

**DIPARTIMENTO SANITA', SALUTE E POLITICHE SOCIALI**  
**IGIENE E SANITA' PUBBLICA E VETERINARIA**

**PROVVEDIMENTO DIRIGENZIALE**

**N. 813 in data 18-02-2019**

**OGGETTO : APPROVAZIONE DEL PIANO REGIONALE INTEGRATO DEI CONTROLLI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE ANNO 2019.**

**IL DIRIGENTE DELLA STRUTTURA IGIENE E SANITÀ PUBBLICA E VETERINARIA**

- vista la legge regionale 23 luglio 2010, n. 22 “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;
- richiamata la deliberazione della Giunta regionale n. 994 in data 20 agosto 2018 recante "Definizione della Struttura organizzativa dell'Amministrazione regionale", con decorrenza 17 settembre 2018;
- richiamata la deliberazione della Giunta regionale n. 1404 del 23/08/2013 recante il conferimento di incarico dirigenziale al sottoscritto, come confermato con DGR n. 1043/2018 e prorogato con DGR n. 1328/2018 e n. 1467/2018;
- richiamata la deliberazione della Giunta regionale n. 1672 in data 28.12.2018, concernente l'approvazione del documento tecnico di accompagnamento al bilancio e del bilancio finanziario gestionale per il triennio 2019/2021 e delle connesse disposizioni applicative;
- richiamato il regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio dell'Unione europea del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

- richiamato il regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
- richiamato il regolamento (CE) n. 183/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 12 gennaio 2005, che stabilisce i requisiti per l'igiene dei mangimi;
- richiamato il regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- richiamato il regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti, di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004;
- richiamato il regolamento (CE) n. 2075/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni;
- richiamato il regolamento (CE) n. 2017/625 del Parlamento Europeo e del Consiglio 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), che si applicherà a decorrere dal 14 dicembre 2019 ad eccezione di alcuni articoli che sono entrati in vigore nel 2018;
- richiamato l'Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sul documento recante "Linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte del Ministero della salute, delle Regioni e Province autonome e delle AASSLL in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria", repertorio atti n. 46/CSR del 7 febbraio 2013;
- richiamata l'Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente "Piano nazionale integrato (PNI) 2015-2018", repertorio atti n. 177/CSR del 18 dicembre 2014;
- richiamata l'Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti Ce 882/2004 e 854/2004", repertorio atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016;
- richiamata la deliberazione della Giunta regionale n. 241 del 20 febbraio 2015, recante "Approvazione del piano regionale integrato dei controlli sulla sicurezza alimentare 2015-2018 e delle modifiche delle tipologie dei flussi informativi, delle relative modalità di rendicontazione e tempistiche, previsti dalla deliberazione della Giunta regionale n. 3562 in data 24 novembre 2006. Impegno di spesa";

- richiamata la deliberazione della Giunta regionale n. 1564 del 18 novembre 2016, recante “Approvazione delle linee guida di indirizzo per la definizione del Piano regionale integrato dei controlli sulla sicurezza alimentare per il triennio 2017/2019. Prenotazione di spesa”;
- considerato che, ai sensi della predetta deliberazione, il dirigente della struttura igiene e sanità pubblica e veterinaria dell’Assessorato sanità, salute e politiche sociali, adotta, con provvedimento dirigenziale, il piano regionale integrato dei controlli (PRIC) per l’anno 2017 e per ciascun anno del biennio 2018/2019 sulla sicurezza alimentare, in base agli indirizzi di cui alla DGR 1564/2016;
- richiamato il provvedimento dirigenziale n. 47 del 16 gennaio 2017, concernente “Approvazione del piano regionale integrato dei controlli sulla sicurezza alimentare anno 2017. Impegno di spesa”;
- richiamato il provvedimento dirigenziale n. 1104 del 5 marzo 2018, concernente “Approvazione del piano regionale integrato dei controlli sulla sicurezza alimentare anno 2018. Impegno di spesa”;
- richiamata l’Intesa della Conferenza Stato-Regioni n. 155/CSR del 6 settembre 2018, concernente la proroga al 2019 del Piano Nazionale integrato dei controlli sulla sicurezza alimentare, il benessere animale, la sanità animale e la sanità dei vegetali che entrano nella catena alimentare (PNI) 2015-2018;
- considerato che la predetta proroga è stata prevista per consentire l’adeguamento ai cambiamenti normativi europei dettati dal nuovo Regolamento CE n. 625/2017 sui controlli ufficiali;
- ritenuto di procedere all’approvazione del piano regionale integrato dei controlli sulla sicurezza alimentare per l’anno 2019,
- considerato che la bozza di piano regionale in oggetto è stata condivisa con i Responsabili della SC Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, della SC Sanità animale, della SC Igiene degli Alimenti di Origine Animale, della SC Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche e della SC Prevenzione e Sicurezza nei Luoghi di Lavoro del Dipartimento di Prevenzione dell’Azienda USL della Valle d’Aosta e con i Responsabili dell’Agenzia Regionale per la Protezione dell’Ambiente (ARPA) Valle d’Aosta e delle SS.CC. dell’IZS del Piemonte, Liguria e Valle d’Aosta;
- richiamato il punto 4) del deliberato della deliberazione della Giunta regionale n. 1564 del 18 novembre 2016 che prenota, per l’anno 2019, la somma di euro 2.000,00 (duemila/00), a favore dell’Azienda USL della Valle d’Aosta (Codice creditore 02824) sul capitolo U0016902 “spese sui fondi derivanti dall’Azienda USL della Valle d’Aosta per la programmazione ed attuazione del piano regionale integrato dei controlli ufficiali in materia di sicurezza alimentare”, del bilancio finanziario gestionale della Regione per il triennio 2019/2021 che presenta la necessaria disponibilità;
- considerato necessario impegnare la spesa complessiva di euro 2.000,00 (duemila/00) a favore dell’Azienda USL della Valle d’Aosta (Codice creditore 02824), per l’anno 2019, per l’esecuzione delle attività del Piano regionale integrato dei controlli sulla sicurezza alimentare soggette a spesa;
- precisato che il presente provvedimento è da ritenersi correlato all’obiettivo n. 71060005 - Interventi nel settore sanitario finanziati con entrate con vincolo di destinazione - 1.09.07.10;

## DECIDE

1. di approvare il Piano regionale integrato dei controlli sulla sicurezza alimentare 2019, che in allegato forma parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
2. di dare atto che risultano disponibili sul capitolo di entrata E0016905 "Trasferimenti correnti dall'Azienda USL derivanti da tariffe di cui all'allegato A del d. lgs. 194/2008 in materia di sicurezza alimentare" oggetto di riproposizione, mediante attribuzione alla competenza del Bilancio di gestione per il triennio 2019/2021 di entrate a destinazione vincolata non impegnate per l'anno 2018, le seguenti somme di cui agli accertamenti indicati, per un totale di euro 2.000,00 (duemila/00):
  - accertamento n. 3322/2014 euro 1.114,83 (millecentoquattordici/83)
  - accertamento n. 1656/2014 euro 188,66 (centoottantotto/66);
  - accertamento n. 1655/2014 euro 474,41 (quattrocentosettantaquattro/41);
  - accertamento n. 8722/2015 euro 77,90 (settantasette/90);
  - accertamento n. 5835/2015 euro 36,61 (trentasei/61);
  - accertamento n. 3302/2015 euro 107,59 (centosette/59);
3. di impegnare la somma di euro 2.000,00 (duemila/00), per l'anno 2019, a favore dell'Azienda USL della Valle d'Aosta (codice creditore 02824), per l'esecuzione delle attività del Piano regionale integrato dei controlli sulla sicurezza alimentare soggette a spesa, in attuazione della deliberazione della Giunta regionale n. 1564 del 18 novembre 2016, sul capitolo U0016902 "Spese sui fondi derivanti dall'Azienda USL per la programmazione ed attuazione del piano regionale integrato dei controlli ufficiali in materia di sicurezza alimentare", del bilancio finanziario gestionale della Regione per il triennio 2019/2021 che presenta la necessaria disponibilità (prenotazione n. 348/2019);
4. di dare atto che la suddetta quota sarà resa disponibile a fronte di apposita rendicontazione finanziaria presentata alla struttura competente dell'Assessorato Sanità, Salute e Politiche sociali della Regione Autonoma Valle d'Aosta;
5. di dare atto che la scadenza dell'obbligazione giuridica di cui al punto 3 è prevista per il 31/12/2019;
6. di stabilire che il presente provvedimento sia trasmesso, a cura della struttura regionale competente in materia, al Ministero della Salute, al Commissario dell'Azienda USL della Valle d'Aosta, al Direttore Generale dell'ARPA e al Direttore Generale dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale (IZS) del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta e alla S.C. Valle d'Aosta con annesso CERMAS dell'IZS del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta;
7. di stabilire che il presente provvedimento sia pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione, omettendo gli allegati, che sono reperibili presso la struttura Igiene e Sanità pubblica e veterinaria dell'Assessorato Sanità, Salute e Politiche sociali.

