	1 volta ogni 2 anni	1 volta ogni anno
	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0		

Attività riconosciute (tabella 81)

Attività riconosciute	Frequenza minima dei controlli
-----------------------	--------------------------------

SEZIONE	Attività – Codice SANCO	Basso	Medio	Alto
IX latte e prodotti a base di latte	Centro di raccolta - CC	1 controllo ogni anno per stabilimento	2 controlli ogni anno per stabilimento	3 controlli ogni anno per stabilimento
	Centro di standardizzazione - PP			
	Trattamento termico - PP			
	Stabilimento di trasformazione - PP	Il 20% dei controlli annuali sono audit		
	Stagionatura - PP	1 controllo ogni 2 anni per stabilimento	1 controllo ogni anno per stabilimento	2 controlli ogni anno per stabilimento
		Il 20% dei controlli annuali sono audit		

Frequenza di controllo ufficiale da allegati 3 e 4 Intesa 2012/CSR del 10/11/2016:
attività del settore latte di piano ad utilizzo stagionale di competenza della SC IAOA.
Applicazione delle misure di flessibilità (riduzione delle frequenze di un fattore pari a 6/12)

Attività registrate (tabella 82)

		Livello di rischio		
		Basso	Medio	Alto
Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)	Frequenza minima di controlli ufficiali	1 volta ogni 6 anni	1 volta ogni 4 anni	1 volta ogni 2 anni
	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0		

Attività riconosciute (tabella 83)

Attività riconosciute		Frequenza minima dei controlli		
SEZIONE	Attività – Codice SANCO	Basso	Medio	Alto
IX latte e prodotti a base di latte	Centro di raccolta - CC	1 controllo ogni 2 anni per stabilimento	1 controllo ogni anno per stabilimento	1,5 controlli ogni anno per stabilimento
	Centro di standardizzazione - PP			
	Trattamento termico - PP	Il 20% dei controlli annuali sono audit		
	Stabilimento di trasformazione - PP			
	Stagionatura - PP			

Frequenza di controllo ufficiale da allegati 3 e 4 Intesa 2012/CSR del 10/11/2016:
attività del settore latte alpeggio ad utilizzo stagionale di competenza della SC IAOA.
Applicazione delle misure di flessibilità (riduzione delle frequenze di un fattore pari a 3/12). Frequenza teorica
sostituita da piano specifico.

Attività registrate (tabella 84)

		Livello di rischio		
		Basso	Medio	Alto
Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)	Frequenza minima di controlli ufficiali	1 volta ogni 12 anni	1 volta ogni 8 anni	1 volta ogni 2 anni
	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0		

Attività riconosciute (tabella 85)

Attività riconosciute		Frequenza minima dei controlli		
SEZIONE	Attività – Codice SANCO	Basso	Medio	Alto
IX latte e prodotti a base di latte	Centro di raccolta - CC Centro di standardizzazione - PP Trattamento termico - PP Stabilimento di trasformazione - PP Stagionatura - PP	1 controllo ogni 4 anni per stabilimento	1 controllo ogni 2 anni per stabilimento	0,75 controlli ogni anno per stabilimento
		Il 20% dei controlli annuali sono audit		

Frequenza di controllo ufficiale da allegato 5 Intesa 2012/CSR del 10/11/2016:

attività del settore sottoprodotti di competenza della SC IAOA (tabella 86).

		FREQUENZE DEI CONTROLLI					
		ISPEZIONI			AUDIT		
Reg. 1069/2009	Tipologia impianto	Alto	Medio	Basso	Alto	Medio	Basso
Art. 24 (a)	Trasformazione	Mensile	Bimestrale	Trimestrale	Biennale		
Art. 24 (b)	Inceneritore	Quadrimestrale	Semestrale	Annuale	Biennale		
Art. 24 (c)	Coincenerimento	Mensile	Bimestrale	Quadrimestrale	Biennale		
Art. 24 (d)	Uso come combustibile	Quadrimestrale	Semestrale	Annuale	Biennale		
Art. 24 (e)	Produzione petfood (1)(2)	Bimestrale	Trimestrale	Semestrale	Biennale		
Art. 24 (f)	Produzione fertilizzanti	Trimestrale	Semestrale	Annuale	Biennale		
Art. 24 (g)	Compostaggio/Biogas	Quadrimestrale	Semestrale	Annuale	Biennale		
Art. 24 (h)	Magazzinaggio con manipolazione (dopo raccolta)	Trimestrale	Semestrale	Annuale	Biennale		
Art. 24 (i)	Magazzinaggio sottoprodotti	Trimestrale	Semestrale	Annuale	Biennale		
Art. 24 (l)	Magazzinaggio di prodotti derivati	Quadrimestrale	Semestrale	Annuale	Biennale		
Art. 17(1), 18(1)a, 18(1)b, 18(1)c, 18(1)d, 18(1)e, 18(1)f, 18(1)g, 18(1)h, 18(1)e, 18(2)a, 18(2)b	Utilizzatori di sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati per scopi specifici, che sono registrati ai sensi dell'art. 23 del reg. (CE) 1069/2009	Annuale					
Art. 23	Stabilimenti e impianti che manipolano sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati per usi esterni alla catena dei mangimi	Annuale					
Art. 23	Altri operatori registrati	Annuale					

(1) Impianti di petfood che introducono e trasformano sottoprodotti freschi.

(2) In merito agli impianti di petfood che introducono prodotti già trasformati da altri stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. 1069/2009, l'attività di controllo ufficiale ricade nella programmazione relativa ai mangimifici.

6.F) FORMAZIONE IN MATERIA DI IGIENE E SANITA' DELLA SELVAGGINA

Nelle *"Linee guida in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica"* (Rep. Atti n. 34/CSR del 25 marzo 2021) le Regioni e le Province autonome devono favorire la formazione relativa all'igiene delle carni e la sicurezza degli alimenti e devono rendere disponibili adeguati percorsi formative per i cacciatori o altre figure interessate, nel 2024 verranno svolti dei corsi a favore degli agenti/allievi del Corpo Forestale della Valle d'Aosta e dei guardaparco del Parco Nazionale del Gran Paradiso e del Parco Naturale del Mont Avic in tema di igiene e sanità della selvaggina per poter contribuire attivamente alla tutela del patrimonio zootecnico e alla sorveglianza sanitaria delle popolazioni selvatiche.

7) COMPETENZE DELLA S.C. SANITA' ANIMALE (SC SA)

7.A) PROFILASSI OBBLIGATORIA DELLA TUBERCOLOSI BOVINA, DELLA BRUCELLOSI BOVINA ED OVI CAPRINA E DELLA LEUCOSI BOVINA ENZOOTICA

In materia di piani di profilassi obbligatoria si fa riferimento alla deliberazione di Giunta regionale n. 22 in data 13 gennaio 2025 di approvazione del programma regionale di bonifica sanitaria del bestiame, che viene rinnovato ogni anno.

7.B) PIANO PER IL CONTROLLO SIEROLOGICO DELLA BLUETONGUE (BT)

Il Piano per il controllo sierologico della BT a livello regionale viene formulato annualmente in base alle indicazioni ministeriali – Piano regionale di sorveglianza sierologica per il virus della febbre catarrale degli ovini (Bluetongue) nella Regione Autonoma Valle d'Aosta, trasmesso al Ministero della Salute.

In considerazione delle informazioni relative all'attuale situazione epidemiologica per BT nel Nord Italia si ritiene di mantenere un livello alto di attenzione pur tenendo conto della situazione particolare della Regione Valle d'Aosta.

Va tenuto conto in particolare del fatto che la Regione è oggetto di scambi di bestiame con l'esterno molto ridotti. Inoltre i risultati delle indagini sulla presenza del *culicoides* non sono allarmanti e la conformazione montagnosa con pascoli in alta quota dovrebbe limitare le possibilità di diffusione del vettore.

Definizione delle unità epidemiologiche di riferimento

La superficie complessiva è di Km² 3.263, ma la parte abitata e dove risiedono gli allevamenti è molto ridotta a causa della struttura geomorfologia della Regione caratterizzata da aree montagnose di alta quota e pendii boschivi. L'area dove risiedono le attività umane ivi compreso il traffico veicolare internazionale è rappresentata dal fondo Valle che si estende per circa 70 Km lungo un asse assai ristretto in media di 1 Km circa.

Alla luce delle considerazioni di cui sopra, si ritiene di individuare una sola cella che comprenda tutta l'area che si trova lungo il corso della Dora Baltea nella quale effettuare la sorveglianza.

Sorveglianza sierologica su animali sentinella

Il programma di sorveglianza, dovrà rispettare i seguenti criteri:

- ogni tre mesi dovranno essere prelevati ed esaminati almeno 59 animali (intera Regione, come unica unità geografica di riferimento),
- gli animali dovranno essere prelevati distribuendo il più possibile il campionamento nel corso del trimestre:
 - 1° trimestre: gennaio – marzo
 - 2° trimestre: aprile – giugno
 - 3° trimestre: luglio – settembre
 - 4° trimestre: ottobre – dicembre
- gli animali oggetto della sorveglianza potranno essere precedentemente selezionati quali animali sentinella, da sottoporre a prelievi ripetuti, oppure scelti a campione tra i capi di età compresa tra gli 8 e i 12 mesi, che abbiano vissuto nell'area in questione per almeno i sei mesi precedenti.

Si dovrà tenere presente la possibile difficoltà di reperimento di tali animali sul territorio viste le problematiche sanitarie rilevate nell'emergenza Blue Tongue 2024. A tal fine si decide di indirizzare il Piano ai fini dell'individuazione di sierotipi BTV non circolanti: il riscontro di sierotipo 8 ormai assodato sul territorio regionale, in assenza di sintomatologia clinica, non verrà preso in considerazione e non sarà motivo di apertura di nuovo focolaio in SIMAN.

Sorveglianza del vettore

Si procederà col posizionamento di trappole in prossimità di allevamenti per la cattura del vettore in **4** distinti punti dell'asse centrale della regione con controlli settimanali a cura del Servizio Veterinario e diagnosi della presenza del vettore a cura della S.C. Valle d'Aosta con annesso CeRMAS dell'IZS PLV. Considerato che la procedura inerente la sorveglianza entomologica della Blue Tongue per la gestione delle attività di cattura ed identificazione di vettori distribuita dal Centro Nazionale di Referenza per le Malattie Esotiche dell'IZS di Teramo prevede che queste abbiano una cadenza settimanale, si ritiene di mantenere il livello di attenzione verso tale malattia anche nella nostra regione in virtù della situazione epidemiologica e del rischio insito, predisponendo le catture con periodicità ogni sette giorni.

7.C) PIANO DI SORVEGLIANZA ANEMIA INFETTIVA EQUINA E WEST NILE

Per l'Anemia Infettiva (AI) si applica il D.M. del 2 febbraio 2016, concernente piano nazionale per la sorveglianza ed il controllo dell'anemia infettiva degli equidi. Per la West Nile Disease (WND) si applica il Piano nazionale prevenzione, sorveglianza e risposta alle Arbovirosi, trasmesso con nota DGSAF 003789 del 17/02/2020.

7.D) PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO DELLE SALMONELLE NEI GRUPPI DI RIPRODUTTORI DELLA SPECIE GALLUS GALLUS, NELLE GALLINE OVAIOLE, NEI POLLI DA CARNE E NEI TACCHINI.

Dati il numero, la consistenza e le caratteristiche degli stabilimenti avicoli siti sul territorio della Regione Autonoma Valle d'Aosta, tipicamente a carattere familiare o commerciali al di sotto di 250 capi, per le suddette attività il Piano viene applicato esclusivamente su base volontaria.

Gli allevamenti con capacità strutturale **uguale o superiore ai 250 capi** devono applicare il piano integralmente.

7.E) PIANO DI MONITORAGGIO INFLUENZA AVIARIA

Le linee guida da seguire a livello regionale, tenuto conto della conformazione orografica della Regione Valle d'Aosta, dell'assenza di allevamenti intensivi di volatili e del criterio di rischio basso attribuito alla Regione, sono limitate ad un

Piano di monitoraggio nell'avifauna selvatica:

Il monitoraggio sarà indirizzato alla sorveglianza passiva sui volatili rinvenuti morti e su quelli inseriti in piani di abbattimento selettivo che devono essere portati ai laboratori della S.C. Valle d'Aosta con annesso CeRMAS dell'IZSPLV in accordo con l'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali della Regione Valle d'Aosta.

7.F) ATTIVITÀ DI MONITORAGGIO SULLO STATO SANITARIO DELLA SELVAGGINA

L'attività di monitoraggio consiste nell'esecuzione presso i Centri regionali di controllo sperimentale della fauna selvatica già istituiti di appropriati controlli con campionamenti sanitari su ungulati e carnivori selvatici oggetto di prelievo venatorio, abbattimento selettivo o decesso sul territorio. Essa viene realizzata attraverso una convenzione con l'IZS del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta e la collaborazione dell'Assessorato all'Agricoltura e Risorse Naturali e la dovuta verifica dei servizi veterinari dell'Azienda USL.

La realizzazione di questa attività prevede la partecipazione ed informazione degli enti attivi sul territorio negli ambiti del controllo e gestione dell'ambiente e degli animali selvatici ed in particolare: Assessorato Agricoltura e Risorse Naturali e Comitato regionale per la gestione venatoria.

7.G) RICERCA E.COLI O157 PRODUTTORI DI VEROCITOTOSSINA (VTEC) NELLE FECI DI BOVINI DESTINATI A PRODURRE LATTE CRUDO

Considerata la produzione preponderante della Regione di prodotti a latte crudo e la gravità delle infezioni provocate da tali microrganismi e la complessità epidemiologica che li caratterizza, sebbene l'escrezione di VTEC O157 sia molto variabile tra individui e nel tempo, spesso sporadica, di breve durata e non costante, la concentrazione di microrganismi nelle feci sia generalmente bassa, con grandi variazioni: 10-109 cfu/g di feci, la sola presenza del gene Stx, senza ulteriori fattori di virulenza, non risulti tuttavia indicazione di patogenicità per l'uomo e la ricerca nelle feci venga considerata un metodo non del tutto efficace per identificare i patogeni all'interno dell'allevamento per formazione di biofilm batterici, per efficace colonizzazione del sito RAJ, rilasciati in modo intermittente nelle feci, per il 2025 si è deciso di effettuare comunque **un monitoraggio (controllo ufficiale) nei due trimestri di maggiore escrezione del patogeno (II° e IV°)** su campioni fecali di un numero rappresentativo di animali (vedi tabella di numerosità campionaria del PNR riportata di seguito) destinati alla produzione di latte crudo venduto tal quale al consumatore finale.

Questo fenomeno risulta certamente ancora da approfondire, con fattori legati al microrganismo, all'animale e all'ambiente:

- Differenze fenotipiche e genotipiche tra ceppi VTECO157 isolati da s-s e l-s; ruolo dei fagi;
- Differenze della comunità microbica intestinale tra individui s-s e l-s;
- Caratteristiche genetiche e stato immunitario dell'animale e del RAJ (tessutolinfatico);
- Suscettibilità alla colonizzazione;
- Fattori ambientali (stagionalità, igiene allevamento, alimentazione, eventi stressanti).