L'estensore

- Marina Verthuy -

Il Dirigente

- Mauro Ruffier -

# REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA

## PIANO REGIONALE INTEGRATO DEI CONTROLLI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE 2019

### INDICE

- 1) Piano per i controlli sui prodotti fitosanitari
  - 1.1 Piano nazionale
  - 1.2 Piano coordinato di controllo comunitario
  - 1.3 Piano regionale
  
- 2) **COMPETENZE DELLA S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE (SIAN)**
  - 2.A) Piano dei controlli negli stabilimenti di produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione
    - 2.A.1) Categorizzazione degli stabilimenti
    - 2.A.2) Attività di controllo negli stabilimenti di produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione
    - 2.A.3) Ristorazione etnica – 2BC5
    - 2.A.4) Controllo ufficiale (audit) - 2B5A
    - 2.A.5) Programmazione dei controlli (ispezioni) – 2B5B
  - 2.B) Piano regionale dei controlli ufficiali sugli alimenti
    - 2.B.1) Controllo microbiologico dei criteri di igiene del processo – 2C1
    - 2.B.2) Controllo microbiologico dei criteri di sicurezza alimentare – 2C2
    - 2.B.3) Ricerca micotossine e sostanze ad effetto anabolizzante, agenti contaminanti e medicinali veterinari – 2C3
    - 2.B.4) Ricerca OGM – 2C4
    - 2.B.5) Piano regionale di vigilanza sugli integratori alimentari – 2C5
    - 2.B.6) Alimenti trattati con radiazioni ionizzanti
      - 2C6A verifiche
      - 2C6B campionamenti
    - 2.B.7) Ricerca radionuclidi in alimenti – 2C7
    - 2.B.8) Controlli nella ristorazione collettiva - 2C8
    - 2.B.9) Alimentazione particolare e alimenti allergenici – 2C9
    - 2.B.10) Controlli nel vino - 2C11
    - 2.B.11) Ricerca degli idrocarburi aromatici policiclici (IPA) – 2C12
    - 2.B.12) Controlli nell'olio di friggitorice – 2C13
    - 2.B.13) Controlli nelle acqueviti e nei distillati – 2C14
    - 2.B.14) Piano di monitoraggio delle acque destinate al consumo umano - balneazione e acque minerali – 2C15
    - 2.B.15) Additivi alimentari – 2C17
    - 2.B.16) Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA)
      - 2C18A campionamenti
      - 2C18B controllo documentale
    - 2.B.17) Ricerca del tenore di iodio nel sale iodato – 2C19
  - 2.C) Micologia – 2C20
  - 2.D) Monitoraggi conoscitivi

### **3) COMPETENZE DELLA S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (IAOA)**

**3.A)** Piano di controlli sugli stabilimenti e attività commerciali che trattano prevalentemente prodotti di origine animale

**3.A.1)** Categorizzazione degli stabilimenti

**3.A.2)** Attività di controllo negli stabilimenti e nelle attività commerciali di prodotti di origine animale

**3.A.3)** Programmazione dei controlli

**3.B)** Campionamenti di cui all'allegato 6 dell'Intesa Stato Regioni del 10 novembre 2016

**3.B.1)** Campionamenti chimici

**3.B.2)** Campionamenti per la ricerca di germi indicatori di igiene del processo

**3.B.3)** Campionamenti per la ricerca di germi nell'ambito dei criteri di sicurezza alimentare

**3.B.4)** Campionamenti in ottemperanza a piani di controllo nazionali e regionali

- Piano di sorveglianza sulla AMR in attuazione del PNCAR e PRCAR
- Igiene del processo ai sensi del Reg. UE 218/2014 art 2 comma 4

**3.B.5)** Controlli per la ricerca di Trichinella nelle carni

**3.B.6)** Alimenti trattati con radiazioni ionizzanti

**3.B.7)** Additivi alimentari

**3.B.8)** Ricerca micotossine e sostanze ad effetto anabolizzante, agenti contaminanti e medicinali veterinari

**3.B.9)** Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA)

**3.B.10)** Prova della fosfatasi alcalina su latte pastorizzato

**3.B.11)** Piano prodotti ittici

**3.C)** Piano controllo sottoprodotti di origine animale

**3.C.1)** Indicazioni operative ed organizzazione dell'attività di vigilanza sui sottoprodotti di O.A.

**3.C.2)** Controllo dei materiali a rischio specifico TSE

**3.D)** Piani di sorveglianza malattie infettive contagiose al macello

**3.D.1)** Piano di sorveglianza malattia vescicolare suina, peste suina classica e Aujeszky

**3.D.2)** Piano di sorveglianza Blue Tongue

**3.D.3)** Piano di sorveglianza TSE

**3.D.4)** Piano protezione animali durante l'abbattimento

**3.D.5)** Ricerca sali ammonio quaternario

**3.D.6)** Allergeni

**3.D.7)** Ricerca radionuclidi in alimenti

### **4) COMPETENZE DELLA S.C. SANITA' ANIMALE (SA)**

**4.A)** Profilassi obbligatoria della tubercolosi bovina, della brucellosi bovina ed ovi caprina e della leucosi bovina enzootica

**4.B)** Piano per il controllo sierologico della Blue Tongue

**4.C)** Piano di sorveglianza anemia infettiva equina e West Nile

**4.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

**4.E)** Piano di monitoraggio influenza aviaria

**4.F)** Attività di controllo sullo stato sanitario della selvaggina

**4.G)** Ricerca di E. coli O157 produttori di verocitotossina (VTEC) nelle feci di bovini destinati a produrre latte crudo

**4.H)** Piano di eradicazione della malattia virale Rinotracheite Bovina Infettiva (IBR)

**4.I)** Piano di sorveglianza entomologica su artropodi potenziali vettori di malattie: genere aedes e genere culex

**4.J)** Controllo anagrafico allevamenti ovicaprini

- 4.K) Controlli in alpeggio
- 4.L) Controllo anagrafico animali da compagnia
- 4.M) Controlli minimi dell'anagrafe del bestiame
- 4.N) Piano malattia di Aujeszky
- 4.O) Piano di selezione genetica nella popolazione ovi-caprina per la scrapie
- 4P) Esecuzione del piano di sorveglianza nazionale aethina tumida annuale

#### **5) COMPETENZE DELLA S.C. IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E PRODUZIONI ZOOTECHNICHE (IAPZ)**

- 5.A) Piano Regionale Residui
- 5.B) Piano Regionale alimentazione animale
- 5.C) Piano Regionale Benessere Animale negli allevamenti
  - 5.C.1) Sistema classyfarm
- 5.D) Farmacosorveglianza in allevamento
- 5.E) Farmacosorveglianza
- 5.F) Audit in allevamento produttore di alimenti
- 5.G) Controlli presso le aziende di produzione primaria di latte crudo destinato alla vendita diretta
- 5.H) Riproduzione
- 5.I) Ispezione canili/allevamenti animali d'affezione
- 5.L) Ispezioni per l'accertamento delle condizioni di rintracciabilità, benessere animale al trasporto

#### **6) COMPETENZE INTERAREA**

- 6.A) Audit congiunti
- 6.B) Ispezioni congiunte per l'accertamento delle condizioni di rintracciabilità benessere animale al trasporto e protezione animale durante l'abbattimento
- 6.C) Piano farmacosorveglianza sul corretto impiego dei farmaci
- 6.D) Piano aflatossine
- 6.E) Controlli condizionalità
- 6.F) Piano di controllo dello spopolamento degli alveari connesso all'utilizzo di fitofarmaci

#### **7) ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SISTEMA DI AUDIT SULLE AUTORITÀ COMPETENTI AI SENSI DEL REG. (CE) N. 882/2004, ART. 4**

#### **8) VERIFICA DI EFFICACIA DEI CONTROLLI UFFICIALI**

#### **9) INDICATORI DI EFFICACIA ED EFFICIENZA AI CUI DEVE TENDERE OGNI STRUTTURA COMPLESSA**

## 1) PIANO PER I CONTROLLI SUI PRODOTTI FITOSANITARI

Nel presente piano sono comprese anche le competenze della Struttura Igiene alimenti e nutrizione, della struttura Igiene alimenti di origine animale e della Struttura Prevenzione e Sicurezza sui luoghi di lavoro.

Esso si suddivide in:

- Piano NAZIONALE di controllo dei residui di prodotti fitosanitari (D.M 23.12.1992);
- Piano COORDINATO di CONTROLLO COMUNITARIO dell'Unione Europea per la verifica dei livelli di residui di prodotti fitosanitari (Reg. UE 555/2018);
- Piano REGIONALE di controllo dell'uso dei prodotti fitosanitari ex Reg. CE 1107/2009

Gli indirizzi operativi per il piano nazionale 1. e per il piano coordinato di controllo comunitario 2. devono far riferimento alla circolare del Ministero della Salute DGISAN prot. n. 0047313 del 13/12/2018 di indirizzo operativo per l'anno 2019.

Gli indirizzi operativi per l'attività di controllo sull'immissione in commercio e sull'utilizzo dei prodotti fitosanitari devono far riferimento alla circolare del Ministero della Salute DGISAN prot. n. 004989 del 01/02/2019 di indirizzi operativi per l'anno 2019.

Si invitano le Strutture a prelevare, se possibile, prodotti provenienti da agricoltura biologica (certificati ed etichettati ai sensi dei Reg. (CE) 834/2007 e 889/2008).

Nel caso il laboratorio individuato non abbia tra lo scopo 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 (sanzioni – allerte, etc) e la possibile causa che può aver determinato il superamento del limite dovranno essere comunicate alla Regione utilizzando il modello allegato contenuto nella Tabella allegata:**

| 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- |          |                    |                                 |                       |



| Misure  | Alimento | Valore riscontrato | Numero progressivo del campione | Cause del superamento |
|---|----------|--------------------|---------------------------------|-----------------------|
| Notifica di allerta eu  |          |                    |                                 |                       |
| up sampling)  |          |                    |                                 |                       |
| Prescrizione al responsabile operatore del settore alimentare   |          |                    |                                 |                       |
| Altro tipo di successive 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 <sup>1</sup>  |
| 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  |

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 foglio aggiuntivo (**allegato 3**) che contiene elementi importanti al fine di rendere disponibili ai laboratori le informazioni utili per la trasmissione dei risultati dei controlli del 2019 all'EFSA.

**ALLEGATO 3**

REGIONE-----

ASL -----

FOGLIO INTEGRATIVO del

VERBALE DI CAMPIONAMENTO n. \_\_\_\_\_ del  
\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Campi necessari per l'invio dei dati alla sezione Gestione Accoglienza Flussi del Nuovo Sistema Informativo Sanitario (NSIS) della Banca dati centrale del Ministero della Salute, del flusso residui prodotti fitosanitari negli alimenti.

ORIGINE DEL PRODOTTO = \_\_\_\_\_

Se l'origine è l'Italia riportare anche la regione di origine

PRODOTTO:

Descrizione: \_\_\_\_\_

Codice foodex 2 : ----- (indicare esclusivamente il codice EFSA)

STRATEGIA DI CAMPIONAMENTO

ProgSampStrategy

ST10A=campionamento casuale

ST20A=Campionamento mirato es campioni di controllo

ST30A=Campionamento su sospetto o a seguito precedente controllo

TIPOLOGIA DI PROGRAMMA DI CAMPIONAMENTO

progType

K005A = DM 23-12-1992

K009A = piano coordinato comunitario (regolamento UE 788/2012)

K018A = piano coordinato comunitario e nazionale

K019A = controlli accresciuti all'importazione reg 669/2009

METODO DI CAMPIONAMENTO

sampMethod

N001A = individuale ?

N008A = non conosciuto ?

N009A = Secondo la Direttiva 2002/63/EC recepita in Italia con D.M. 23/07/2003)?

N010A = per alimenti di origine animale prelevati ai sensi della direttiva 96/23/CE

PUNTO DI CAMPIONAMENTO

sampPoint

E100A = Produzione primaria

E301A = Impianto di trasformazione  
E500A = Vendita all'ingrosso e al dettaglio  
E510A = distributore all'ingrosso  
E520A = dettagliante  
E530A = Attività d'importazione  
E700A = Magazzino di stoccaggio  
altro (visionare anagrafi per la corretta compilazione del codice nel caso il punto del prelievo non coincida con quelli citati sopra)

IDENTIFICATORE OSA  
campo OSAid  
Partita I.V.A.  
Codice Fiscale : \_\_\_\_\_  
campo regSampSD  
NUMERO DI REGISTRAZIONE/RICONOSCIMENTO \_\_\_\_\_  
Se azienda agricola codice univoco Anagrafe Aziendale : \_\_\_\_\_  
Altra azienda Partita Iva o Codice Fiscale \_\_\_\_\_

I verbalizzanti  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

TIMBRO O FIRMA OSA  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

DATA  
\_\_\_\_\_

**1. Piano NAZIONALE di controllo dei residui di prodotti fitosanitari**

Codice Ministeriale: K005A

Gli indirizzi operativi nonché le matrici da prelevare per l'anno 2019 fanno riferimento alla circolare del Ministero della salute DGISAN prot. n. 0047313 del 13/12/2018 di indirizzo operativo per l'anno 2019.

La seguente tabella verrà eventualmente aggiornata con nota dell'Assessorato sanità, salute e politiche sociali.

**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 ARPA VDA.**

Prodotti di origine vegetale da sottoporre a campionamento (Piano nazionale)

Tabella 1

| Alimento           | Analista c/o ARPA  |   |
|--------------------|--|---|
| pomodori freschi   | Clorpirifos, Clorfenapir   | 2 |
| sedano             | Deltametrina   | 1 |
| pere               | Clorprofam, Clorpirifos  | 1 |
| mandarini          | Dimetoate (Somma di dimetoate e ometoate espresso come dimetoate)        | 1 |
| bietole            | Difenoconazolo, Cipermetrina   | 1 |
| finocchi           | Tolclofos metile   | 1 |
| kiwi               | Clorpirifos, Fludioxonil   | 1 |
| cachi              | Dimetoate (Somma di dimetoate e ometoate espresso come dimetoate)        | 1 |
| albicocche         | Propamocarb (somma di propamocarb e suoi sali espresso come propamocarb) | 1 |
| farina di frumento | Deltametrina (cis), Pirimifos metile                                     | 4 |
| riso               | Triazofos  | 1 |

Per la scelta dei campioni di produzione extraregionali di origine animale è opportuno per il 2019 che si prelevino campioni le cui tipologie sono quelle riportate in tabella 1b.