Tabella di numerosità campionaria

(la tabella 87 è ottenuta applicando la formula di Cannon & Roe sulla base dei seguenti parametri:
livello di Confidenza (LC) = 99%; prevalenza attesa o Limite di prevalenza rilevabile = 20%)

Dimensione della partita	Dimensione del campione
1-7	tutti i soggetti
8	7
9-11	9
12-16	11
17-23	13
24-35	15
36-62	17
63-178	19
>178	21

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

La medesima ricerca deve essere effettuata in autocontrollo, in ottemperanza a quanto previsto dall'Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome n. 5 del 25 gennaio 2007 e dalla deliberazione della Giunta Regionale n. 1821 del 19/12/2014 su di un lotto di animali produttori ogniqualvolta tale lotto muta per l'introduzione di nuovi capi e comunque sulla base di una valutazione del rischio. L'operatore del settore alimentare predispone, e tiene aggiornato, un elenco delle vacche lattifere produttrici di latte crudo da destinare al consumo umano diretto, che deve essere messo a disposizione delle SS.CC. Igiene degli Alimenti di Origine Animale (IAOA) e Igiene degli Allevamenti e Produzioni Zootecniche IAPZ) in sede di controllo.

Sia il campione eseguito nell'ambito del controllo ufficiale sia quello eseguito in autocontrollo possono essere costituiti, come monitoraggio iniziale, da un campione fecale unico derivante da un pool di un massimo di 10 animali da testare.

In caso di positività nel pool si procede al monitoraggio dei campioni fecali dei singoli animali per individuare gli eliminatori, i quali non dovranno più essere destinati alla produzione di latte crudo da destinare al consumo umano diretto.

In caso di positività nell'ambito del controllo ufficiale il Veterinario che ha eseguito il campionamento comunica l'esito all'operatore del settore alimentare e, per conoscenza, alle SS.CC. IAOA e IAPZ.

7.H) PIANO DI SORVEGLIANZA ENTOMOLOGICA SU ARTROPODI POTENZIALI VETTORI DI MALATTIE: GENERE AEDES E GENERE CULEX

L'IZS PLVdA, attraverso la locale S.C. Valle d'Aosta con annesso CeRMAS, provvede alla identificazione dei vettori ed al conteggio delle uova. Tali vettori sono potenziali cause di malattie, quali Chikungunya, Dengue, West Nile e virus Zika.

Consiste nelle seguenti azioni:

- Scopo: studio sulla presenza di *Aedes albopictus* (A.A.) in Valle d'Aosta e delle zanzare del genere *Culex* in zone rappresentative dell'alta media e bassa Valle d'Aosta, (LINEE GUIDA PER IL CONTROLLO DEI CULICIDI POTENZIALI VETTORI DI ARBOVIRUS IN ITALIA - Romi et al. 2011) e sorveglianza delle malattie trasmesse da vettori del genere *Culex*;
- Metodo: posizionamento di ovitrappole specifiche nel periodo aprile – ottobre, si provvederà a valutare la presenza della zanzara tigre, di altre specie di Culicidi vettori di malattie di interesse sanitario e dei vettori del genere *Culex* con frequenza settimanale, per poter effettuare uno studio di popolazione dei Culicidi presenti in Valle d'Aosta e una sorveglianza dei vettori del genere *Culex*;
- Obiettivo: la variabilità della numerosità di uova settimanalmente deposte in ovitrappole, può essere utilizzata per stimare la densità di popolazione di Culicidi ed in particolare di A.A., che di fatto, è il risultato dell'influenza di fattori ambientali, in particolare della temperatura e della disponibilità di siti di ovodeposizione, e la presenza del vettore del genere *Culex*. Affinché sia garantita la rispondenza nella rilevazione del dato per tutta l'area di studio, cioè il numero di uova settimanali, è necessario definire un protocollo di posizionamento delle ovitrappole che saranno utilizzate per questa finalità;

Protocollo per posizionamento di ovitrappole: codificare e georeferenziare le trappole.

Posizionare idealmente le trappole nel sito di monitoraggio, ad altezza suolo, evitando:

- le zone ventose;
- l'esposizione diretta ai raggi solari;
- la prossimità a strutture murarie che, avendo elevata capacità termica, accumulano e restituiscono calore;
- la presenza di siti naturali di ovodeposizione.

Contemporaneamente scegliere il sito di monitoraggio, preferendo:

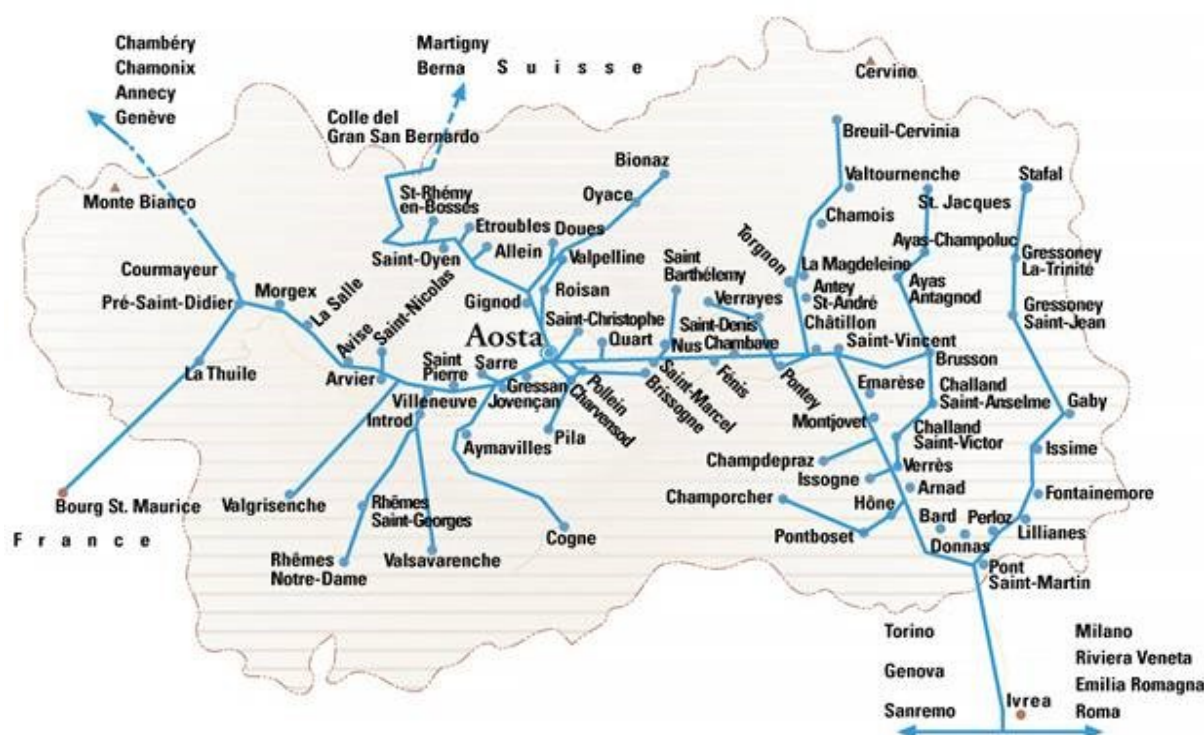
- la presenza e numerosità di alberi di alto fusto;
- la presenza ed estensione di siepi;
- la presenza ed estensione di prati.

Posizionamento e raccolta a cura del S.C. Sanità Animale dell'Azienda USL della Valle d'Aosta e del personale dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, SC Valle d'Aosta con annesso CERMAS, in concomitanza anche con Monitoraggio Culicoides.

Posizionamento ovitrappole sul territorio valdostano aree proposte:

4. ovitrappola di Pont Saint Martin di competenza della SC SA
5. ovitrappola di Morgex di competenza della SC SA
6. ovitrappola di Aosta di competenza della S.C. Valle d'Aosta con annesso CeRMAS dell'IZS PLV

- Lettura con cadenza settimanale e conta delle uova;
- Inserimento dei dati raccolti in una scheda di accompagnamento campioni ovitrappole.



7.I) CONTROLLO ANAGRAFICO ALLEVAMENTI OVICAPRINI

Il controllo anagrafico degli allevamenti ovicaprini viene svolto dalla SC SA durante il monitoraggio della BRC sugli allevamenti selezionati per l'anno, sul rimanente effettivo il controllo viene svolto a cura dell'AREV durante le operazioni correnti di identificazione. L'AREV effettuerà apposita rendicontazione sull'attività effettuata.

7.J) CONTROLLI IN ALPEGGIO

Saranno effettuate **10** ispezioni negli alpeggi prioritariamente su alpeggi a promiscuità con capi piemontesi.

7.K) CONTROLLO ANAGRAFICO ANIMALI DA COMPAGNIA

È previsto un controllo anagrafico mirato sulla popolazione dei cani presenti presso le aziende zootecniche nell'ambito delle operazioni di controllo ufficiale programmate, così come definito dall'art. 3, comma 1, punto 3° della DGR 45 del 20 gennaio 2025 (Approvazione della convenzione tra la Regione Autonoma Valle d'Aosta, l'Azienda USL della Valle d'Aosta, il CELVA e l'Ordine regionale dei medici veterinari, in merito alle modalità di controllo del randagismo e protezione degli animali da affezione sul territorio regionale per il triennio 2025-2027). Tale attività dovrà essere

rendicontata a consuntivo sia in caso di accertamento negativo che positivo. In caso di animali sprovvisti di codice identificativo gli stessi dovranno essere identificati sul posto tramite inserimento del microchip e contestualmente inseriti in BDN.

7.L) CONTROLLI MINIMI DELL'ANAGRAFE DEL BESTIAME

Per controlli minimi si intende il livello minimo dei controlli da eseguire nel contesto del sistema di identificazione e registrazione nel contesto dell'anagrafe dei bovini, degli ovi-caprini, dei suidi e degli equidi.

Si fa presente che i controlli sul sistema I&R di cui all'articolo 14 del d.lgs. 134/2022 devono essere svolti in un campione di stabilimenti presenti sul territorio determinato annualmente con le frequenze e le percentuali previste dalla normativa UE e nazionale vigente. Per gli stabilimenti riconosciuti le frequenze minime dei controlli sono fissate in modo particolare dal regolamento di esecuzione (UE) 2022/160, artt. 3, 4 e 5.

Per gli allevamenti di bovini, ovini e caprini, il numero minimo di controlli in loco è pari al 3% (ex articolo 6 del regolamento di esecuzione (UE) 2022/160), calcolato sul totale di allevamenti attivi in BDN al 01 gennaio dell'anno di controllo. Per gli equini, come anche ricordato nella nota DGSAF 29886 del 12.12.2022 recante le procedure per i controlli sul sistema I&R degli equini, il numero minimo di attività da controllare deve essere almeno del 3%.

Altre tipologie di attività sono controllate con le frequenze e i criteri che, se non fissate da normativa comunitaria, sono definite dalle disposizioni di settore attualmente vigenti.

I dati saranno trasmessi attraverso la registrazione nell'applicativo CONTROLLI del sistema VETINFO di tutte le informazioni richieste in merito ai controlli effettuati nell'anno e del download nel sistema dei files pdf dei verbali di controllo con non conformità.

7.M) PIANO MALATTIA DI AUJESZKY

E' stato adottato e notificato alla Commissione UE con nota del Ministero della salute 0014014-22/06/2020-DGSAF un piano di eradicazione della malattia conforme a quanto previsto dalla Dec. 2008/185/CE ed ai sensi del Decreto Ministeriale 1° aprile 1997, modificato e integrato dai Decreti Ministeriali 30/12/2010 e 04/08/2011.

7.N) PIANO DI SELEZIONE GENETICA NELLA POPOLAZIONE OVI-CAPRINA PER LA SCRAPIE

Viene eseguito quanto dettato dalla DGR 1138/2016 ai sensi del Decreto 25 novembre 2015 recante " Misure di prevenzione su base genetica per l'eradicazione della scrapie ovina classica, finalizzate all'incremento dell'allele di resistenza della proteina prionica (ARR) nell'intero patrimonio ovino nazionale" un piano regionale di selezione genetica obbligatorio per gli ovini, rappresentando tale piano l'unico strumento efficace per il controllo e l'eradicazione della scrapie classica negli ovini.

Obiettivo generale del Piano è quello di incrementare la frequenza dei caratteri di resistenza genetica alle encefalopatie spongiformi trasmissibili (EST) nelle popolazioni al fine di contribuire alla tutela della salute umana ed animale.

Il piano si basa sul principio di selezione attraverso la linea maschile.

7.O) PIANO DI MONITORAGGIO U.V.A.C - PROGRAMMAZIONE DEI CONTROLLI A CAMPIONE E NON DISCRIMINATORI NEGLI SCAMBI (A59_E)

Come preannunciato nel capitolo 2.C, per la S.C. S.A. per l'anno 2025 è previsto il controllo documentale descritto come in tabella 88.

Data Acquisizione	Paese UE	Tipologia Controllo	Macro Voce Merceologica	Partite Programmate	Analisi Proposte
01/01/2025	SVIZZERA	Programmato	Bovini	1	Controllo cartolare

Per la procedura e la normativa di riferimento si rimanda al capitolo 2.C.

8) COMPETENZE DELLA S.C. IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECHNICHE (SC IAPZ)

8.A) PIANO REGIONALE RESIDUI - EXTRAPIANO

I controlli devono essere eseguiti in conformità al Piano Nazionale Residui (PNR) - EXTRAPIANO 2025 seguendo le indicazioni regionali fornite periodicamente. Apposita rendicontazione dovrà essere inviata alla Struttura Prevenzione, Sanità pubblica, Veterinaria e Sicurezza Alimentare dell'Assessorato Sanità, Salute e Politiche sociali in tempo utile ad effettuare dalla struttura stessa su NSIS la validazione massiva dei dati:

entro il 31 luglio 2025 per il primo semestre;

entro il 28 febbraio 2026 per l'intero 2025.

8.B) PIANO REGIONALE ALIMENTAZIONE ANIMALE

I controlli devono essere eseguiti in conformità al Piano Regionale Alimentazione Animale (PRAA) 2024-2026 aggiornato periodicamente dall'Assessorato Sanità, Salute e Politiche sociali sulla base delle indicazioni previste dal piano nazionale di vigilanza e controllo sanitario sull'Alimentazione degli Animali (PNAA).

Apposita rendicontazione dovrà essere inviata alla Struttura Prevenzione, Sanità pubblica, Veterinaria e Sicurezza Alimentare dell'Assessorato Sanità, Salute e Politiche sociali, che dovrà trasmetterla al Ministero della salute entro il 31 agosto 2025 per il primo semestre ed entro il 28 febbraio 2026 per tutto l'anno 2025.

La rendicontazione dell'attività ispettiva da parte della Regione sarà effettuata esclusivamente attraverso il sistema SINVSA, secondo il seguente schema esemplificativo:

- La S.C. Igiene Allevamenti e Produzioni Zootecniche sceglie l'OSM dove effettuare la verifica, registra il controllo sul sistema ottenendo il verbale di ispezione numerato e precompilato per la parte anagrafica. Il sistema presenta le check list necessarie per le attività che quel particolare OSM svolge.
- Eseguita l'ispezione la IAPZ registra gli esiti sul sistema.

Se sono presenti non conformità:

- L'esito sfavorevole viene registrato sul sistema insieme alle prescrizioni impartite.
- Il sistema produce un avviso alla fine del tempo di prescrizione al fine di riprogrammare la visita di verifica.

Ogni sei mesi la Regione valida i dati e li rende disponibili attraverso il sistema SINVSA al Ministero della Salute entro il 31 luglio dell'anno in corso, i dati relativi alla rendicontazione del primo semestre dell'anno in corso (gennaio-giugno); ed entro il 28 febbraio dell'anno successivo quelli relativi alla rendicontazione di tutto l'anno.