**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 IZS.**

Si precisa che sui campioni di grasso di maiale e latte di mucca andranno effettuate sia le ricerche del piano di controllo comunitario che di quello nazionale (inserimento a cura del SISPV in relazione alla indicazioni ministeriali).



**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.**

**Codice Ministeriale: K018A**

Il programma coordinato comunitario per l'anno 2019 prevede i campionamenti e le analisi da effettuare sui prodotti di origine animale riportati nella tabella 3 per la ricerca dei residui di prodotti fitosanitari indicati nell'allegato 1 parte A del Regolamento CE 555/2018.

**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 IZS.**

Si precisa che sui campioni di grasso di maiale e latte di mucca andranno effettuate sia le ricerche del piano di controllo comunitario che di quello nazionale (inserimento a cura del SISPV in base a indicazioni ministeriali)

| Regione                      | Latte di mucca | Grasso di maiale |
|------------------------------|----------------|------------------|
| Valle d'Aosta/Vallée d'Aoste | 2              | 2                |

Tab 3

3. Piano REGIONALE di controllo dell'uso dei prodotti fitosanitari ex Reg. CE 1107/2009.

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:

**1 Terreno**

Il campionamento del terreno sarà effettuato in appezzamenti in stato di riposo nei mesi invernali o inizio primavera, novembre/febbraio. Saranno eseguiti 3 campioni.

**2 Frutto**

Per frutta, per ortaggi a frutto, a bulbo, a radice o a tubero, saranno effettuati 3 campioni a inizio raccolta.

**3 Parte arborea**

Per ortaggi a foglia, a baccello, a stelo, saranno effettuati 3 campioni nei mesi da maggio a settembre.

|               | N. campionamenti |
|---------------|------------------|
| Terreno       | 3                |
| Frutto        | 3                |
| Parte arborea | 3                |
| Totale        | 9                |

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

**I controlli dovranno essere effettuati dalla Struttura complessa di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) e dalla Struttura complessa Prevenzione e Sicurezza nei Luoghi di Lavoro del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta e le analisi dovranno essere effettuate dall'ARPA Valle d'Aosta.**

Controllo sull'ambiente (ARPA)

Dovranno essere effettuate delle campagne di controllo sulle acque superficiali per la ricerca dei residui dei prodotti fitosanitari su tutti i punti di prelievo (15) dislocati lungo il corso della Dora Baltea già previsti per i controlli di qualità delle acque superficiali stabiliti dal decreto legislativo 152/2006 e successivi decreti attuativi.

## **2) COMPETENZE DELLA S.C. DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (SIAN)**

### **2.A) Piano dei controlli negli stabilimenti di produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione**

#### **2.A.1) CATEGORIZZAZIONE DEGLI STABILIMENTI**

L'analisi del rischio operata sui vari stabilimenti di produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione permette di effettuare la seguente classificazione degli stessi.

| <b>TIPOLOGIA ESERCIZIO</b>     | <b>Rischio Basso</b> | <b>Rischio medio</b> | <b>Rischio alto</b> |
|--------------------------------|----------------------|----------------------|---------------------|
| AGRICOLTORE                    | 3                    |                      | 59                  |
| AGRITURISMO                    | 9                    |                      | 67                  |
| ALBERGO                        | 252                  | 90                   | 124                 |
| ALIMENTARI                     | 190                  | 12                   | 860                 |
| ALIMENTARIFRUTTA E VERDURA     | 22                   | 2                    | 33                  |
| ATTIVITA' SENZA SCOPO DI LUCRO |                      |                      | 1                   |
| AZIENDE VITIVINICOLE           | 7                    | 2                    | 57                  |
| BAR TIP I e II                 | 266                  | 93                   | 95                  |
| CAMPEGGIO                      | 16                   | 2                    | 20                  |
| DEPOSITI ALIMENTARI INGROSSO   | 13                   | 1                    | 40                  |

|  |      |     |      |
|--|------|-----|------|
| DISCOTECA                              |      |     | 3    |
| DISTILLERIE                            | 1    | 1   | 9    |
| ERBORISTERIA                           |      |     | 21   |
| FARMACIA                               | 6    | 1   | 45   |
| GASTRONOMIE                            | 18   | 5   | 31   |
| GELATERIE                              | 20   | 10  | 8    |
| MENSA<br>SOMMINISTRAZIONE              | 82   | 44  |      |
| PANIFICI                               | 31   | 8   | 26   |
| PASTICCERIE                            | 33   | 7   |      |
| PASTIFICI                              | 5    |     | 3    |
| PIZZA AL TAGLIO                        | 24   | 4   | 23   |
| PIZZERIE                               | 18   | 2   | 6    |
| PRODUTTORI<br>ALIMENTARI               | 4    |     | 57   |
| PROLOCO                                |      |     | 1    |
| RESIDENZA<br>TURISTICO-<br>ALBERGHIERA | 60   | 5   | 83   |
| RIFUGIO ALPINO                         | 35   | 5   | 24   |
| RISTORANTE TIP III e IV                | 760  | 200 | 181  |
| RISTORAZIONE<br>COLLETTIVA             |      |     |      |
| RIVENDITA MANGIMI                      |      |     | 1    |
| TORREFAZIONE                           | 3    |     |      |
| VENDITA PRODOTTI<br>FITOSANITARI       |      |     | 17   |
|  | 1878 | 494 | 1895 |



## **2.A.2) Attività di controllo negli stabilimenti di produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione.**

La SC IAN aggiornerà la categorizzazione degli stabilimenti sulla base di controlli ufficiali e con l'ausilio di apposite schede di valutazione del coefficiente di rischio che consentano di attribuire alla singola impresa controllata un punteggio complessivo che comporti l'inserimento della stessa in una delle categorie di rischio specifico (alto, medio, basso). A tal fine si farà riferimento all'allegato 2 di definizione dei criteri per la classificazione delle imprese degli OSA in base al criterio di rischio delle Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE/882/2004 e CE/854/2004 e agli allegati delle stesse Linee guida. L'elenco aggiornato degli stabilimenti suddivisi per graduazione di rischio dovrà essere inviato entro il mese di dicembre 2019 alla struttura igiene, sanità pubblica e veterinaria della Regione Autonoma Valle d'Aosta.

## **2.A.3) Ristorazione etnica - 2B5C**

## **2.A.4) CONTROLLO UFFICIALE – 2B5A**

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

## **2.A.5) PROGRAMMAZIONE DEI CONTROLLI – 2B5B**

Nella tabella sottostante si riporta la frequenza e la tipologia dei controlli da effettuare su base annua:

| Tipologia di stabilimento          | Ispezioni                  | Audit                      |
|------------------------------------|----------------------------|----------------------------|
| Produttori post-primari (vegetali) | 2                          | 1 di settore fitosanitario |
| Distribuzione ingrosso             | 2                          | 1                          |
| Distribuzione dettaglio            | 30<br>(di cui 5 ambulanti) | 2                          |
| Ristorazione pubblica              | 300                        | 4                          |
| Ristorazione collettiva            | 50                         | 2                          |
| TOT                                | 384                        | 10*                        |

\* di cui 1 congiunto con la S.C. IAOA in industrie alimentari produttrici/distributrici di alimenti di origine vegetale e animale.

Le verifiche, la sorveglianza ed i monitoraggi rientrano in controlli effettuati ma non programmati.

## VERIFICHE E ISPEZIONI

Ad ogni controllo deve corrispondere la redazione di una relazione di controllo ufficiale.

## 2.B) PIANO REGIONALE DEI CONTROLLI UFFICIALI SUGLI ALIMENTI

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:

### VIGILANZA E CONTROLLO ALIMENTI E BEVANDE (VIG)

Allegato al verbale prelievo n. .... del ..../..../.....

| <b>ALIMENTI</b>          |   | <b>MATERIALI A CONTATTO</b> |   |
|--------------------------|---|-----------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | VIG002AL - Criteri Microbiologici (2073/2005)                           | <input type="checkbox"/>    | VIG001MC - Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti |
| <input type="checkbox"/> | VIG003AL - 3MCPD  |                             | <b>ADDITIVI E SIMILI</b>  |
| <input type="checkbox"/> | VIG004AL - Diossine   | <input type="checkbox"/>    | VIG001AD - Ricerca di Additivi in Additivi.                                   |
| <input type="checkbox"/> | VIG005AL - Contaminanti agricoli e tossine vegetali                     |                             | <b>CRITERI DI PROCESSO</b>  |
| <input type="checkbox"/> | VIG001AL - Analisi diverse dalle precedenti                             | <input type="checkbox"/>    | VIG001CP - Controllo ufficiale per i criteri di processo.                     |
| <input type="checkbox"/> | VIG001AD - Ricerca di Additivi, aromi ed enzimi alimentari in Alimenti. |                             |   |

1. Strategia di campionamento:

- pianificazione ordinaria
- su sospetto
- non specificato

2. Caratteristiche del prodotto campionato: matrice e tipologia di lavorazione/trattamento \_\_\_\_\_

3. Nazione dello stabilimento di produzione \_\_\_\_\_

4. Punto della filiera di produzione in cui il campione è stato prelevato (cfr tabella dell'anagrafica VIG denominata SMPNT\_VIG)

\_\_\_\_\_

5. identificativo dell'Operatore del Settore Alimentare:

- Numero di riconoscimento o di registrazione o Partita Iva o Codice Fiscale

\_\_\_\_\_

## 2.B.1) CONTROLLO MICROBIOLOGICO DEI CRITERI DI IGIENE DEL PROCESSO – 2C1

Laddove non siano fissati criteri dal Reg. CE 2073/05, le modalità di campionamento si riferiscono a quelle previste dal DPR 327/1980 o da specifiche norme.

Le matrici da campionare e il relativo numero sono i seguenti :

| Matrici   | Microrganismo/loro tossine, metaboliti  | N°             |
|---|---|----------------|
| Acque microfiltrate/gasificate<br><br>La verifica dovrà valutare anche il piano di autocontrollo attuato dal gestore in particolare per quanto si riferisce al piano di pulizia ed eventuale disinfezione e piano di campionamento. | microbiologico  | 20<br><br>ARPA |
| Acque private casere d'alpeggio   | microbiologico  | 5<br><br>ARPA  |
| Pasticceria fresca farcita  | Enterobacteriaceae, Echerichia coli, Stafilococco aureo, Bacillus cereus presunto, Clostridium perfringens  | 6<br><br>ARPA  |
| Preparazioni gastronomiche multi-ingredienti pronte al consumo (da consumarsi crude, es. salse emulsionate, tipo maionese o altre salse)  | Enterobacteriaceae, Echerichia coli, Stafilococco aureo, Bacillus cereus presunto, Clostridium perfringens) | 6<br><br>ARPA  |
| Piatti cotti pronti al consumo  | Enterobacteriaceae Echerichia coli, Stafilococco aureo, Bacillus cereus presunto, Clostridium perfringens   | 6<br><br>ARPA  |
| Paste all'uovo artigianali fresche (farcite e non)  | Stafilococco aureo, Bacillus cereus presunto, Clostridium perfringens                                       | 6<br><br>ARPA  |
| Piatti etnici pronti al consumo nella somministrazione e nella vendita al   | Enterobacteriaceae Echerichia coli,   | 4              |

|  |   |           |
|--|---|-----------|
| dettaglio                                  | Stafilococco aureo, Bacillus cereus presunto, Clostridium perfringens | ARPA      |
| Gelati e dessert a base di latte congelati | Enterobacteriaceae oppure Enterobacteriaceae+ Stafilococco aureo      | 5<br>ARPA |
| Prodotti a base di uova                    | Enterobacteriaceae  | 5<br>ARPA |
| <b>Totale</b>                              |   | <b>63</b> |

## 2.B.2) CONTROLLO MICROBIOLOGICO DEI CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE – 2C2

Laddove non siano fissati criteri dal Reg. CE 2073/05, le modalità di campionamento si riferiscono a quelle previste dal DPR 327/1980 o da specifiche norme.

Le matrici da campionare e il relativo numero sono i seguenti:

| Matrici   | Microrganismo/loro tossine, metaboliti   | N°        |
|---|--|-----------|
| Alimenti pronti al consumo che costituiscono terreno favorevole alla crescita di L. monocytogenes   | Listeria monocytogenes (qualitativo e quantitativo)<br>Criteri Reg. CE 2073/2005 | 5<br>ARPA |
| Alimenti pronti al consumo che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di L. monocytogenes<br>(prodotti con $pH \leq 4,4$ o $aw \leq 0,92$ , prodotti con $pH \leq 5,0$ e $aw \leq 0,94$ , prodotti con un periodo di conservabilità inferiore a 5 giorni considerati automaticamente appartenenti a questa categoria) | Listeria monocytogenes<br>Criteri Reg. CE 2073/2005                              | 5<br>ARPA |
| Alimenti pronti al consumo contenenti uova crude  | Salmonella sspp<br>Criteri Reg. CE 2073/2005                                     | 5<br>ARPA |

|   |  |           |
|---|--|-----------|
| Latte in polvere e siero di latte in polvere  | Salmonella spp<br>Criteri Reg. CE 2073/2005  | 1<br>ARPA |
| Gelati  | Salmonella spp<br>Listeria monocytogenes<br>Criteri Reg. CE 2073/2005  | 5<br>ARPA |
| Prodotti a base di uova   | Salmonella spp<br>Listeria monocytogenes<br>Criteri Reg. CE 2073/2005  | 5<br>ARPA |
| Frutta e ortaggi pretagliati (pronti al consumo, es. IV gamma)  | Salmonella spp<br>Listeria monocytogenes<br>Criteri Reg. CE 2073/2005  | 5<br>ARPA |
| Conserve artigianali (di origine animale e vegetale) e REPFED   | Clostridi produttori di tossina botulinica<br>Criteri Reg. CE 2073/2005  | 3<br>IZS  |
| Piatti etnici pronti al consumo nella somministrazione e nella vendita al dettaglio   | Salmonella spp<br>Echerichia coli, Stafilococco aureo, Bacillus cereus presunto, Clostridium perfringens<br>Listeria monocytogenes<br>Enterobacteriaceae<br>Controllo eseguito ai sensi del DPR 26 marzo 1980 n. 327 | 4<br>ARPA |
| Pesce da consumarsi crudo: affettato e confezionati (salmone, trote, tonno, spada, ecc.), filetti, carpacci o sushi/sashimi/gavrolack in GDO o ristoranti/sushi bar | Listeria monocytogenes (qualitativo e quantitativo)<br>Vibrio patogeni<br>Salmonella spp.<br>Bacillus cereus (per le preparazioni con riso)<br>Criteri Reg. CE 2073/2005   | 2<br>IZS  |
| Semi germogliati (pronti al consumo)  | Salmonella spp<br>STEC come previsto dal regolamento CE 209/2013   | 3 ARPA    |

|  |   |            |
|--|---|------------|
|  | Criteria Reg. CE 2073/2005  |            |
| Campioni prelevati presso ristoranti e gastronomie | Controllo eseguito ai sensi del DPR 26 marzo 1980 n. 327<br>Salmonella sspp, Listeria monocytogenes, Enterobacteriaceae, Echerichia coli, Stafilococco aureo, Bacillus cereus presunto, Clostridium perfringens<br>e/o altri parametri a giudizio del prelevatore | 20<br>ARPA |
| Frutti di bosco(fragole comprese)                  | Virus dell'epatite A<br>Criteria Reg. CE 2073/2005  | 1 IZS      |
| Frutti di bosco(fragole comprese)                  | Norovirus GI e GII<br>Criteria Reg. CE 2073/2005  | 1 IZS      |
| <b>Totale</b>                                      |   | <b>65</b>  |

Gli esami saranno eseguiti dall'ARPA Valle d'Aosta o dall'IZS del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta secondo quanto indicato in tabella.