Si fa presente che, come relazionato da diversi anni, in VDA per le caratteristiche produttive/territoriali non possono essere realizzati numerosi campionamenti rispetto a quelli attesi dal PNAA, soprattutto i campionamenti previsti negli allevamenti di equini, che raramente in VDA integrano l'alimentazione con mangimi industriali. Quindi il PRAA sarà adeguato alla realtà locale.

Per le imprese di cui all'articolo 5, comma 1, del Regolamento (CE) n. 183/2005, dato l'elevato numero dei produttori primari (agricoltori e allevatori), avendo evidenziato un basso livello di rischio, trattandosi esclusivamente di foraggicoltura, si ritiene che si assolverà a questo compito nell'ambito dei controlli ufficiali eseguiti in azienda, quali Sicurezza alimentare, audit, etc.

Nel 2025, oltre ai campionamenti del PRAA, sono previsti:

- 1 ispezione in mangimificio riconosciuto;
- 6 ispezioni in rivendita;
- 36 verifiche etichettature.

8.C) PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE NEGLI ALLEVAMENTI

La programmazione dei controlli avverrà secondo quanto previsto dalla nota del Ministero della salute prot. 0003359 del 05/02/2025 DGSAF-MDS-P, tenendo conto della realtà regionale, dei dati di popolazione presenti in VETINFO e dei criteri di classificazione del rischio previsti dalla nota.

NUMERO CONTROLLI E CATEGORIE

In base alle popolazioni rilevati da VETINFO per il 2025 sono previsti i seguenti controlli (tabella 87):

Allevamenti produttori di alimenti				
	Rischio 60%	Casuale 5%	Regionale 35%	tot
Suini < 40 capi			1	1
Bovini misti	> 50 capi 18 controlli	> 50 capi 1 controllo	> 50 capi 10 controlli < 50 capi 7 controlli	36
Vitelli	> 50 capi 5 controlli		> 50 capi 2 controlli < 50 capi 1 controllo	8
Broiler> 500 capi	1 controllo			1
Ovaiole> 350 capi	1 controllo			1
Altri avicoli > 250 capi	1 controllo			1
Ovini > 50 capi	1 controllo	0	0	1

Ovini < 50 capi			2	2
Caprini > 50 capi	2		0	2
Caprini < 50 capi			2	2
equidi	1			1
Conigli grandi dimensioni	1		0	1
Conigli piccole dim			1	1
acquacoltura	1			1
Altre Specie (alpaca)	0		2	2
				61 ctr PNBA

Le quote, rischio e casuale, sono individuate e rese disponibili in un elenco fornito dal sistema Classyfarm; mentre la quota regionale è individuata tenendo conto dei seguenti criteri:

- Non conformità riscontrate al controllo ufficiale nell'anno precedente
- Mortalità (comprese le MSU per le specie nelle quali è previsto)
- Consistenza dell'allevamento;
- Assenza di un controllo ufficiale nel triennio precedente;
- Assenza in Classyfarm di valutazione effettuata in autocontrollo da veterinario aziendale/incaricato;
- Punteggio rilevato in autovalutazione da veterinario aziendale/incaricato, in ordine decrescente (per le specie nelle quali è previsto).

Modalità di esecuzione dei controlli

Le ispezioni verranno eseguite utilizzando le apposite check list ministeriali che dovranno essere inserite sul sistema CONTROLLI del portale VETINFO del Ministero della salute come da indicazioni ministeriali.

Particolare attenzione durante i CU dovrà essere rivolta ai dati presenti in BDN degli allevamenti delle varie specie, che, potrebbero non essere congruenti con la situazione reale; eventuali discordanze (es. sede operativa, tipologia produttiva, etc.) dovranno essere comunicate ufficialmente all'ufficio servizi zootecnici dell'Assessorato Agricoltura per la variazione dei dati in BDN.

Entro il 28 febbraio 2026 la S.C. Igiene allevamenti e produzioni zootecniche dell'Azienda USL della Valle d'Aosta renderà conto alla struttura Prevenzione, sanità pubblica, veterinaria e sicurezza alimentare dell'Assessorato Sanità, Salute e Politiche sociali l'attività espletata.

Monitoraggio benessere animale stabulazione posta fissa: si ritiene utile che la S.C. Igiene Allevamenti partecipi ad eventuali tavoli di lavoro, iniziative formative sulla stabulazione in ambito alpino, con particolare riguardo alla posta fissa, data la rappresentatività di tale tipologia di posta nella Regione.

8.D) SISTEMA CLASSYFARM

Classyfarm è un sistema integrato finalizzato alla categorizzazione dell'allevamento in base al rischio. È una innovazione tutta italiana che consente di facilitare e migliorare la collaborazione ed il dialogo tra gli allevatori e l'autorità competente per elevare il livello di sicurezza e qualità dei prodotti della filiera agroalimentare.

Classyfarm è inserito nel portale nazionale della veterinaria (www.vetinfo.it), e consente la rilevazione, la raccolta e la elaborazione dei dati relativi alle seguenti aree di valutazione:

- biosicurezza;
- benessere animale;
- parametri sanitari e produttivi;
- alimentazione animale;
- consumo di farmaci antimicrobici;
- lesioni rilevate al macello.

La valutazione del consumo di antimicrobici per ogni singola azienda effettuata con l'applicativo Classyfarm è un indicatore del corretto utilizzo del farmaco.

Si prevede nel 2025:

-almeno 1 evento formativo in collaborazione con le associazioni di categoria rivolto agli OSA, produzione primaria.

Le suddette azioni formative sono fondamentali per perseguire gli importanti obiettivi della lotta all'antimicrobico resistenza e rientrano nell'azione di comunicazione/organizzazione iniziative (corsi/articoli su riviste di settore/brochure) per promuovere l'uso appropriato degli antibiotici rivolta alla comunità ed anche ai proprietari di animali da reddito, prevista dal PP10 del Piano Regionale Prevenzione Valle d'Aosta 2022/2026.

8.E) FARMACOSORVEGLIANZA

Il Piano Nazionale della farmacovigilanza 2025 fornisce le indicazioni operative per la pianificazione, la programmazione e l'effettuazione dei controlli ufficiali in materia di medicinali veterinari per l'anno 2025, secondo le disposizioni normative di cui al regolamento (UE) 2019/6 (di seguito regolamento). Nello specifico, l'articolo 123 del regolamento stabilisce che i controlli ufficiali eseguiti dalle autorità competenti siano effettuati regolarmente, in base al rischio, per verificare la conformità ai requisiti normativi.

Essi devono tenere conto almeno dei seguenti criteri:

- a) i rischi intrinseci associati alle diverse attività;
- b) risultati dei controlli precedenti;
- c) qualsiasi informazione che possa indicare una non conformità;
- d) l'impatto potenziale della non conformità sulla salute pubblica e sulla sanità animale, sul benessere degli animali e sull'ambiente.

Ogni controllo ufficiale effettuato deve, inoltre, essere oggetto di idonee registrazioni e, ove necessario, di relazioni. Le presenti indicazioni potranno subire aggiornamenti nel corso dell'anno, in considerazione di possibili ulteriori novità che potrebbero essere introdotte con l'adozione di atti delegati e di esecuzioni, come processo di integrazione del regolamento, e/o con funzionalità dei sistemi informativi a sostegno delle presenti attività.

A supporto del Piano di Farmasorveglianza sono disponibili i seguenti sistemi informativi, entrambi accessibili dal portale dei Sistemi Informativi Veterinari (<https://www.vetinfo.it>):

- 1) ClassyFarm
- 2) Sistema Informativo Nazionale della Farmacosorveglianza

Per ogni approfondimento si rimanda alla lettura del Piano nazionale di Farmacosorveglianza 2025.

Percentuali di allevamenti da controllare in base a criteri di rischio intrinseco

Tenuto conto dei rischi intrinseci associati a ciascuna specie/categoria animale, relativi anche alla sensibilità specifica di alcune specie a determinate patologie infettive di origine batterica, condizionate anche dai diversi orientamenti e tipologie produttive, dall'ambiente di allevamento, così come valutate le tipologie di medicinali veterinari utilizzati, comprese le diversificazioni nelle formulazioni farmaceutiche, sono stati assegnati - per l'anno in corso - differenti livelli di rischio, alla luce anche degli attuali indicatori di rischio presenti nei diversi sistemi informativi, che hanno consentito di definire la percentuale minima annua di controlli ufficiali (tabella 88).

Specie/Categoria animale	Percentuale minima annua di controllo in base al rischio intrinseco
Suini ³	35%
Bovine da latte	25%
Bovini (vitelli a carne bianca)	25%
Bovini da carne	20%
Bufali	20%
Bovini misti*	15%
Broiler	15%
Tacchini	25%
Galline ovaiole	15%
Altri avicoli e Ratiti	15%
Ovini ⁴ e Caprini	20%
Conigli e Lepri	25%
Equidi (DPA)	15%
Acquacoltura - Pesci	25%
Api ⁵	1%

*così come censiti in BDN

3 Per il settore suini è stato adottato un criterio speciale per le Regioni/P.A. con meno di 200.000 animali e più di 350 allevamenti controllabili "di grandi dimensioni" e 350 allevamenti "di piccole dimensioni".

4 Per il settore ovino della regione Sardegna (unica singolarità), data l'elevata numerosità degli allevamenti di grandi dimensioni (sopra i 10.000), per una distribuzione più proporzionata, si è applicata una percentuale di controllo differente che comunque riflette la tipicità della Regione.

5 Relativamente ai controlli sugli apiari, deve essere garantita una percentuale

minima dell'1% degli apiari destinati alla commercializzazione. È a discrezione regionale e/o provinciale pianificare un'attività di controllo presso allevamenti registrati in BDN come familiari/autoconsumo.

La percentuale minima annua di controllo di cui allo schema sopra è relativa agli “allevamenti di grandi dimensioni”.

Tali percentuali di controllo consentono di controllare tutto il patrimonio zootecnico “allevamenti di grandi dimensioni”, per ciascuna singola specie/categoria - entro un congruo arco temporale, individuato in un tempo minimo di 3 anni e massimo di 7 anni.

Sugli “allevamenti di piccole dimensioni” viene mantenuta la percentuale di controllo dell’1%.

Considerata la piena tracciabilità del medicinale utilizzato negli animali da produzione di alimenti, che ha visto il suo pieno completamento con l’adozione delle registrazioni dei trattamenti in formato esclusivamente elettronico, i predetti criteri sono ritenuti sufficientemente adeguati a garantire il rispetto dei dettami normativi e il livello di tutela della salute animale e pubblica.

La numerosità campionaria, per ciascuna Regione e Provincia autonoma, così come per ciascuna autorità competente locale, distinta per le quote di allevamenti individuati secondo i criteri centrali di categorizzazione del rischio (corrispondente al 60% della popolazione da controllare degli “allevamenti di grandi dimensioni”), casuali (corrispondente al 5% della popolazione da controllare degli “allevamenti di grandi dimensioni”) e regionali (corrispondente al 35% della popolazione da controllare degli “allevamenti di grandi dimensioni” e all’1% degli allevamenti da controllare riferito agli “allevamenti di piccole dimensioni”, se presenti), è disponibile e scaricabile dal sistema informativo ClassyFarm, a livello di cruscotto “Rischio-Programmazione 2025”, cliccando sulla “Tabella ASL controlli in loco”.

I dettagli degli elenchi degli allevamenti estratti per le quote centrali (rischio e casuale) e quelli disponibili per le quote regionali sono, invece, disponibili nelle “Tabelle Allevamenti” del medesimo cruscotto.

Selezione della quota di allevamenti a rischio

Il 60% degli “allevamenti di grandi dimensioni” è stato selezionato e inserito nel piano annuale di farmacovigilanza sulla base di criteri di rischio definiti a livello centrale (quota individuata in base a categorizzazione del rischio), considerato che il sistema informativo ClassyFarm mette a disposizione l’elenco di tali allevamenti, in ordine decrescente di rischio.

Il medesimo sistema informativo mette a disposizione l’elenco contenente il 5% degli allevamenti selezionati con criterio casuale, mentre le restanti quote, corrispondenti al 35% della popolazione controllabile per ogni specie/categoria per gli “allevamenti di grandi dimensioni” (quota individuata per il livello regionale) e all’1% della popolazione specifica per gli allevamenti di “piccole dimensioni”, sono state selezionate dalla Regione sulla base di criteri definiti a livello locale.

Selezione della quota di allevamenti per il livello regionale

Nella definizione della quota di allevamenti per il livello regionale, invece, si è tenuto conto dei seguenti criteri, da valutare a livello territoriale:

7. verifiche da remoto, eseguite per il tramite del Sistema Nazionale della Farmacovigilanza (REV), che richiedono un controllo in loco;
8. segnalazioni da altre autorità competenti e/o da altri organi di controllo o controlli effettuati in collaborazione con altri organi di controllo;
9. allevamenti per cui non risultano registrate, nel Sistema Nazionale della Farmacovigilanza, Ricette Elettroniche Veterinarie per l’anno precedente, in relazione alla consistenza e all’orientamento produttivo così come registrato nelle banche dati ufficiali;

10. allevamenti con più proprietari/detentori, se uno dei proprietari è stato selezionato in base a criteri di rischio;
11. allevamenti per cui sono state individuate non conformità in attuazione di altri piani di controllo ufficiale che possono avere un collegamento con l'impiego del medicinale veterinario;
12. altri criteri individuati dalle autorità competenti locali;
13. allevamenti non controllati negli ultimi tre anni.

Sulla base di quanto detto sopra e consultata la sezione rischio-programmazione 2025/2027 del sistema Classyfarm, vengono programmati per il 2025 i seguenti controlli (tabella 89):

Allevamenti produttori di alimenti				
	Rischio 60%	Casuale 5%	Regionale 35%	tot
Suini < 40 capi			1FS	1 FS
Bovini latte <50 capi	1	0	0	1
Bovini misti	> 50 capi 18 ctr FS,	> 50 capi 1 ctr FS	> 50 capi 10 ctr FS < 50 capi 7 ctr FS	36 FS
Bovini ingrasso	1 FS > 50 capi, 1 FS<50 capi	0	0	2 FS
> 500 capi broiler	1 FS	0	0	1FS
Ovaiole> 350 capi	1 FS	0	0	1 FS
Altri avicoli > 250 capi	1 FS	0	0	1 FS
Ovini > 50 capi	1 FS	0	0	1 FS
Ovini < 50 capi	0	0	1 FS	1FS
Caprini > 50 capi	2FS	0	1FS	3 FS
Caprini < 50 capi	0	0	2 FS	2 FS
equidi	> 10 capi 1 ctr FS	0	0	1 FS

Conigli grandi dimensioni	1 FS	0	1 FS	2 FS
Conigli piccole dim	0	0	1 FS	1 FS
Iepri	1 FS	0	0	1 FS
acquacoltura	1 FS	0	0	1 FS
Api	6FS		3FS	9 FS
				Tot FS 66 controlli

Attività da controllare diverse da quelle produttrici di alimenti

Le attività da controllare sono:

- a) distributori (e importatori) di sostanze attive. Tuttavia, nelle more dell'emanazione della norma nazionale e della definizione di un'anagrafica nazionale, le Regioni e Province autonome possono programmare ed effettuare controlli in base ai rischi individuati a livello regionale/provinciale o locale. Per l'eventuale registrazione di tali controlli saranno fornite indicazioni successivamente;
- b) titolari di un'autorizzazione alla distribuzione all'ingrosso di medicinali veterinari;
- c) titolari di un'autorizzazione alla distribuzione all'ingrosso e autorizzati anche alla vendita diretta;
- d) fabbricanti di premiscele autorizzati alla vendita diretta;
- e) rivenditori al dettaglio (farmacie e parafarmacie);
- f) medici veterinari autorizzati alla tenuta della scorta;
- g) impianti di cura degli animali (strutture veterinarie: ambulatori/cliniche/studi/ospedali universitari);
- h) impianti di allevamento e custodia di animali non destinati alla produzione di alimenti autorizzati alla tenuta delle scorte (strutture di detenzione);
- i) centri genetici;
- j) stabilimenti di allevamento, fornitura, utilizzo di animali ai fini scientifici autorizzati alla scorta di medicinali veterinari;
- k) allevamenti di equidi, registrati in BDN con orientamento produttivo "diporto-ippico sportivo, equestre con o senza fattrici, ippico con o senza fattrici, lavoro, riproduzione con fattrici, non indicato, altre finalità", in cui possono essere presenti anche equidi DPA.