### **2.B.3) RICERCA MICOTOSSINE E SOSTANZE AD EFFETTO ANABOLIZZANTE, AGENTI CONTAMINANTI E MEDICINALI VETERINARI – 2C3**

Oltre ai campioni programmati dal Piano Regionale Residui derivante dal Piano Nazionale Residui e dal d.lgs. 158/2006 “Attuazione della direttiva 2003/74/CE, concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta-agoniste nelle produzioni animali”, sono programmati i campionamenti relativi al Piano nazionale di controllo ufficiale delle micotossine negli alimenti di cui alla nota DG SAN 47477 del 23/12/2015, che, a seguito dell'Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano concernente la proroga del “Piano Nazionale integrato dei controlli sulla sicurezza alimentare, il benessere animale, la sanità animale e la sanità dei vegetali che entrano nella catena alimentare (PNI)2015-2018” (155/CSR del 06/09/2018), è prorogato ugualmente per l'anno 2019. I campionamenti sono indicati nella tabella seguente:

| Matrice   | Determinazione analitica | N° campioni |
|---|--------------------------|-------------|
| Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento<br>"latte liquido e in polvere, pappe latte, yogurt, budini". | Aflatossina M1           | 2 IZS       |

|  |                         |       |
|--|-------------------------|-------|
| a) nelle materie prime/ingredienti dei gelati a base di frutta secca e a guscio; | Aflatossine B1 e totali | 4 IZS |
| b) nelle spezie (paprika, peperoncino, pepe nero)                                |                         |       |
| nell'olio raffinato di mais  | Zearalenone             | 3 IZS |
| nelle spezie (paprika, peperoncino, pepe nero)                                   | Ocratossina A           | 2 IZS |
| nei biscotti per l'infanzia  | Deossinivalenolo        | 1 IZS |
| Totale   |                         | 12    |

Gli esami saranno eseguiti dall'IZS del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta secondo quanto indicato in tabella.

#### 2.B.4) RICERCA OGM -2C4

L'attività è in applicazione del "Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di Organismi geneticamente modificati negli alimenti – 2015-2018", trasmesso con nota del Ministero della Salute prot. n. 46216-P del 16.12.2014, che è prorogato anche per l'anno 2019.

Il Laboratorio attualmente deputato al controllo ufficiale e incaricato dell'esecuzione delle analisi è l'Istituto Zooprofilattico del Piemonte, Liguria e Valle D'Aosta (IZS-PLVdA) - Laboratorio di Referenza: Struttura Complessa (SC) Biotecnologie - Via Bologna 148, Torino— Responsabile Dr.ssa Mariella Gorla tel.:011.2686.263; email: [mariella.gorla@izsto.it](mailto:mariella.gorla@izsto.it); [izsto@legalmail.it](mailto:izsto@legalmail.it).

Nella tabella seguente è indicato il numero di campioni da effettuare ogni anno. Almeno il 50% dei campionamenti dovrà essere effettuato entro il primo semestre dell'anno.

| Matrice  | Numero di campioni |
|--|--------------------|
| Materie prime, ingredienti e prodotti principalmente contenenti, costituiti o derivati da soia, mais, riso, colza, cotone, patata e lino | 10* IZS            |

\*6 campioni di materie prime e intermedi di produzione e 4 campioni di prodotti finiti

Si chiede di:

- utilizzare il modello di verbale previsto dai rispettivi Piani Nazionali per la ricerca di OGM in campioni di alimenti e di mangimi;
- compilare accuratamente il verbale, soprattutto nelle parti previste per la descrizione delle attività svolte per il campionamento;

- allegare sempre etichetta o documenti commerciali per la verifica degli ingredienti e delle diciture di legge.

## 2.B.5) PIANO REGIONALE DI VIGILANZA SUGLI INTEGRATORI ALIMENTARI – 2C5

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

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

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

L'attività di controllo deve essere svolta dall'Azienda USL della Valle d'Aosta su un numero minimo di 4 strutture.

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:

| 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 contiene (nome e azienda) |
|--------------------------|----------------------------|------------------------------------|--|--------------------------------|---|
|                          |                            |                                    |  |                                |   |

- specificare se erboristeria o palestra o centro fitness
- 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).

| Matrice  | Determinazione analitica (a seconda della tipologia del campione) | N° campioni |
|--|---|-------------|
| Integratori alimentari di provenienza comunitaria o extra UE | Residui di prodotti fitosanitari                                  | 5 IZS       |



|        |   |
|--------|---|
| Totale | 5 |
|--------|---|

## 2.B.6) ALIMENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI

Verifiche 2C6A – Campioni 2C6B

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 2015-2018, che è prorogato anche per l'anno 2019.

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

Modalità di controllo:

L'alimento così trattato deve recare la dicitura "irradiato" in etichetta. Le matrici da controllare sono riportate nella tabella seguente.

| Matrice          | N° controlli |
|------------------|--------------|
| Funghi essiccati | 1            |
| Agli e cipolle   | 1            |
| Spezie           | 1            |
| <b>totale</b>    | <b>3</b>     |

b) Campionamenti da destinare ad esami di laboratorio come riportato nella seguente tabella.

| Matrice          | N° controlli |
|------------------|--------------|
| Frutta a guscio  | 1 IZS        |
| Funghi essiccati | 1 IZS        |

## 2.B.7) RICERCA RADIONUCLIDI IN ALIMENTI – 2C7

Campioni alimentari per misure radiometriche

| Matrice  | Frequenza    | Luogo prelievo    | Quantitativo | N° campioni |
|----------|--------------|-------------------|--------------|-------------|
| Mele     | annuale      | Produttori locali | 1 Kg         | 2           |
| Insalata | a semestrale | distribuzione     | 0,5 Kg       | 2           |

|                                  |                |  |  |         |
|----------------------------------|----------------|--|--|---------|
| foglia larga                     |                |  |  |         |
| Patate<br>pomodori<br>cavolfiori | o<br>o annuale | distribuzione                                | 1 Kg                                     | 2       |
| Dieta                            | trimestrale    | mense aziendali, scolastiche, di comunità... | 1 pasto completo<br>così come<br>servito | 8       |
| Totale                           |                |  |  | 14 ARPA |

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.

## **2.B.8) CONTROLLI NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA – 2C8**

Progetto Mense Scolastiche – Apporto Calorico pasti completi

| PRODOTTI       | TIPOLOGIA CONTROLLO                       | TOTALI  |
|----------------|---|---------|
| Pasti Completi | Controllo batteriologico (N.A. Coliformi) | 30 ARPA |
|                | Valutazione nutrizionale)                 |         |
|                | Pesticidi                                 | 4 ARPA  |
| Totale         |   | 34 ARPA |

Si prevede inoltre di effettuare nuovamente un monitoraggio sull'utilizzo del sale iodato nelle mense scolastiche nel 2019.

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

## **2.B.9) ALIMENTAZIONE PARTICOLARE E ALIMENTI ALLERGENICI – 2C9**

Il controllo su questo comparto dovrà essere particolarmente centrato sulla verifica dell'etichettatura, effettuando 8 verifiche.

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

Infine è previsto un 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 si riassumono le matrici da cui effettuare i campionamenti previsti in numero **totale di 10**. Sono da prediligere nell'ordine: alimenti per l'infanzia, gelati, prodotti da forno, cioccolato, pasta.

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

| Allergeni                              | Alimenti  |
|--|---|
| arachidi                               | Cereali da colazione, gelati e cioccolato e prodotti da forno   |
| 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                    | alimenti destinati ad alimentazione particolare, alimenti ready-to eat, cioccolato  |
| soia                                   | bevande, preparazioni e prodotti a base di carne, condimenti, prodotti da forno, gelato, cioccolato, zuppe, salse, margarina.                                     |
| 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 | conservate alimentari a base di pesce, sughi pronti, bevande, preparazioni e prodotti a base di carne, funghi secchi  |
| lattosio                               | latte "senza lattosio", prodotti da forno, prodotti a base di carne   |

|             |  |
|-------------|--|
| Anacardi    | prodotti a base di carne, cioccolato, gelato, prodotti da forno, prodotti pronti (es. sughi), esclusi gli alimenti contenenti pistacchio |
| Noci Comuni | cioccolato, gelato, prodotti da forno, prodotti pronti (sughi, risotti ecc)  |
| Noci Pecan  | cioccolato, gelato, prodotti da forno, prodotti pronti (sughi, risotti ecc)  |

## 2.B.10) CONTROLLI NEL VINO – 2C11

Tipologia di campionamento: 4/5 aliquote per ciascuna analisi richiesta.

Matrici da campionare: vino (preferibilmente da pasto).

Determinazioni analitiche:

- N. 5 campioni \* anidride solforosa,
- N. 5 campioni \* antiparassitari,
- N. 5 campioni \* grado alcolico.

Laboratorio di analisi: IZS PLVdA.

N.B. Si rammenta che per questi campionamenti, come da raccomandazione data da ISS risulta opportuno e necessario espletare un campione dedicato, con aliquote conseguenti, per ogni analita da ricercare.

### **Avvertenza:**

1 campione \* ricerca

specificare in verbale il tipo di produzione biologica, non biologica, sconosciuta, lotta integrata.

## 2.B.11) RICERCA DEGLI IDROCARBURI AROMATICI POLICICLICI (IPA) -2C12

Nella seguente tabella sono riportati i campionamenti previsti.

| Matrice   | Determinazione analitica | N° campioni |
|---|--------------------------|-------------|
| Latte per neonati e di proseguimento                          | IPA                      | 1 IZS       |
| Alimenti a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini | IPA                      | 1 IZS       |
| Olio di oliva, olio extra vergine di oliva,                   | IPA                      | 1 IZS       |

|                      |  |   |
|----------------------|--|---|
| oli vegetali di semi |  |   |
| Totale               |  | 3 |

Gli esami saranno eseguiti dall'IZS PLV.

### 2.B.12) CONTROLLI NELL'OLIO DI FRIGGITRICE – 2C13

Tipologia di campionamento da prevedere nel secondo semestre 2019. Determinazioni analitiche: composti polari (test di screening). Richiesta aliquota aggiuntiva per test di conferma in caso di non conformità.

Laboratorio di analisi: IZS.

**Numero di campioni: 5.**

### 2.B.13) CONTROLLI NELLE ACQUEVITI E NEI DISTILLATI – 2C14

Tipologia di campionamento: 4/5 aliquote.

Matrici da campionare: acqueviti e distillati in genere.

Determinazioni analitiche per acqueviti: Grado alcolico (titolo alcolometr. vol).

Determinazioni analitiche per distillati: Grado alcolico (titolo alcolometr. vol).

Laboratorio di analisi: IZS.

**Numero di campioni: 1**

### 2.B.14) PIANO DI MONITORAGGIO DELLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO – Balneazione e acque minerali 2C15

Dovranno essere eseguiti i campionamenti previsti nella tabella di seguito riportata:

| Matrici                         | Parametri da ricercare   | N°          |
|---------------------------------|--|-------------|
| Acque potabili                  | Controllo microbiologico e chimico   | 961<br>ARPA |
| Acque di piscine                | Controllo microbiologico e chimico   | 70<br>ARPA  |
| Acque minerali presso rivendite | Carica batterica a 22°C; Carica batterica a 37°C; Coliformi; Streptococchi fecali; Pseudomonas aeruginosa; Stafilococco aureo; Spore di clostridi solfito-riduttori. Chimico | 10<br>ARPA  |

|  |   |            |
|--|---|------------|
|  | (controllo etichetta)   |            |
| Acque minerali somministrate per cure idropiniche o inalazione | Escherichia coli; Enterococchi; Pseudomonas aeruginosa; Conteggio delle colonie a 22°C; Conteggio delle colonie a 37°C; Coliformi totali, controllo chimico | 1<br>ARPA  |
| Acqua minerale alla produzione                                 | Controllo microbiologico e chimico  | ARPA<br>48 |

Gli esami saranno eseguiti dall'ARPA Valle d'Aosta. Alcune aliquote dei campioni pervenuti potranno essere utilizzate per analisi radiometriche per la valutazione del livello di screening per l'attività alfa totale e beta totale ai sensi del d.lgs. 28/2016.

Nel 2019 il laboratorio dell'ARPA Valle d'Aosta provvederà ad accreditare sulla matrice Acque destinate al consumo umano, per ottemperare al decreto ministeriale del 14 giugno 2017, i seguenti parametri: ipa (subordinato all'acquisto dello strumento), torbidità, estensione numero metalli.

Non saranno accreditati odore e sapore perché attualmente è impossibile l'accreditamento. L'operatore deve essere validato e formato come assaggiatore.

A tal proposito, si rende opportuna la consegna dei campioni del protocollo di verifica dei pozzi e delle piscine concentrati in periodi definiti da concordare con ARPA, in modo da ottimizzare le procedure di analisi dei campioni, di garantire la riproducibilità e la ripetibilità delle prove in fase di validazione, di razionalizzare i consumi dei reattivi.

#### PISCINE

Verrà ricercato il Cloro combinato nel caso in cui il Cloro libero rispetti i limiti di legge. Se il Cloro libero è non conforme non è necessario effettuare il Cloro combinato perché la sua ricerca non dà nessuna informazione aggiuntiva.

#### RADON

Il recente d.lgs. 28/2016 di recepimento della Dir. 2013/51 stabilisce i requisiti per la tutela della salute della popolazione relativamente alle sostanze radioattive presenti nelle acque destinate al consumo umano. Sono previsti a tale fine, per le misure di concentrazione di radon nelle acque potabili, l'effettuazione di **n. 2 campioni mensili**, le cui modalità di campionamento saranno da concordare preliminarmente con ARPA.

Il piano di controllo verrà definito nel 2019 sulla base dei risultati delle analisi nei campioni di acqua prelevati nel 2018.

#### 2.B.15) ADDITIVI ALIMENTARI – 2C17

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

| Matrice  | Determinazione analitica   | N° campioni |
|--|--|-------------|
| Additivi alimentari prima del loro utilizzo  | Ricerca di allergeni, metalli pesanti e parametri specifici dell'AA (vedi Piano punto 5.3.1) | 1 IZS       |
| Prodotti alimentari che contengono AA (vedi Piano): conserva vegetali (marmellate, confetture, sott'olio, ecc)   | E 200, E202, E203  | 2 IZS       |
| Prodotti alimentari che contengono AA (vedi Piano): conserve, semiconserve, repfed (piatti pronti refrigerati, dessert, refrigerati, merendine, ad elevato contenuto di umidità) | E220, E228   | 2 IZS       |
| Prodotti alimentari che contengono AA (vedi Piano): prodotti di confetteria  | E104, E 110, E 124   | 2 IZS       |
| totale   |  | 7           |

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

Presso le imprese di produzione, confezionamento e deposito di additivi, aromi ed enzimi alimentari dovrà essere utilizzata nei vari controlli la scheda di sopralluogo di cui allegato 11 I).