Le attività di controllo programmate a livello regionale per il 2025 sono (tabella 90):

CONTROLLI UFFICIALI PRESSO ATTIVITÀ DIVERSE da quelle di allevamento (da elenchi presenti in VETINFO)		
	popolazione	Numero controlli

titolari di un'autorizzazione alla distribuzione all'ingrosso autorizzati anche alla vendita diretta;	1	1 rischio regionale
rivenditori al dettaglio (farmacie e parafarmacie);	45	5 rischio regionale, 2 rischio casuale, tot 7
medici veterinari autorizzati alla tenuta della scorta;	26	3 rischio regionale, 1 rischio casuale, tot 4
impianti di cura degli animali (strutture veterinarie: ambulatori/cliniche/studi	17	2 rischio regionale, 1 rischio casuale, tot 3
centri genetici;	2	1 rischio regionale
allevamenti di equidi	2	1 rischio regionale
Totale		16

Qualora un titolare di un'autorizzazione alla distribuzione all'ingrosso sia in possesso di più autorizzazioni, il controllo *in loco* deve riguardare tutte le attività previste dalle autorizzazioni e gli aspetti specifici ad esse collegati. Tali controlli sono inseriti nel Sistema Informativo Nazionale della Farmacosorveglianza come controlli distinti.

RENDICONTAZIONE FLUSSI 2025

La Regione Valle d'Aosta assicura, direttamente l'alimentazione del sistema informativo Vetinfo con i dati relativi alle verifiche da remoto e ai controlli ufficiali effettuati nel settore della farmacosorveglianza.

Rendicontazione sulla farmacosorveglianza sarà prodotta alla Regione per la successiva trasmissione al Ministero della salute entro il 31 marzo 2025

8.F) PIANO MASTITE

L'obiettivo del PRP 2020-2025 è ancora di "ridurre il fenomeno dell'antibioticoresistenza tramite la corretta gestione del farmaco"; uno degli obiettivi intermedi, per poter disporre di rilievi analitici prima della prescrizione dei farmaci, è di ricercare i germi mastidogeni (*S. agalactiae*, *S. aureus*) nel latte delle aziende produttrici di latte crudo.

Tutte le analisi di Laboratorio previste e gli antibiogrammi sono eseguiti presso i laboratori della locale S.C. Valle d'Aosta con annesso CeRMAS dell'IZS PLV.

Tali rilievi verranno condotti dai veterinari convenzionati con l'ANABoRaVa perlomeno negli allevamenti che abbiano problemi di sforamenti ai parametri di legge del latte o blocchi ufficiali.

Gli esiti delle analisi verranno condivisi, in caso di necessità, con la SC IAPZ. Al fine di eseguire correttamente la “profilassi in asciutta” nelle aziende produttrici di latte, come da Reg Ce 6/2019,

“Articolo 107 Impiego dei medicinali antimicrobici 1. I medicinali antimicrobici non sono utilizzati in modo sistematico né impiegati per compensare un’igiene carente, pratiche zootecniche inadeguate o mancanza di cure, o ancora una cattiva gestione degli allevamenti. 2. I medicinali antimicrobici non sono impiegati negli animali allo scopo di promuoverne la crescita né di aumentarne la produttività. I medicinali antimicrobici non sono utilizzati per profilassi se non in casi eccezionali, per la somministrazione a un singolo animale o a un numero ristretto di animali quando il rischio di infezione o di malattia infettiva è molto elevato e le conseguenze possono essere gravi. In tali casi, l’impiego di medicinali antibiotici per profilassi è limitato alla somministrazione esclusivamente a un singolo animale, alle condizioni stabilite nel primo comma “nel 2024 durante i diversi controlli ufficiali espletati dalla S.C. verrà sensibilizzato l’allevatore su questa tematica”.

La S.C. Igiene allevamenti nell’ambito del controllo sulla qualità del latte prodotto in alpeggio, sviluppato dall’AREV su supporto dell’Assessorato Sanità eseguirà incontri formativi con i dipendenti dell’associazione e gli operatori al fine di migliorare l’efficacia della divulgazione sulle buone prassi igieniche da porre in atto, soprattutto in una realtà particolare e difficile quale quella dell’alpeggio.

8.G) CONTROLLI PRESSO LE AZIENDE DI PRODUZIONE PRIMARIA DI LATTE CRUDO DESTINATO ALLA VENDITA DIRETTA

Presso tutte le aziende di produzione primaria registrate per la vendita diretta di latte crudo saranno effettuate ispezioni per la verifica della conformità alla normativa vigente.

8.H) RIPRODUZIONE

Nel 2018 l’assetto normativo inerente la riproduzione animale è stata aggiornato dal D.Lgs 11/05/2018, n. 52 “Disciplina della riproduzione animale in attuazione dell’art. 15 della legge 28/07/2016, n. 154”. Tale decreto contiene una parte inerente i libri genealogici, la raccolta di dati in allevamento e le valutazioni genetiche del bestiame, una seconda parte riguardante la riproduzione animale ed infine le sanzioni e disposizioni finali. Per la parte che riguarda la riproduzione animale sono ancora in bozza le disposizioni attuative del decreto che terranno conto degli aspetti in materia di sanità animale e di riconoscimenti degli stabilimenti di produzione di materiale germinale di cui al Reg.UE 2016/429. Per quanto concerne le strutture riconosciute per gli scambi comunitari e/o le importazioni, il Reg.UE 2016/429 relativo alle “malattie animali trasmissibili e che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale” ha abrogato le direttive 2003/43/CE, 89/556/CEE, 90/429/CE e 92/65/CEE ed attualmente gli argomenti inerenti il riconoscimento degli stabilimenti di materiale germinale e le prescrizioni in materia di tracciabilità e di sanità animale per i movimenti all’interno dell’Unione e le norme sanitarie per gli scambi intracomunitari ed in ingresso nell’Unione sono normate dai seguenti regolamenti delegati o di esecuzione: ☐ Reg. delegato (UE) 2020/692 che integra il Reg.UE 2016/429 per quanto riguarda le norme per l’ingresso nell’Unione, e per i movimenti e la manipolazione dopo l’ingresso, di partite di determinati animali, materiale germinale e prodotti di origine animale; ☐ Reg. delegato (UE) 2020/686 che integra il Reg.UE 2016/429 per quanto riguarda il riconoscimento degli stabilimenti di materiale germinale e le prescrizioni in materia di tracciabilità e di sanità animale per i movimenti all’interno dell’Unione di

materiale germinale di determinati animali terrestri detenuti; ☐ Reg. di esecuzione (UE) 2018/659 relativo alle condizioni per l'introduzione nell'Unione di equidi vivi e di sperma, ovuli ed embrioni di equidi.

Per l'effettuazione di tali controlli ufficiali, devono essere utilizzate le specifiche check-list.

Presso Centri di raccolta e magazzinaggio sperma, gruppi di raccolta e produzione embrioni per Scambi Comunitari Ispezioni dovranno essere effettuati, allo scopo di verificare il mantenimento dei requisiti di riconoscimento, per i **centri bovini almeno due volte l'anno**;

La frequenza potrà essere aumentata sulla base dell'analisi del rischio (ad es. entità di produzione del centro, situazione sanitaria ed epidemiologica, capacità potenziale e numero dei capi presenti, esito dei precedenti controlli).

Per la rendicontazione, verifica e feedback, i dati dei controlli e di eventuali revoche di autorizzazioni sono aggregati a livello regionale ed inviati al Ministero della salute in formato elettronico via e-mail entro il 28 febbraio 2026.

Le ispezioni presso le stazioni di fecondazione pubblica, dei centri di produzione di materiale seminale, dei gruppi di raccolta embrioni, dei gruppi di produzione embrioni e dei recapiti e accertamenti sanitari dei riproduttori maschi e degli allevamenti suinicoli con fecondazione artificiale si effettueranno per l'anno 2025, come richiesto dalla normativa di riferimento:

- Almeno una volta l'anno su base normativa per recapiti;
- Almeno due volte l'anno su base normativa per:
 - centri produzione materiale seminale;
 - centri produzione embrioni;
- Almeno una volta ogni due anni per le stazioni di fecondazione pubblica;

La categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio verrà effettuata in base al quadro dei controlli permanenti sulle condizioni di riconoscimento e sorveglianza, mentre la Frequenza (o criteri per stabilire frequenza) come richiesto dalla normativa di riferimento.

Modalità rendicontazione, verifica e feedback

I dati dei controlli sono aggregati a livello regionale ed inviati al Ministero della salute ed al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali entro il 28 febbraio 2026

8.1) ISPEZIONI PER L'ACCERTAMENTO DELLE CONDIZIONI DI BENESSERE ANIMALE AL TRASPORTO.

Piano di controllo presso gli assembramenti di animali sui trasporti inferiori alle 8 ore e/o in deroga, con un numero di almeno **12** ispezioni.

8.J) SENSIBILIZZAZIONE CORRETTO RAPPORTO UOMO-ANIMALI AFFEZIONE-ISPEZIONE PER IL CONTROLLO DEL BENESSERE ANIMALE SU IMPIANTI DI ALLEVAMENTO/CUSTODIA/CENTRI DI ADDESTRAMENTO ANIMALI DA COMPAGNIA, EQUIDI E ANIMALI SELVATICI DETENUTI IN CATTIVITÀ.

In continuità con l'attività del 2024, considerato il fenomeno della presenza sempre più cospicua degli animali d'affezione nelle case dei cittadini (ad oggi sono censiti più di 26600 animali in Valle d'Aosta tra cani e gatti), e l'aumento di sensibilità nei confronti degli animali **si delinea la necessità di promuovere** la diffusione di una cultura rispettosa degli animali, attenta a favorire relazioni interspecifiche positive, mediata da una azione di educazione, formazione ed informazione sui bisogni, diritti degli animali e sui doveri dei proprietari. La responsabilizzazione dei proprietari di animali può prevenire problematiche di igiene pubblica, fenomeni di malgoverno ed è uno strumento importante per la lotta al randagismo. Queste azioni rientrano pienamente nella mission della S.C. Igiene allevamenti e sono anche previste dalla DGR 1627/2021 *“ART. 3 (COMPITI DELL'AZIENDA USL) 1. L'Azienda USL, tramite le competenti strutture veterinarie nell'ambito della diffusione della cultura del “possesso responsabile”, quale elemento essenziale per la lotta al randagismo canino, in attuazione del programma regionale di prevenzione al randagismo provvede alla: realizzazione di campagne di sensibilizzazione negli istituti scolastici (scuola primaria) sul tema del corretto rapporto uomo-animale al fine di porre le basi per un approccio preventivo verso alcuni fenomeni a rischio (normativa vigente, morsicature, abbandoni, randagismo, maltrattamento, ecc.); realizzazione di brochures informative rivolte ai proprietari di cani e gatti (es: vademecum delle responsabilità e degli obblighi di legge come l'apposizione di microchip, l'iscrizione in anagrafe canina, la richiesta di passaporto, l'uso di museruola e guinzaglio, ecc.); collaborazione alla realizzazione dei percorsi formativi organizzati dal CELVA afferenti alle tematiche trattate nella Convenzione. “*

nel 2025 si definiscono le seguenti attività

- interlocuzione con il CELVA per la predisposizione di un percorso formativo rivolto ai proprietari di cani

Nell'ambito dell'attività ispettiva programmata nel 2025 si prevede il CU su:

- 2 ispezioni canile-gattile regionale;
- 2 ispezioni in negozi animali o attività economiche con animali da compagnia
- 2 controlli di benessere in sede di manifestazioni con animali non DPA

8.K) ANAGRAFE APISTICA, PIANO REGIONALE DI CONTROLLO DELLA VARROA DESTRUCTOR, PIANO DI CONTROLLO MORIE/SPOPOLAMENTO ALVEARI.

Annualmente il Ministero della Salute trasmette circolari su “Piano controllo *Varroa destructor*” nelle quali vengono formulate le linee guida con lo scopo di indicare gli strumenti e le modalità di applicazione per il controllo dell'infestazione da Varroa da realizzare nel territorio regionale, tenendo conto delle seguenti esigenze: valorizzazione del patrimonio apistico valdostano, protezione dall'infestazione da *V. destructor*, tutela delle produzioni dai rischi derivanti dall'impiego di sostanze acaricide.

Il piano si attua attraverso azioni mirate con coordinamento di tutti gli attori coinvolti nel settore siano essi apicoltori, tecnici e organizzazioni professionali.

Obiettivi strategici:

- esecuzione obbligatoria nel 2025, in tutti gli apiari di almeno due trattamenti antivarroa, da effettuarsi il primo nel periodo primaverile-estivo e il secondo nel periodo autunno-invernale;
- l'adozione di un criterio per quanto possibile di contemporaneità, in relazione alle tempistiche e a territori sottoposti a trattamento, al fine di ridurre al minimo i fenomeni di reinfestazione;
- pianificazione ed esecuzione, da parte della S.C. IAPZ, dei controlli finalizzati alla verifica di attuazione del Piano.

Al fine di conseguire gli obiettivi predetti fondamentale è un'Anagrafe Apistica aggiornata ed affidabile, nonché l'opera di collaborazione tra enti ed associazioni e la formazione continua degli OSA.

La S.C. Igiene Allevamenti annualmente redige in accordo con l'Assessorato Agricoltura, servizio assistenza tecnica, il piano di lotta alla Varroa ed effettua controlli mirati secondo i seguenti criteri di rischio: anomalie anagrafiche, numero alveari, segnalazioni di morie anomale, non conformità pregresse. Contestualmente nelle ispezioni può essere effettuata l'attività di farmacosorveglianza.

La S.C. IAPZ secondo le "Linee guida regionali per la gestione delle segnalazioni di moria o spopolamento degli alveari" approvate con DGR n. 609 del 15 maggio 2017 svolge ispezioni, campionamenti, attività di coordinamento tra enti e SS.CC. Del Dipartimento di Prevenzione.

9) COMPETENZE INTERAREA

9.A) AUDIT CONGIUNTI

Per l'anno 2024 sono previsti i seguenti audit congiunti fra diversi servizi:

- n. 6 audit congiunti tra S.C. IAPZ e S.C. IAOA in alpeggio per la verifica della conformità ai requisiti previsti dalla DGR n. 1380 del 21/05/2010 (si ritiene che l'alpeggio sia una fase critica da monitorare dal punto di vista dell'igiene e del benessere animale).

9.B) ISPEZIONI CONGIUNTE PER L'ACCERTAMENTO DELLE CONDIZIONI DI RINTRACCIABILITÀ, BENESSERE ANIMALE AL TRASPORTO E PROTEZIONE DURANTE L'ABBATTIMENTO

Dovranno essere predisposti i seguenti piani di controllo finalizzati alla verifica dei requisiti autorizzativi e strutturali dei mezzi di trasporto, di rintracciabilità ed all'accertamento del rispetto delle condizioni di benessere nel trasporto e di protezione degli animali durante l'abbattimento:

- piano di controllo congiunto tra le SS.CC di Sanità Animale e la S.C. Igiene Allevamenti e Produzioni Zootecniche, l'UVAC e le forze dell'ordine, consistente in **3** ispezioni sui trasporti internazionali, utilizzando le apposite check list ministeriali;
- piano di controllo congiunto tra le SS.CC di Igiene Allevamenti e Produzioni Zootecniche e Igiene Alimenti di Origine Animale al macello nei trasporti inferiori alle 8 ore e/o in deroga, consistente in **10** ispezioni, utilizzando le apposite check list ministeriali.

9.C) PIANO AFLATOSSINE: MISURE DI CONTROLLO DELLA PRESENZA DI AFLATOSSINA M1 NEL LATTE BOVINO.

Al piano aflatossine verrà dedicato un documento specifico di prossima stesura.

9.D) CONTROLLI CONDIZIONALITÀ

Per i controlli condizionalità si rimanda a comunicazione specifica a parte.

9.E) PIANO DI CONTROLLO DELLO SPOPOLAMENTO DEGLI ALVEARI CONNESSO ALL'UTILIZZO DI FITOFARMACI

Allo scopo di meglio definire le potenziali cause di moria e poter prevenire, per quanto possibile, fenomeni di spopolamento anche durante la corrente campagna apistica 2025, si ritiene necessario continuare l'attività relativa al piano di controllo dello spopolamento degli alveari connesso all'eventuale utilizzo di fitofarmaci da gestire mediante le "Linee guida regionali per la gestione delle segnalazioni di moria o spopolamento degli alveari" approvate con DGR n. 609 del 15 maggio 2017, a cui associare un'attività di prevenzione con la collaborazione tra il Corpo Forestale Valdostano, la Struttura produzioni vegetali, sistemi di qualità e servizi fitosanitari dell'Assessorato Agricoltura e

Risorse Naturali della Regione Valle d'Aosta e le strutture del dipartimento di prevenzione dell'Azienda USL, consistente in 20 uscite di ispezione preventive previste, di cui 15 in primavera (durante la fioritura) e 5 in tarda estate, con prelievo di campioni di materiale vegetale(foglie, erba, materiale sotto chioma) da inviare all'analisi per la ricerca di fitofarmaci presso ARPA VDA, secondo il proprio protocollo analitico.

In caso di ritrovamento di api morte/fenomeno di spopolamento dell'alveare vi sarà l'intervento della S.C. Igiene Allevamenti che condurrà una visita ispettiva presso l'apiario ed eseguirà campionamenti dedicati sul materiale apistico (api, favi, etc).

9.F) LOTTA ALLE FRODI ALIMENTARI

Nel quadriennio 2023/2027 verranno attuate le opportune sinergie tra Autorità competente locale e dipartimento agricoltura al fine di predisporre delle azioni tese alla lotta alle frodi alimentari riguardanti PAT e DOP regionali.

10) ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SISTEMA DI AUDIT SULLE AUTORITÀ COMPETENTI AI SENSI DELL'ART. 6 DEL REGOLAMENTO (UE) 2017/625

Tra i meccanismi posti in essere per garantire l'efficacia e la pertinenza dei controlli ufficiali, il Regolamento UE 625/2017 prevede che le autorità competenti effettuino o facciano effettuare audit interni o esterni.

Per quanto concerne il 2025 verrà predisposto un programma di AUDIT con nota a parte.

11) PROTOCOLLO DI APPLICAZIONE DELL'ISTITUTO DELLA DIFFIDA

FATTISPECIE PER L'APPLICAZIONE DELL'ISTITUTO DELLA DIFFIDA

Nell'ambito della Legge 21 maggio 2021, n. 71 "Conversione in legge, con modificazioni, del Decreto-Legge 22 marzo 2021, n. 42, recante misure urgenti sulla disciplina sanzionatoria in materia di sicurezza alimentare", entrata in vigore il 23 maggio 2021, si ritiene importante evidenziare le disposizioni previste dall'art. 1 ter che intervengono sulla disciplina dell'istituto della diffida contenuta nell'art. 1 del Decreto Legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito con modificazioni dalla Legge 11 agosto 2014, n. 116 (cd. "Campolibero"), già di recente oggetto di profonda modifica da parte della legge 11 settembre 2020, n. 120 (art. 43).

La Legge 71/2021 è intervenuta modificando l'art. 1, comma 3 del Decreto-legge 91/2014, convertito con modificazioni dalla L. 11 agosto 2014, n. 116, relativamente alla diffida nel settore agroalimentare che recita: *"Per le violazioni delle norme in materia agroalimentare e di sicurezza alimentare, per le quali è prevista l'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria, l'organo di controllo incaricato, nel caso in cui accerti per la prima volta l'esistenza di violazioni sanabili, diffida l'interessato ad adempiere alle prescrizioni violate entro il termine di trenta giorni dalla data di notificazione dell'atto di diffida e ad elidere le conseguenze dannose o pericolose dell'illecito amministrativo. Per violazioni sanabili si intendono errori e omissioni formali che comportano una mera operazione di regolarizzazione, ovvero violazioni le cui conseguenze dannose o pericolose sono eliminabili. In caso di mancata ottemperanza alle prescrizioni contenute nella diffida di cui al presente comma entro il termine indicato, l'organo di controllo effettua la contestazione ai sensi dell'articolo 14 della legge 24 novembre 1981, n. 689. In tale ipotesi è esclusa l'applicazione dell'articolo 16 della citata legge n. 689 del 1981. I termini concessi per adempiere alla diffida sono sospensivi dei termini previsti per la notificazione degli estremi della violazione. Il procedimento di diffida non si applica nel caso in cui i prodotti non conformi siano stati già immessi in commercio, anche solo in parte".*

In linea generale, la nuova normativa ripristina in buona parte le disposizioni in tema di diffida contenute nel D.L. "Campolibero". In particolare:

- viene reintrodotta la disposizione in base alla quale la diffida può essere applicata – purché ne sussistano i presupposti – nel caso in cui la violazione sia accertata **«per la prima volta»**; inoltre, è stato confermato, che l'applicazione della diffida è possibile anche qualora la sanzione amministrativa pecuniaria sia accompagnata da altre sanzioni di natura differente (ad es. inibitorie e/o sospensive);
- il termine concesso al trasgressore per adempiere la diffida viene fissato ad un massimo di **30 giorni** dalla data di notifica del verbale/atto di diffida, fermo rimanendo che, in caso di inadempimento, l'organo accertatore deve procedere alla contestazione ai sensi dell'art. 14 della legge n. 689/81 (ovvero dell'art. 15 per le contestazioni a seguito di analisi) con esclusione della facoltà del pagamento in misura ridotta della sanzione;
- è stato eliminato qualsiasi riferimento a forme di «comunicazione al consumatore» o all'assunzione di «specifici impegni» da parte del trasgressore al fine di eliminare le conseguenze dannose e/o pericolose della condotta illecita;
- viene esclusa la possibilità di applicare la diffida ogniqualvolta il prodotto non conforme sia già stato posto in commercio, anche solo in parte.

Campo di Applicazione

L'istituto della diffida negli ambiti di competenza della presente circolare si applica alle violazioni commesse a partire dal 23 maggio 2021, data di pubblicazione e di entrate in vigore della Legge 71/2021.

Le autorità competenti che effettuano i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali nei settori² di cui all'articolo 2, comma 1, del D.lgs 27/2021, sono tenute ad applicare l'articolo 1, comma 3, della Legge "Campolibero" quando accertino una violazione sanabile che comporta l'irrogazione di una sanzione pecuniaria amministrativa.

Nell'ambito dei controlli ufficiali di cui al regolamento, l'istituto della diffida si applica quando l'autorità competente rilevi una "non conformità", di cui all'articolo 5 del D.lgs 27/2021, che concretizzi una violazione che comporti una sanzione amministrativa pecuniaria e sia valutata come sanabile.

La norma chiarisce che per violazioni sanabili devono intendersi *"errori e omissioni formali che comportano una mera operazione di regolarizzazione, ovvero violazioni le cui conseguenze dannose o pericolose sono eliminabili"*. Per quanto riguarda il termine "ovvero" si precisa che il legislatore ha inteso inserire l'istituto della diffida al fine di ridurre il contenzioso per cui, in coerenza con la *ratio legis*, l'interpretazione deve essere di tipo estensivo con la conseguente attribuzione al termine "ovvero" del significato disgiuntivo "oppure".

Una violazione **NON PUÒ** essere considerata sanabile se sia accertata su un prodotto o parte di prodotto immesso in commercio, che non sia nella disponibilità degli operatori della filiera agroalimentare ovvero sia nella disponibilità del consumatore finale; di conseguenza l'applicazione dell'istituto della diffida risulta ancora possibile nel caso in cui il prodotto, seppure immesso sul mercato è ancora nella disponibilità di un operatore che sia in grado di assicurare il ritiro del prodotto, ad esempio piattaforme di distribuzione; per converso ciò che è stato venduto al consumatore finale ovvero posto in vendita per il consumatore finale non è oggetto di diffida.

L'istituto della diffida non si applica in caso di mancato rispetto dei requisiti generali in materia di igiene di cui agli allegati I e II del regolamento (CE) 852/2004 dei requisiti specifici in materia di igiene di cui agli allegati II e III del regolamento (CE) 853/2004 e in caso di omessa predisposizione procedure di autocontrollo. Tale normativa prevede già un congruo termine entro il quale eliminare la non conformità e in caso di mancata ottemperanza, la relativa sanzione amministrativa, come ad esempio l'articolo 6, comma 7, del Dlgs 193/2007 che prevede quanto segue: *"Nel caso in cui l'autorità competente riscontri inadeguatezze nei requisiti nelle procedure di cui ai commi 4, 5 e 6 fissa un congruo termine di tempo entro il quale tali inadeguatezze devono essere eliminate. Il mancato adempimento entro i termini stabiliti è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000"*.

Per quanto riguarda gli illeciti amministrativi riscontrati a seguito di analisi, si fa presente che i Laboratori ufficiali, dovranno procedere tempestivamente alla comunicazione di esito analitico al di fuori dei limiti stabiliti dalla norma, all'AC che ha disposto il campionamento. Qualora il campionamento abbia riguardato prodotti già immessi in commercio l'AC procederà ai sensi dell'articolo 15 della legge n. 689/1981. Di converso, se il prelevamento è stato

² Articolo 2 comma 1 del d.lgs 27/2021 campo di applicazione

a) alimenti, inclusi i nuovi alimenti, e la sicurezza alimentare, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti comprese le norme relative alle indicazioni nutrizionali e il loro coinvolgimento nel mantenimento dello stato di salute fornite sui prodotti alimentari, anche con riferimento ad alimenti contenenti allergeni e alimenti costituiti, contenenti o derivati da OGM, nonché la fabbricazione e l'uso di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
b) mangimi e sicurezza dei mangimi in qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, della distribuzione e dell'uso, anche con riferimento a mangimi costituiti, contenenti o derivati da OGM;
c) salute animale;
d) sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati ai fini della prevenzione e della riduzione al minimo dei rischi sanitari per l'uomo e per gli animali;
e) benessere degli animali;
f) prescrizioni per l'immissione in commercio e l'uso di prodotti fitosanitari, dell'utilizzo sostenibile dei pesticidi, ad eccezione dell'attrezzatura per l'applicazione dei pesticidi.

effettuato su un prodotto non ancora immesso in commercio, e qualora l'irregolarità riscontrata sia effettivamente "sanabile", in relazione alla categoria di prodotto/denominazione dichiarata, mediante trattamenti/correzioni/pratiche consentiti, l'AC provvederanno alla diffida a seguito dell'esito analitico irregolare.

Termini e aspetti procedurali

Il termine concedibile al trasgressore per adempiere a quanto previsto nell'atto di diffida è al massimo di 30 giorni dalla data di notifica dello stesso. Tale termine di 30 giorni è sospensivo dei termini previsti per la notificazione degli estremi della violazione ai sensi dell'articolo 14, comma 2, della L. 689/81 (90 giorni per i soggetti residenti sul territorio nazionale e 360 giorni nel caso di soggetti residenti all'estero). Se la notifica della diffida non avviene nella stessa data in cui è stato accertato l'illecito, ma successivamente, il termine di 90 giorni ex art. 14 della legge n. 689/81 decorrerà fino alla data in cui al trasgressore verrà notificato il verbale/atto di diffida; in tale momento il termine citato resterà momentaneamente sospeso, mentre inizierà a decorrere quello di 30 giorni per l'adempimento della diffida. Qualora alla scadenza dei 30 giorni la diffida non sia stata adempiuta, riprenderà quindi il decorso del (rimanente) termine per procedere alla contestazione dell'illecito ed alla sua notifica ai soggetti responsabili.

Di seguito si riporta l'esempio: l'illecito è accertato il 1 aprile e l'atto di diffida viene notificato il 10 aprile; dal 2 aprile, quindi, decorre il termine previsto dall'art. 14 della legge n. 689/81, che però viene sospeso il 10 aprile all'atto della notifica della diffida, allorché risultano quindi trascorsi 9 giorni dall'accertamento. In tale momento inizia a decorrere il termine di 30 giorni per l'adempimento della diffida, che scadrà pertanto il 10 maggio: se in tale ultima data il trasgressore non risulterà aver adempiuto la diffida, inizierà nuovamente a decorrere il termine di cui all'art. 14 per i rimanenti 81 giorni.

Si ribadisce quanto già affermato in merito alla possibilità per gli interessati di chiedere, entro il termine sopra citato, la disapplicazione della diffida (vedasi al riguardo la circolare MIPAF prot. n. 1148 del 2/07/2014), optando volontariamente per la contestazione da parte dell'organo accertatore, ma usufruendo in tal caso della facoltà di procedere al pagamento in misura ridotta/ultraridotta della sanzione prevista. Il pagamento in misura ridotta/ultraridotta è escluso invece nell'ipotesi di mancato adempimento, in tutto od in parte, della diffida.

Il personale della AC che effettua il controllo ufficiale redige una scheda di controllo ufficiale o un verbale o altro documento altrimenti denominato, che può avere anche formato elettronico, nel quale vengono riportate le eventuali non conformità.

Ove si rilevino delle violazioni che possono costituire illecito amministrativo il personale della AC se dispone di tutti gli elementi, procede alla diffida immediata (atto di diffida). Per converso, se non dispone di tutti gli elementi può avvalersi della facoltà di notificare l'atto di diffida in un secondo momento a seguito del completamento delle indagini.

Qualora l'AC ritenga che la diffida non sia applicabile procede alla contestazione immediata. Qualora la contestazione immediata non sia possibile (ad es. per l'effettuazione di ulteriori indagini) gli estremi della violazione devono essere notificati agli interessati, nei termini previsti dall'articolo 14 della L. 689/81.

L'atto di diffida deve fare riferimento alla scheda/verbale di avvenuto controllo, riportando le violazioni riscontrate e i relativi riferimenti normativi e la valutazione di sanabilità o meno delle stesse, oppure all'atto di diffida deve essere allegato la scheda/verbale di controllo ufficiale che contiene gli stessi elementi.

Si precisa che la diffida (atto di diffida) può essere notificato tramite consegna a mano all'operatore o tramite invio a mezzo PEC (notifica di atto di diffida).

La norma prevede che l'istituto della diffida possa essere applicata solo quando la violazione sia stata accertata per la prima volta. Si fa presente, che considerata la data di entrata in vigore delle nuove disposizioni, 23 maggio 2021 la valutazione del requisito della «prima volta» andrà eseguita per tutti gli illeciti diffidabili accertati a decorrere da detta data, non tenendo conto delle eventuali diffide già effettuate per le stesse tipologie di violazioni in vigenza della precedente normativa.

Ai fini dell'individuazione della **“prima volta”** occorre fare riferimento ai seguenti criteri:

- a) il tempo trascorso, dall'ultimo accertamento a partire dal 23 maggio 2021, della medesima violazione che ha dato luogo a una precedente diffida;
- b) le disposizioni violate e le relative norme sanzionatorie; per capire se una specifica condotta è diffidabile è necessario individuare sia la norma che punisce la condotta come illecito amministrativo sia la/le norma/e violate scendendo fino al maggior livello di dettaglio possibile (articolo, paragrafo o lettera); nel caso in cui anche una sola delle disposizioni violate risulti diversa, ad esempio in seguito ad aggiornamenti normativi, l'istituto della diffida trova applicazione.

Ferma restando l'estensione dell'applicabilità della diffida alla sicurezza alimentare, a seguito delle modifiche introdotte dalla Legge 71/21 (23 maggio 2021), per quanto riguarda il punto a) è necessario stabilire un termine oltre il quale la violazione contestata può essere considerata estinta e quindi nuovamente diffidabile. Si ritiene che tale termine, in analogia a quanto previsto all'art. 28 della L. 689/1981 e all'art. 22 del D. Lgs. 231/2001, possa essere individuato nei 5 anni dalla data di accertamento.

Per quanto riguarda il punto b), qualora entro i cinque anni successivi ad una precedente diffida si dovessero accertare ulteriori violazioni riconducibili al medesimo combinato disposto (norma violata e norma sanzionatrice), le violazioni dovranno essere contestate immediatamente o notificate.

La valutazione in merito al requisito di cui al punto b), dovrà tener conto degli elementi in possesso dell'ufficio operante al momento dell'accertamento della violazione potenzialmente diffidabile, ottenibili attraverso la consultazione delle banche dati a disposizione o di qualsiasi altro archivio o raccolta documentale avente natura ufficiale.

La mancata applicazione della diffida, ove ragionevolmente applicabile, dovrà essere tenuta in debito conto — da parte dell'Autorità Competente preposta all'ordinanza di ingiunzione, di cui all'articolo 18 della L. 689/81 — ai fini di una eventuale apposita ordinanza di archiviazione del processo verbale stesso.

Mancata ottemperanza alla diffida

Allo scadere del termine di 30 giorni concessi per l'adempimento delle prescrizioni a risoluzione delle violazioni sanabili, l'AC che ha accertato la violazione provvederà ad un ulteriore controllo finalizzato a verificare che il trasgressore abbia adempiuto. Nel caso di mancata adempimento alle prescrizioni, gli agenti accertatori procederanno alla contestazione immediata o alla notifica degli estremi della violazione originariamente accertata entro i termini di cui all'articolo 14 della legge 689/81.

In caso di mancato adempimento alla diffida, il Decreto – Legge 91/2014, esclude la possibilità di applicazione del pagamento in misura ridotta previsto dall'articolo 16 della Legge n. 689 del 1981 e la conseguente applicazione dell'ulteriore riduzione del trenta per cento previsto dall'articolo 1, comma 4, del Legge “Campolibero”.

Sarà l'AC di cui all'art. 18 della Legge 689/81 a stabilire con apposita Ordinanza-Ingiunzione l'ammontare della sanzione tra il minimo ed il massimo edittale tenendo conto dei criteri di cui all'art. 11 dello stesso atto normativo e di quelli ulteriori eventualmente previsti dalle norme che disciplinano i settori di cui all'articolo 1, comma 2 del d.lgs 27/2021.

E' fatta salva l'applicazione dell'articolo 24 della Legge 689/81, nel caso in cui dall'accertamento di un illecito amministrativo, conseguente alla mancata ottemperanza alla diffida, dipenda l'esistenza di un reato penale. In questi casi il giudice penale competente a conoscere il reato è pure competente a decidere sulla predetta violazione amministrativa.

Pagamento in misura ridotta ed ultraridotta

La Legge 71/2021 è intervenuta modificando la Legge “Campolibero” relativamente al pagamento della sanzione amministrativa pecuniaria in misura ultra ridotta, introducendo le seguenti variazioni al comma 4:

*“Per le violazioni alle norme in materia agroalimentare per le quali è prevista l'applicazione **della sanzione amministrativa pecuniaria**, se già consentito il pagamento in misura ridotta, la somma, determinata ai sensi dell'articolo 16, primo comma della citata legge n. 689 del 1981, è ridotta del trenta per cento se il pagamento è effettuato entro cinque giorni dalla contestazione o dalla notificazione.....”*. In particolare, il testo “*della sola sanzione*” è stato sostituito con “*della sanzione*”. Con questa modifica il legislatore ha voluto estendere la previsione dell'ulteriore riduzione del 30% della sanzione determinata ai sensi dell'articolo 16 della legge n. 689/81 a tutti casi in cui è prevista la possibilità di detto pagamento in misura ridotta, eliminando la limitazione alle violazioni per le quali sia prevista l'applicazione della sola sanzione amministrativa pecuniaria.

Pertanto il pagamento in misura “**ultraridotta**” di cui al comma 4, dell'art. 1 del D.L. 91/2014, **si applica** anche alle violazioni in materia di sicurezza alimentare. Infatti la filiera agroalimentare comprende la sicurezza alimentare, come si evince dal considerando 3 del Regolamento UE 2017/625. Il pagamento “in misura ultraridotta”, trova applicazione solo nel caso in cui il pagamento è effettuato entro cinque giorni dalla contestazione o dalla notificazione.

Il diritto al pagamento in misura ridotta è precluso nel caso in cui sia stata accertata una violazione, per la quale sia stata già applicata la diffida nell'ultimo quinquennio a partire dal 23 maggio 2021. Anche in tal caso i processi verbali recheranno le motivazioni che precludono la possibilità del cosiddetto “pagamento ridotto” ex art. 16 della L. 689/81, ma solo l'indicazione del minimo e massimo edittale.

INDICAZIONI APPLICATIVE SPECIFICHE

Premesso che non è possibile stabilire a priori tutte le violazioni sanabili e che quindi la valutazione è sempre in capo all'AC che effettua il controllo ufficiale, si forniscono i seguenti chiarimenti relativi a specifiche fattispecie sottoriportate.

REGISTRAZIONE E RICONOSCIMENTO DEGLI STABILIMENTI, ESCLUSO QUANTO PREVISTO DAL D.lgs 134/2022.

1. Registrazione: la mancata osservanza degli obblighi di notifica ai fini della registrazione, sono da considerare tra le violazioni non sanabili laddove la mancata osservanza sia direttamente imputabile all'operatore. L'autorità competente potrà valutare caso per caso eventuali evidenze oggettive che rendano percorribile l'applicabilità dell'istituto della diffida;

2. riconoscimento: la mancata osservanza degli obblighi di riconoscimento ai sensi del regolamento (CE) 852 e 853/2004, sono da considerare tra le violazioni non sanabili per le quali non è applicabile l'istituto della diffida.

RINTRACCIABILITA' DEGLI ALIMENTI, DEI MANGIMI e DEI MOCA.

Qualora sia compromessa la rintracciabilità di alimenti, mangimi, animali destinati alla produzione alimentare, MOCA e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o dei mangimi, la violazione

non è sanabile e pertanto non è diffidabile, in quanto l'operatore non è in grado di fornire adeguate evidenze atte a garantirla.

ETICHETTATURA E CLAIMS

L'istituto della diffida si applica anche nel caso di violazioni sanabili delle norme in materia di etichettatura e claim nutrizionali e di salute volte a garantire pratiche commerciali leali e a tutelare gli interessi e l'informazione dei consumatori.

La violazione può essere considerata sanabile anche quando l'infrazione sia accertata in sede di distribuzione all'ingrosso (vedi piattaforme logistiche) qualora i prodotti risultassero ancora tutti confinati e non immessi in commercio e quindi non dannosi per la salute.

ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI, ALIMENTI EROGABILI, ALIMENTI ADDIZIONATI DI VITAMINE E MINERALI, INTEGRATORI ALIMENTARI E NUOVI ALIMENTI

La diffida si applica nel caso di violazioni sanabili, per le quali si intendono errori e omissioni formali superabili tramite una mera operazione di regolarizzazione ovvero di violazioni le cui conseguenze dannose o pericolose sono eliminabili, anche in riferimento alle norme di etichettatura obbligatoria e volontaria. In tali circostanze l'organo di controllo dovrà effettuare una valutazione caso per caso. Infatti, la diffida è applicabile nel caso in cui il prodotto, anche se già immesso in commercio, non è stato ancora venduto al consumatore finale, neanche in parte. In questo caso sarà comunque operato il sequestro amministrativo del prodotto irregolare.

L'Operatore dovrà dimostrare di aver adempiuto alla diffida inviando all'organo che ha accertato la violazione la documentazione utile a comprovare la regolarizzazione, dimostrando di aver rimosso efficacemente le cause che hanno dato origine al procedimento.

FITOSANITARI

In caso di prodotti fitosanitari immessi sul mercato, ma non ancora venduti all'utilizzatore, la diffida è applicabile. Tenuto conto del disposto del decreto legislativo n 69/2014, nell'ipotesi disciplinata dall'articolo 3, comma 2, la diffida è applicabile solo nei casi in cui non è rispettato il requisito della indelebilità dell'etichettatura (ad esempio nel caso in cui l'etichetta è apposta in modo deletibile e non indelebile in quanto l'etichetta è stampata con stampante a getto d'inchiostro anziché laser).

SCAMBI DI MERCI E ANIMALI

La diffida non si applica alle violazioni sanzionabili ai sensi dell'articolo 4 del D.lgs 2 febbraio 2021, n. 23 per quanto riguarda le merci e gli animali provenienti da altri Stati membri soggetti ai controlli da parte degli Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari (UVAC), in quanto tali violazioni non sono sanabili.

IMPORTAZIONI DI MERCI E ANIMALI

La diffida si applica alle violazioni delle disposizioni di cui all'articolo 2, commi 1 e 4 del D.lgs 2 febbraio 2021, n. 24, sanzionabili ai sensi dell'articolo 5 del decreto medesimo³ in relazione alle importazioni di merci e animali da

³ D.lgs n.24/2021 - Art. 2 "Organizzazione dei controlli".

Paesi Terzi. Ciò in quanto tali violazioni avvengono in una fase precedente la commercializzazione e risultano pertanto sanabili.

BENESSERE ANIMALE

L'istituto della diffida in questo settore può essere applicato solo nei casi in cui la violazione della normativa specifica non abbia determinato, al momento, conseguenze sul benessere degli animali. Il concetto di "non conformità sanabile", nel settore del benessere animale, non può infatti prescindere dal fatto che, una volta che una determinata condotta abbia causato conseguenze sul benessere degli animali, non è più possibile a posteriori porre rimedio alla condizione verificatasi.

SISTEMA DI IDENTIFICAZIONE, REGISTRAZIONE E TRACCIABILITA' DEGLI ANIMALI E DEGLI STABILIMENTI

1. Registrazione e riconoscimento degli stabilimenti

In caso di mancato adempimento degli obblighi di registrazione e riconoscimento degli stabilimenti e degli operatori ai sensi dell'articolo 5 e 6 del D.lgs.134/2022, con introduzione o movimentazione di animali o materiali germinali, così come i casi di svolgimento di attività per le quali la registrazione o il riconoscimento sono stati revocati, sono da considerare tra le violazioni non sanabili per le quali non è applicabile l'istituto della diffida.

La mancata comunicazione di modifiche e/o cessazioni delle attività che non comportino conseguenze sulla tracciabilità degli animali o del materiale germinale possono essere considerate sanabili e oggetto di diffida.

2. Identificazione e rintracciabilità degli animali

Nei casi in cui l'operatore, non adempiendo agli obblighi di identificazione degli animali, determini per gli stessi l'impossibilità di rintracciarli o identificarli, la diffida non è applicabile, mentre se la rintracciabilità e l'identificazione degli animali sono garantite, può essere applicato l'istituto della diffida qualora la violazione possa essere considerata sanabile con una mera operazione di regolarizzazione che elida le conseguenze dannose o pericolose.

Le violazioni riferibili a rimozioni, modifiche e sostituzioni non autorizzate dei mezzi e dei documenti di identificazione degli animali e le violazioni riferibili a dichiarazioni mendaci riportate nella documentazione o registrate in BDN non possono essere considerate sanabili e la diffida non può applicarsi.

PREVENZIONE E CONTROLLO DELLE MALATTIE ANIMALI

La mancata notifica di sospetto di cui all'articolo 6 del decreto legislativo 136/2022 non è sanabile e pertanto non è diffidabile.

1. Per ciascuna partita di animali e merci appartenenti alle categorie di cui all'articolo 1, comma 4, l'operatore responsabile della partita, prima dell'arrivo fisico della stessa presso il posto di controllo frontaliero, effettua la notifica preventiva compilando e inserendo nel sistema informativo TRACES la parte pertinente del documento sanitario comune di entrata (DSCE) conformemente agli articoli 56, 57 e 58 del regolamento (UE) n. 2017/625 e agli atti delegati e di esecuzione emanati dalla Commissione europea per la loro attuazione, con tutte le informazioni necessarie per l'identificazione immediata e completa della partita e della sua destinazione.

4. Al fine di consentire l'organizzazione e il coordinamento dei controlli nonché la tracciabilità di tutte le partite di merci, ricadenti nei settori di cui all'articolo 1, paragrafo 2, lettere a) e c), del regolamento (UE) n. 2017/625 che non rientrano tra quelli elencati all'articolo 1, comma 4, l'operatore responsabile della partita, prima dell'arrivo fisico della stessa presso il posto di controllo frontaliero, effettua la notifica preventiva compilando e inserendo nel sistema informativo TRACES la parte pertinente del DSCE.

La mancata osservanza delle misure di cui agli articoli 18, 19 e 20 del decreto legislativo 136/2022 non è sanabile pertanto non è diffidabile.

In materia di biosicurezza l'istituto della diffida si applica alle violazioni sanabili ai requisiti previsti dalla normativa europea e nazionale concernente la sanità e il benessere animale esclusivamente qualora presso lo stabilimento in cui sono detenuti gli animali il mancato rispetto del requisito di biosicurezza non comprometta lo stato sanitario dell'allevamento.

Il mancato rispetto dei requisiti sanitari e/o l'assenza di certificazioni sanitarie ove previste per le movimentazioni degli animali e del materiale germinale non è sanabile e pertanto non è diffidabile.

12) CONTROPERIZIA E CONTROVERSIA

In attesa della nota del Ministero della Salute che uscirà ufficialmente si riporta quanto comunicato dalla direzione generale per l'igiene, la sicurezza degli alimenti e la nutrizione e quella della sanità animale e dei farmaci veterinari che hanno fornito ulteriori indicazioni operative rispetto a quelle già diramate con note protocollo n. 0019604-11/05/2021- DGISAN-MDS-P e n. 0002952-02/02/22-DGISAN-MDS-P e che si intendono superate da quanto segue:

Articolo 7- Commi 3 e 4

Risultati delle analisi, prove e diagnosi e loro valutazione da parte delle Autorità competenti

Il Laboratorio ufficiale comunica tempestivamente all'Autorità Competente l'esito delle analisi.

La valutazione del risultato delle analisi, prove, diagnosi e la comunicazione dell'esito analitico sfavorevole spetta a:

- *ACL competente per territorio, anche nel caso di prelievi effettuati dai NAS ai sensi dell'articolo 2, comma 10, del d.lgs 27/2021;*
- *AC - UVAC che ha disposto il campionamento successivamente eseguito dalla autorità competente per territorio (ACL);*
- *AC-PCF che ha disposto ed eseguito il campionamento.*

La valutazione del risultato delle analisi, prove, diagnosi da parte dell'AC è finalizzata all'adozione delle azioni esecutive sulle merci e sugli animali oggetto di campionamento.

L'AC, preliminarmente alla valutazione di un esito analitico "sfavorevole" deve necessariamente avere verificato durante la fase istruttoria: le attività di campionamento, così come rappresentate nella documentazione inerente (ad es. piano di campionamento, verbale di campionamento, ecc.), anche nel caso in cui tale campionamento sia stato effettuato dal NAS;

L'AC può chiedere il supporto del laboratorio ufficiale (ad esempio per acquisire opinioni tecnico scientifiche) necessario al fine di esprimere il giudizio di conformità o non conformità sulle merci o gli animali oggetto del campionamento. Il laboratorio in tal caso fornisce, per iscritto, l'opinione tecnico scientifica richiesta nel più breve tempo possibile.

Spetta inoltre all'AC, prima di comunicare l'esito sfavorevole, intraprendere ogni azione necessaria al fine di:

- a) determinare l'origine e l'entità della non conformità analitica; e*
- b) stabilire le responsabilità dell'operatore.*

Inoltre, è compito dell'AC rappresentare in modo chiaro, nel documento con cui si trasmette l'esito sfavorevole all'operatore, il fondamento giuridico che ha determinato la decisione (norme eurounionali o in mancanza o se più specifiche quelle nazionali di riferimento).

L'AC, effettua la valutazione del risultato e comunica il più tempestivamente possibile alle parti interessate l'esito favorevole o sfavorevole delle analisi, prove, diagnosi. Per parti interessate si intendono oltre all'operatore, anche il laboratorio ufficiale che ha eseguito l'analisi/prova/diagnosi iniziale e il Comando NAS ove coinvolto.

Articolo 7- Comma 5

Modalità inerenti alla procedura di controperizia

L'espressione "campionamento con esito sfavorevole" si intende riferita, alla luce di quanto previsto al comma 4, all'esito sfavorevole della valutazione del risultato delle analisi, prove, diagnosi.

Si chiarisce che la richiesta di esame documentale deve essere proposta dall'Operatore a:

- 1) ACL, nel caso in cui il campionamento sia stato disposto ed eseguito dalle medesime;
- 2) ACL, nel caso in cui il campione sia stato eseguito dai NAS;
- 3) AC-PCF, nel caso in cui il campione sia stato eseguito dai medesimi;
- 4) AC-UVAC, nel caso in cui il campionamento sia stato disposto da UVAC, ma effettuato dalla ACL, (articolo 1, comma 1 del Decreto Legislativo 23 /2021); in questo caso specifico l'AC-UVAC chiederà la documentazione relativa al campionamento alla ACL che lo ha eseguito.

A fronte della richiesta di controperizia (che deve essere presentata nel termine indicato di 15 giorni dalla comunicazione del suddetto esito sfavorevole), da parte dell'Operatore soggetto al controllo ufficiale mediante campionamento, la AC a cui è stata presentata la richiesta deve mettere a disposizione dell'Operatore i documenti richiesti inerenti alle attività condotte dal momento del campionamento sino all'emissione del rapporto di prova relativo alla singola analisi, prova o diagnosi, nel più breve tempo possibile e, comunque, non oltre il termine massimo di trenta giorni. Nello specifico, in mancanza dell'indicazione nella norma di un termine certo per la conclusione del procedimento, si applica il termine generale di cui all'articolo 2, comma 3 della L. 241/90 e s.m.i..

Nel caso di campionamento di prodotti preimballati per il consumatore finale (preconfezionati) (cfr lettera A. punto 5), la richiesta di esame documentale di cui sopra potrà essere presentata sia dall'Operatore del commercio al dettaglio che da quello operante nella fase di produzione, anche disgiuntamente.

Al fine di rispettare la tempestività e comunque, il termine di **trenta giorni** per il rilascio della documentazione richiesta, l'AC informa immediatamente il laboratorio ufficiale che ha effettuato l'analisi/prova/diagnosi della richiesta di esame documentale avanzata dall'operatore per ottenere tutti i documenti utili per l'espletamento della controperizia.

La presentazione della controperizia non esime l'operatore dall'effettuazione di quanto previsto agli articoli 14, 19 e 20 dal regolamento CE n.178/2002 (valutazione del rischio ed eventuale adozione di misure per la gestione del rischio con relativa informativa all'AC) né l'AC dall'adozione provvedimenti impositivi qualora l'operatore abbia previsto scelte non appropriate al rischio rilevato.

L'esame documentale di cui alla controperizia di cui all'articolo 7, comma 5 del d.lgs 27/2021, si riferisce nello specifico alle registrazioni inerenti alle attività condotte dal momento del campionamento sino all'emissione del rapporto di prova. Al riguardo si precisa che la documentazione da trasmettere in copia è rappresentata da:

- a) registrazioni, se del caso, della temperatura di trasporto del campione e di quella rilevata al momento della consegna al laboratorio ufficiale al fine della verifica del mantenimento della catena del freddo;
- b) registrazioni inerenti alle attività analitiche svolte dal laboratorio ufficiale che esegue l'analisi iniziale; tali registrazioni includono i fogli di lavoro e i dati grezzi inclusi i tracciati termografici delle apparecchiature termostatiche utilizzate per l'analisi, prova, diagnosi, qualora rilevanti.

Al momento del rilascio della documentazione richiesta, l'AC deve fissare un congruo termine, motivandone le ragioni, entro il quale l'operatore dovrà far pervenire la relazione redatta dall'esperto di parte riconosciuto e adeguatamente qualificato sulla base degli esiti della controperizia condotta.

L'Operatore, laddove ritenga non congruo il termine, può fare motivata richiesta di proroga.

La controperizia deve essere condotta a cura di un esperto di parte riconosciuto, adeguatamente qualificato e formalmente incaricato dall'operatore, e deve necessariamente consistere nell'esame documentale inerente alle registrazioni relative alle attività condotte dal momento del campionamento sino all'emissione del rapporto di prova.

La prova/analisi/diagnosi fatta eseguire a spese dell'operatore sull'aliquota a sua disposizione presso un laboratorio accreditato costituisce una ulteriore possibilità di valutazione nell'ambito della procedura di controperizia. Pertanto la controperizia richiede una preventiva e motivata valutazione della documentazione; la sola prova analitica di parte non può di per sé essere considerata esaustiva della fase di controperizia.

Si chiarisce, quindi che il mero invio da parte dell'Operatore o suo delegato dell'esito delle analisi, prove diagnosi condotte sull'aliquota a disposizione della parte non può essere accettato né valutato come controperizia dall'AC, che ne darà idonea comunicazione all'operatore.

Si rappresenta che il coinvolgimento di un "laboratorio ufficiale" in qualità di laboratorio accreditato di fiducia dell'operatore nella fase di controperizia è ammesso solo nel caso in cui le attività inerenti ai controlli ufficiali siano separate da quelle inerenti all'autocontrollo e che il "laboratorio ufficiale" sia iscritto negli elenchi regionali dei laboratori di autocontrollo ai sensi dell'articolo 9, comma 6 del d.lgs 27.

Nel caso in cui, in sede di valutazione della controperizia, emergano evidenze oggettive ovvero dichiarazioni dell'esperto di parte qualificato tali da mettere in dubbio il giudizio espresso (conforme o non conforme), l'AC dovrà riesaminare il proprio giudizio di non conformità; nel caso in cui il riesame conduca alla decisione di valutare in modo favorevole la controperizia la AC ne dà tempestiva e formale comunicazione all'operatore.

Nel caso in cui una non conformità che costituisce illecito amministrativo sia stata già contestata all'operatore, l'AC, nella sua veste di agente accertatore, provvederà ad informare l'Autorità preposta all'ordinanza ingiunzione sanzionatoria, proponendo l'annullamento in autotutela dell'atto di contestazione dell'illecito stesso.

Qualora emergano indizi di reato, è compito dell'AC, nella veste di UPG assicurare l'osservanza del c.p.p..

Nel caso in cui la controperizia documentale non metta in evidenza problematiche connesse al campionamento e/o all'analisi/prova/diagnosi ufficiale iniziale e l'analisi sull'aliquota del campione a disposizione dell'operatore dia un esito diverso da quello comunicato dall'AC, sarà la stessa AC a comunicare all'operatore il diritto a produrre istanza di controversia documentale, non essendo previsto l'accesso diretto alla controversia analitica.

ARTICOLO 8 - Comma 1

Dinamiche inerenti alla procedura di controversia documentale

Con riferimento ai settori di cui all'articolo 2, comma 1 del d.lgs. 27/2021, l'operatore, a seguito della valutazione sfavorevole della controperizia da parte dell'AC, può attivare la procedura di controversia richiedendo alla medesima AC, in qualità di organo procedente, di poter fare effettuare a proprie spese il riesame della documentazione relativa all'analisi, prova, diagnosi iniziale da parte dell'Istituto Superiore di Sanità (in qualità di organo adito ex art. 17 della Legge 241/1990). Al riguardo si precisa che detta documentazione è la stessa di quella prevista per la controperizia e sopra descritta nella sezione "Articolo 7- Comma 5 - Modalità inerenti alla procedura di controperizia".

Inoltre si rappresenta che l'istituto della controversia, così come individuato nel d.lgs 27/2021, non trova applicazione nel caso in cui l'esito analitico sfavorevole sia riferito ai settori di esclusiva competenza del Ministero delle politiche alimentari e forestali di cui all'articolo 2, comma 3 dello stesso d.lgs 27/2021.

Si precisa che, laddove la norma prevede che il termine perentorio di trenta giorni decorre dalla comunicazione dell'esito sfavorevole, quest'ultimo deve intendersi come relativo alla valutazione effettuata dalla AC al termine della fase di controperizia e non dalla comunicazione dell'esito sfavorevole dell'analisi, prova o diagnosi di cui all'articolo 7, comma 4. Questo passaggio, sebbene non sia espressamente previsto dalla norma, è desumibile dal tenore dell'intero disposto normativo e dalle previsioni della Legge 241/90 applicabili.

Al riguardo si chiarisce, infatti, che il procedimento di cui agli articoli 7 e 8 del d.lgs 27/2021 è un procedimento giustiziale (attività della pubblica amministrazione attraverso cui essa risolve, il modo imparziale e obiettivo, nonché in contraddittorio un conflitto con un soggetto istante) al quale sono applicabili le disposizioni del Capo III "Partecipazione al procedimento amministrativo della legge 241/90" ed, in particolare, l'art. 10 (Diritti dei partecipanti al procedimento), comma 1 che recita: "I soggetti di cui all'articolo 7 e quelli intervenuti ai sensi dell'articolo 9 hanno diritto:

a) di prendere visione degli atti del procedimento, salvo quanto previsto dall'articolo 24;

b) di presentare memorie scritte e documenti, che l'amministrazione ha l'obbligo di valutare ove siano pertinenti all'oggetto del procedimento".

L'interpretazione fornita chiarisce che l'operatore che intende presentare istanza di controversia invia preventivamente memorie e documenti inerenti i risultati della controperizia eseguita dall'esperto di parte qualificato per consentire all'AC di effettuare una valutazione e comunicarne gli esiti all'operatore motivandoli adeguatamente nel rispetto ed in conformità a quanto previsto dall'articolo 3, comma 1, della legge 241/1990.

Pertanto, qualora la valutazione della controperizia comporti il riconoscimento della fondatezza, in tutto o in parte, delle istanze/motivazioni dell'operatore, la ASL, l'UVAC o il PCF sono tenuti a procedere, in autotutela, ad un riesame dell'intero procedimento amministrativo e del relativo provvedimento conseguente alla valutazione dell'esito analitico sfavorevole.

Tale riesame può esitare nell'archiviazione della pratica ai sensi dell'articolo 21 -nonies, comma 1, della Legge n.241/1990 e s.m.i., in sede di autotutela della pubblica amministrazione. In questo caso l'A.C. comunica le motivazioni che hanno determinato tale decisione all'OSA /OSM e, per conoscenza, al laboratorio ufficiale che ha effettuato l'analisi, prova, diagnosi, ai NAS qualora interessati. Il riesame deve riguardare tutti gli eventuali procedimenti/provvedimenti amministrativi posti in essere a valle del provvedimento conseguente alla valutazione dell'esito analitico sfavorevole.

Laddove, invece, la valutazione della controperizia comporti il mancato accoglimento, in tutto o in parte delle istanze/motivazioni proposte dall'operatore, la ASL, l'UVAC o il PCF, procedono alla comunicazione dell'esito sfavorevole della valutazione della controperizia all'operatore e contestualmente anche al laboratorio che ha effettuato l'analisi, prova o diagnosi iniziale e all'ISS.

La data della suddetta comunicazione è il termine da cui decorrono i trenta giorni entro i quali l'operatore può proporre istanza di controversia all'ISS, per il tramite dell'AC che, a sua volta, dovrà trasmettere senza ritardo tutta la documentazione all'ISS stesso.

Ovviamente in caso di annullamento o revoca del provvedimento non vi sono gli estremi per accedere alla procedura di controversia venendo meno il presupposto di legge. Si precisa che, anche in questo caso, in assenza dell'indicazione di un termine certo, l'ASL, l'UVAC o il PCF dovranno comunicare gli esiti della valutazione e le relative motivazioni e notificare il relativo provvedimento adottato all'operatore quanto prima e, comunque non oltre il termine dei trenta giorni previsto dall'articolo 2, comma 3, della L. 241/90.

ARTICOLO 8 - Commi 2 e 3

Svolgimento della controversia

Si precisa che la valutazione documentale prodotta dall'ISS e trasmessa alle parti interessate (in particolare, AC, operatore, laboratorio ufficiale che ha eseguito l'analisi iniziale), dovrà essere considerata da parte dell'AC per l'adozione di eventuali ulteriori provvedimenti e/o azioni che si rendessero necessari per la gestione dell'esito analitico sfavorevole e delle sue conseguenze.

Se l'ISS, al fine di emettere la propria valutazione avesse necessità di chiarimenti ne informa l'AC in qualità di organo procedente anche al fine di darne notizia a tutte le parti; gli eventuali tempi per la formulazione dei riscontri saranno gestiti come interruzione dei termini per l'emissione del parere.

L'operatore, ricevuto l'esito della controversia documentale, qualora non si ritenga soddisfatto può fare istanza di controversia analitica esclusivamente per le prove per le quali sono state prelevate le opportune aliquote. L'istanza di controversia analitica, per economia del procedimento, dovrà essere notificata all'ISS, e contestualmente, all'AC e al laboratorio ufficiale che ha effettuato l'analisi di prima istanza.

Il laboratorio ufficiale che ha in custodia l'aliquota per la controversia analitica, provvederà all'invio della stessa all'ISS (ovvero al laboratorio ufficiale, diverso da quello che ha condotto la prima analisi prova o diagnosi, individuato dallo stesso ISS), con spese a carico dell'ISS, nel più breve tempo possibile.

Al riguardo si chiarisce che i 120 giorni previsti dall'allegato 1 sez. 1, punto 2, del d.lgs 27/2021 per la conservazione del campione dedicato alla controversia presso il laboratorio ufficiale che ha eseguito l'analisi di prima istanza, decorrono dall'istanza di controversia documentale avanzata dall'operatore. Ciò significa che il laboratorio ufficiale è tenuto a conservare la suddetta aliquota comunque fino allo scadere dei termini per la presentazione dell'istanza di controversia documentale.

ARTICOLO 8 - Comma 4

Dinamiche inerenti alla procedura di controversia analitica

Si precisa che gli esiti della ripetizione dell'analisi, prova o diagnosi effettuata in sede di controversia e trasmessi alle parti interessate (AC che ha disposto il campionamento, operatore e laboratorio ufficiale che ha eseguito l'analisi iniziale), dovranno essere tenuti in debita considerazione da parte dell'AC per l'adozione di eventuali ulteriori provvedimenti e/o azioni che si rendessero necessarie per la gestione dell'esito analitico sfavorevole e delle sue conseguenze.

Si precisa inoltre che le procedure sopra elencate ricadono nella sfera amministrativa e che pertanto gli eventuali procedimenti penali a carico dei medesimi soggetti seguiranno un iter parallelo, anche concomitante, non andando ad intaccare la natura amministrativa dei provvedimenti che eventualmente conseguiranno in sede amministrativa.

Si chiede ai destinatari in indirizzo di dare ampia diffusione del contenuto della presente a tutto il personale interessato e si confida in un'uniforme applicazione delle norme sulla base delle indicazioni fornite.

13) RIFORMA CARTABIA

Decreto Legislativo 10 ottobre 2022, n. 150, articolo 70: “Modifiche alla legge 30 aprile 1962, n. 283”. Indicazioni applicative.

Dal 1° gennaio 2023 sono entrate in vigore le misure previste dal D.lgs. 10 ottobre 2022, n. 150: *“Attuazione della legge 27 settembre 2021, n. 134, recante delega al Governo per l’efficienza del processo penale, nonché in materia di giustizia riparativa e disposizioni per la celere definizione dei procedimenti giudiziari”* che, all’articolo 70 ha modificato la L. 30 aprile 1962, n. 283 introducendo agli artt. 12-ter e ss, nuove procedure di estinzione delle contravvenzioni in materia di igiene, produzione, tracciabilità e vendita di alimenti e bevande.

Si tratta di modifiche che, in linea con i contenuti della riforma, introducono delle procedure mutate da quanto già previsto per le violazioni legate al D.lgs. n. 81/2008 in materia di igiene, salute e sicurezza sul lavoro per aumentare l’efficienza del sistema sanzionatorio penale.

Al fine di consentire un’applicazione delle nuove normative senza indebiti ritardi e in modo uniforme sul territorio regionale, si forniscono le indicazioni operative che saranno oggetto di successivi aggiornamenti.

Con l’art. 12-ter, *“Estinzione delle contravvenzioni per adempimento di prescrizioni impartite dall’organo accertatore”*, viene disposto che lo stesso articolo e quelli seguenti, 12-quater, 12-quinquies, 12-sexies, 12-septies, 12-octies e 12-nonies, si applicano alle contravvenzioni previste dalla L. 30 aprile 1962, n. 283 e ad altre disposizioni aventi forza di legge, in materia di igiene, produzione, tracciabilità e vendita di alimenti e bevande, che hanno cagionato un danno o un pericolo suscettibile di elisione mediante condotte ripristinatorie o risarcitorie e per le quali sia prevista la pena della sola ammenda, o la pena dell’ammenda, alternativa o congiunta, a quella dell’arresto. Tra le disposizioni aventi forza di legge, si ricordano, a titolo di esempio, i casi di cui all’art 6, comma 1, D.lgs. 193/2007 (macellazione clandestina), o all’art. 15, comma 1, D.lgs. 169/2004 (integratori alimentari, vitamine e minerali). Resta inteso che, sino a diverse indicazioni, per tutte le situazioni nelle quali le non conformità rilevate non costituiscano ipotesi di contravvenzione di cui sopra (es. illeciti amministrativi, ecc.) continuano ad applicarsi le indicazioni previste dal reg. UE 2017/625, dal D.lgs. n. 27/2021 e d al D.L. 42/2021, convertito con modificazioni dalla L. 71/2021. La procedura descritta dagli articoli 12-ter e s.s., L. 30 aprile 1962, n. 283 non si applica inoltre laddove le contravvenzioni concorrano con uno o più delitti.

In presenza di illeciti penali con le caratteristiche sopracitate, viene introdotto l’obbligo per l’organo accertatore, nell’esercizio delle funzioni di polizia giudiziaria di cui all’articolo 55 del codice di procedura penale, o per la polizia giudiziaria, di impartire al contravventore un’apposita prescrizione, fissando per la regolarizzazione un termine non eccedente il periodo di tempo tecnicamente necessario e comunque non superiore a sei mesi. Con la prescrizione l’organo accertatore può imporre, anche con riferimento al contesto produttivo, organizzativo, commerciale o comunque di lavoro, specifiche misure atte a far cessare situazioni di pericolo o la prosecuzione di attività potenzialmente pericolose per la sicurezza, l’igiene alimentare e la salute pubblica. Le finalità di tale prescrizione sono quelle di elidere le conseguenze dannose o pericolose legate all’illecito e consentire l’estinzione della contravvenzione. Copia della prescrizione è notificata anche al rappresentante legale dell’ente nell’ambito o al servizio del quale opera il contravventore.

Resta in ogni caso fermo l'obbligo dell'organo accertatore di riferire al pubblico ministero la notizia di reato relativa alla contravvenzione, ai sensi dell'articolo 347 del codice di procedura penale, e di trasmettere il verbale con cui sono state impartite le prescrizioni. Quando l'organo accertatore corrisponda all'Autorità competente ASL, al fine di assicurare un corretto funzionamento della pubblica amministrazione, la notifica delle prescrizioni e la notizia di reato saranno effettuate per il tramite della Struttura a cui afferisce l'organo accertatore.

In presenza di specifiche e documentate circostanze non imputabili al contravventore, che determinino un ritardo nella regolarizzazione, il termine può essere prorogato per una sola volta, a richiesta del contravventore, per un periodo non superiore a ulteriori sei mesi, con provvedimento motivato che è comunicato immediatamente al pubblico ministero.

L'art. 12-quater, *"Verifica dell'adempimento e ammissione al pagamento in sede amministrativa"*, stabilisce i successivi adempimenti che devono essere svolti dall'organo accertatore:

- entro trenta giorni dalla scadenza del termine fissato, l'organo che ha impartito le prescrizioni verifica se la violazione è stata eliminata secondo le modalità e nel termine indicati nella prescrizione;
- quando la prescrizione è adempiuta, l'organo accertatore ammette il contravventore a pagare in sede amministrativa, nel termine di trenta giorni, una somma pari ad un sesto del massimo dell'ammenda stabilita per la contravvenzione commessa, ai fini dell'estinzione del reato, destinata all'entrata del bilancio dello Stato;
- al più tardi entro sessanta giorni dalla scadenza del termine fissato per il pagamento, l'organo accertatore comunica al pubblico ministero l'adempimento della prescrizione nonché il pagamento della somma di denaro;
- quando la prescrizione non è adempiuta, o la somma di denaro non è stata pagata, l'organo accertatore ne dà comunicazione al pubblico ministero e al contravventore entro e non oltre sessanta giorni dalla scadenza del termine fissato nella stessa prescrizione.

Ai sensi dell'art. 12-quinquies, *"Prestazione di lavoro di pubblica utilità in alternativa al pagamento in sede amministrativa"*, il contravventore che, per le proprie condizioni economiche e patrimoniali, sia impossibilitato a provvedere al pagamento della somma di denaro nei 30 giorni previsti per il pagamento, può richiedere al pubblico ministero, personalmente o a mezzo di procuratore speciale, di svolgere in alternativa lavoro di pubblica utilità presso lo Stato, le Regioni, le Città metropolitane, le Province, i Comuni o presso enti o organizzazioni di assistenza sociale e di volontariato. La richiesta del contravventore, con dichiarazione sostitutiva di certificazione sottoscritta dal contravventore ai sensi dell'articolo 46, comma 1, lettera o), del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445 comprovante l'impossibilità di pagamento, è comunicata all'organo accertatore. Con essa è depositata la documentazione attestante la manifestazione di disponibilità dell'ente a impiegare il contravventore nello svolgimento di lavoro di pubblica utilità. Il procedimento per la contravvenzione, in ottemperanza all'art.12-septies, *"Sospensione del procedimento penale"*, è sospeso dal momento dell'iscrizione della notizia di reato nel registro di cui all'articolo 335 del codice di procedura penale fino al momento in cui il pubblico ministero riceve una delle comunicazioni di cui all'articolo 12-quater, commi terzo e quarto, oppure, nel caso in cui il contravventore abbia richiesto di svolgere lavori di pubblica utilità, sino al momento in cui il pubblico ministero riceve una delle comunicazioni di cui all'art. 12-quinquies, commi sesto e settimo.

La contravvenzione si estingue se il contravventore adempie alla prescrizione impartita dall'organo accertatore o dalla polizia giudiziaria nel termine ivi fissato e provvede al pagamento previsto dall'articolo 12-quater, secondo comma,

ovvero presta il lavoro di pubblica utilità nei modi e nei termini stabiliti dall'articolo 12-quinquies. Il pubblico ministero richiede l'archiviazione se la contravvenzione è estinta.

Gli organi accertatori possono ricevere comunicazione da parte del pubblico ministero, che prende notizia di una contravvenzione di propria iniziativa, oppure la riceve da privati o da pubblici ufficiali o incaricati di un pubblico servizio diversi dall'organo accertatore, affinché provvedano agli adempimenti di cui agli articoli 12-ter e 12-quater (art. 12-sexies, "Notizie di reato non pervenute dall'organo accertatore"). In tali casi l'organo accertatore o la polizia giudiziaria informano il pubblico ministero della propria attività senza ritardo e, comunque, non oltre sessanta giorni dalla data in cui hanno ricevuto comunicazione della notizia di reato dal pubblico ministero.

Si evidenzia inoltre che, il disposto dell'art 96, comma 1, D.lgs. 10 ottobre 2022, n. 150 prevede che l'art. 70 non si applica procedimenti in corso alla data di entrata in vigore del citato Decreto, nei quali sia già stata esercitata l'azione penale, ossia nei quali il pubblico ministero ha già formulato l'imputazione.

14) VERIFICA DI EFFICACIA DEI CONTROLLI UFFICIALI

Per garantire l'imparzialità, la qualità e la coerenza dei controlli ufficiali le autorità competenti devono prevedere procedure per verificare l'efficacia dei controlli ufficiali da esse eseguiti, in attuazione di quanto previsto dalla seguente normativa:

- Regolamento (UE) 2017/625 del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali)
- Accordo Stato Regioni del 07/02/2013 "Linee Guida per il funzionamento ed il miglioramento delle attività di controllo ufficiale da parte delle autorità competenti in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria"
- Nota Ministero della Salute prot. DGSAF 0015372-P-16/08/2012 "Verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali ai sensi dell'articolo 8 (3) lettera a) del Regolamento CE 882/2004".

Sulla base delle sopra citate procedure le Autorità competenti dovranno effettuare tali verifiche ed entro il 28 febbraio 2024 rendicontarne gli esiti al Ministero della Salute da parte dell'AC regionale e alla struttura competente dell'Assessorato regionale alla sanità, salute e politiche sociali da parte dell'AC locale.

15) INDICATORI DI EFFICACIA ED EFFICIENZA AI CUI DEVE TENDERE OGNI STRUTTURA COMPLESSA

Indicatore di efficacia GENERALE:

$$\frac{\text{n° audit effettuati}}{\text{n° audit attesi}} \geq 0,80$$

Indicatore di efficacia SIAN

$$\frac{\text{n° campionamenti effettuati}}{\text{n° campionamenti attesi}} \geq 0,80$$

Indicatore di efficacia IAOA

$$\frac{\text{n° campionamenti effettuati}}{\text{n° campionamenti attesi}} \geq 0,80$$

Indicatore di efficacia IAPZ

$$\frac{\text{n° campionamenti effettuati}}{\text{n° campionamenti attesi}} \geq 0,80$$

Indicatore di efficacia SA

$$\frac{\text{n° campionamenti effettuati}}{\text{n° campionamenti attesi}} \geq 0,80$$

16) SISTEMA INFORMATIVO

Nell'ambito dei processi afferenti alla gestione e al coordinamento di tutte le attività svolte, sia dalle Strutture regionali che dalle specifiche Strutture dell'Azienda USL, nell'ambito dei controlli sulla sicurezza alimentare, sulla sanità animale, sull'igiene degli alimenti di origine animale, sull'igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche e sull'igiene degli alimenti e della nutrizione, risulta necessario dotarsi di strumenti e di sistemi informativi integrati che supportino e semplifichino l'operatività gestionale e che consentano una forte condivisione dei dati, per finalità di programmazione, di controllo e monitoraggio dei processi e dei flussi informativi, e per l'assolvimento dei debiti informativi verso le Amministrazioni centrali.

Con particolare riferimento al settore alimenti destinati al consumo umano, occorre garantire che i sistemi informativi, per la gestione e la rendicontazione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento (CE) n. 625/2017, soddisfino quanto previsto dall'Intesa Stato Regioni n. 212 del 2016 e dalla sezione 4.8 (sistemi informativi) del Capitolo I dell'allegato all'Accordo Conferenza Stato Regioni del 07/02/2013, concernente il funzionamento e miglioramento delle Attività di Controllo (AC).

Con l'obiettivo di contenere i costi e i tempi necessari per soddisfare tali esigenze, l'Amministrazione regionale ha individuato, come soluzione, l'adozione del sistema denominato G.I.S.A. (Gestione Integrata Servizi e Attività) soluzione verticale per la sicurezza alimentare e la sanità pubblica veterinaria, ceduto in riuso dalla Regione Campania ai sensi dell'art. 69 comma 1 del Decreto legislativo 7 marzo 2005 n. 82 e ss.mm.ii.

Tale soluzione fornisce gli strumenti gestionali e il supporto informatico a partire dalle anagrafiche degli operatori del settore alimentare (OSA) per la **programmazione, la gestione e la rendicontazione** nonché l'inoltro puntuale dei flussi informativi relativi alle attività di controllo ufficiale in materia di sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria verso il Ministero della salute.

La soluzione adottata in riuso si colloca nel contesto dei sistemi informativi attualmente in uso sul territorio regionale per essere utilizzata dalla struttura competente della Regione, dalle strutture dell'Azienda USL e dai vari soggetti coinvolti nell'ambito delle attività di controllo in materia di sicurezza alimentare e di sanità pubblica veterinaria, per gestire le anagrafiche, i procedimenti documentali, i controlli ufficiali (Audit, Ispezioni e campionamenti) e i flussi dati relativi alle Imprese del settore alimentare.

Il sistema GISA garantisce l'interazione automatizzata con altri sistemi, quali, ad esempio:

il sistema SIGLA, per l'acquisizione dei dati riferiti ai rapporti di prova dei campionamenti analizzati dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta;

premesso che ARPA non ha accesso al sistema GISA, è necessario prevedere l'acquisizione dei dati riferiti ai rapporti di prova dei campionamenti analizzati presso l'ARPA della Valle d'Aosta;

il sistema SUEL-CROSS per l'acquisizione dei dati relativi alle aziende che presentano, attraverso i servizi disponibili online, le diverse istanze connesse all'attività produttiva.