## **2.B.16) MATERIALI E OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI (MOCA) –**

Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti campionamenti 2C18A

Controllo documentale 2C18B

Nella seguente tabella sono riportati i campionamenti previsti.

| MOCA                               | N° campioni |
|------------------------------------|-------------|
| contenitori e utensili in plastica | 1           |

|   |          |
|---|----------|
| Alimenti contenuti in banda stagnata non verniciata:<br>- ananas e pesche in scatola<br>- salsa di pomodoro in scatola<br>- piselli e fagioli in scatola<br>- mais in scatola<br>- tonno in scatola<br>- bevande in lattina | 1        |
| guanti monouso in lattice, vinile o nitrile e utensili in silicone  | 1        |
| <b>TOTALE</b>   | <b>3</b> |

Gli esami saranno eseguiti da IZS PLV.

Si procederà anche ad effettuare **n. 10 controlli** documentali relativi alla verifica delle etichettature e 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 l'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 0042980-P- del 17/11/2014 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.

### **2.B.17) RICERCA DEL TENORE DI IODIO NEL SALE IODATO – 2C19**

Si dispone un piano finalizzato all'esecuzione di controlli ufficiali volti alla ricerca del tenore di iodio nel sale iodato, attraverso la presenza o meno della locandina informativa per sensibilizzare il consumatore all'acquisto del sale iodato nel caso di campionamento presso la GDO e **numero 3 campioni**.

### **2.C) MICOLOGIA – 2C20**

Per l'anno 2019 gli Ispettorati micologici dovranno garantire 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;
- 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.

#### Campionamento

L'attività di campionamento dovrà essere condotta previa verifica documentale inerente la tracciabilità del prodotto e la correttezza dell'etichettatura.

I campioni dovranno essere a norma di legge, costituiti da aliquote dal peso non inferiore a 100 gr.

Per la conservazione ed il trasporto devono essere garantite le seguenti condizioni:

- funghi freschi e refrigerati: mantenimento della temperatura di refrigerazione, i campioni per la ricerca parassitologica non devono essere congelati;
- funghi congelati e/o surgelati: mantenimento della temperatura.

#### Identificazione di specie ed eventuale ricerca parassitologica

I **campioni, n. 3**, dovranno essere effettuati su 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, l'esame parassitologico.

A verbale dovrà essere indicato: analisi micologica macro e microscopica e se del caso anche ricerca parassiti e corpi estranei e i campioni inviati all'IZSPLV sede di Torino laboratorio controllo alimenti.

Si chiarisce che per identificazione della specie e valutazione qualitativa (D.M. 9 ottobre 1998 – DPR 14 Luglio 1995 n. 376) si effettuerà campione ufficiale, per la valutazione parassitologia è previsto il campione conoscitivo con finalità di monitoraggio.

#### **2.D) MONITORAGGI CONOSCITIVI**

Occorre fare riferimento alla circolare del Ministero della salute DIGISAN 0045656 del 03/12/2018 avente per oggetto: pianificazione dei monitoraggi conoscitivi di sostanze indesiderabili negli alimenti (limitatamente ai contaminanti agricoli e alle tossine vegetali naturali) per l'anno 2019.

| Matrice   | Determinazione analitica | N° campioni |
|---|--------------------------|-------------|
| Alimenti con canapa o con ingredienti a base di canapa o alimenti derivati dalla canapa | THC-cannabinoidi         | 1 IZS       |

Campionamento da effettuarsi nel primo semestre 2019 alla distribuzione conformemente al regolamento CE n. 401/2006.

### **3) COMPETENZE DELLA S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (IAOA)**

#### **3.A) PIANO DI CONTROLLI SUGLI STABILIMENTI E ATTIVITA' COMMERCIALI CHE TRATTANO PREVALENTEMENTE PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE**

##### **3.A.1) CATEGORIZZAZIONE DEGLI STABILIMENTI**

La classificazione delle attività soggette a registrazione ai sensi del Reg. 852/2004, denominata Master List 852, è stata elaborata dal gruppo di lavoro "Anagrafi e Nomenclatore" del Ministero della Salute e trasmessa con nota prot. DGSAF 9875-P-15/05/2013.

**Nella Regione si dovrà assicurare conformità completa delle anagrafi regionali detenute dall'Azienda USL alla masterlist 852.**

L'analisi del rischio operata sui vari stabilimenti e attività commerciali che trattano prevalentemente prodotti di origine animale permette di effettuare la seguente classificazione degli stessi:

| <b>Tipologia di stabilimento</b>                     | <b>Rischio</b> |
|--|----------------|
| agriturismo con locale polifunzionale                | B 8            |
| agriturismo sezionamento carni                       | B 2            |
| agriturismo trasformazione carni                     | B 1            |
| ambulante con auto banco                             | B 1            |
| ambulante con auto banco                             | M 2            |
| ambulante con banco temporaneo                       | B 3            |
| azienda di trasporti                                 | B 4            |
| azienda di trasporto sottoprodotti                   | M 1            |
| caseificio che trasforma fino a 2.000.000 litri/anno | A 2            |
| caseificio che trasforma fino a 2.000.000 litri/anno | B 5            |
| caseificio che trasforma fino a 2.000.000 litri/anno | M 6            |
| caseificio che trasforma fino a 500.000 litri/anno   | B 8            |
| caseificio che trasforma fino a 500.000 litri/anno   | M 4            |
| caseificio che trasforma oltre 2.000.000 litri/anno  | B 2            |

|  |   |     |
|--|---|-----|
| caseificio che trasforma oltre 2.000.000 litri/anno                  | M | 1   |
| caseificio che trasforma prevalentemente latte aziendale             | B | 98  |
| caseificio che trasforma prevalentemente latte aziendale             | M | 21  |
| caseificio di alpeggio   | A | 3   |
| caseificio di alpeggio (tramuti)                                     | B | 342 |
| caseificio di alpeggio   | M | 5   |
| confezionamento miele  | B | 1   |
| deposito a temperatura non controllata registrato                    | B | 2   |
| deposito frigorifero registrato                                      | B | 3   |
| deposito frigorifero registrato                                      | M | 1   |
| deposito frigorifero riconosciuto ce                                 | B | 3   |
| distributore automatico di latticini confezionati                    | B | 6   |
| distributore di latte crudo  | A | 1   |
| Distributore di prodotti a base latte (formaggi Yogurt)              | B | 1   |
| effettua all'ingrosso attività ascrivibile a più marchi < 500 t anno | B | 1   |
| effettua all'ingrosso attività ascrivibile a più marchi < 500 t anno | M | 1   |
| impianto di coincenerimento sottoprodotti e prodotti derivati        | B | 1   |
| impianto di magazzinaggio  | M | 2   |
| lavorazione carni in azienda agricola DGR 1820/14                    | B | 4   |
| macello agriturismo carni bianche                                    | B | 2   |
| macello agriturismo carni bianche                                    | M | 1   |
| macello agriturismo carni rosse                                      | B | 1   |
| macello carni bianche < 50 UBE/ anno                                 | B | 1   |
| macello carni rosse < 20 UGB medie settimanali                       | B | 6   |
| macello carni rosse < 20 UGB medie settimanali                       | M | 2   |
| macello carni rosse > 20 <= 60 UGB medie settimanali                 | A | 1   |
| macello carni rosse > 20 <= 60 UGB medie settimanali                 | M | 1   |
| macello selvaggina < 20 UGB medie settimanali                        | B | 1   |

|  |   |    |
|--|---|----|
| miele monoconferitore vendita ingrosso               | B | 50 |
| miele pluriconferitore                               | B | 3  |
| prodotti a base carne produzione< 500 t anno         | B | 4  |
| prodotti a base carne produzione< 500 t anno         | M | 9  |
| prodotti a base carne produzione> 500 t anno         | M | 1  |
| prodotti a base carne stagionatura                   | M | 1  |
| prodotti della pesca trasformati                     | A | 1  |
| sezionamento carni rosse < 5t medie settimanali anno | M | 2  |
| Sezionamento formaggi                                | B | 1  |
| Sezionamento selvaggina < 5 t medie settimanali anno | B | 1  |
| spaccio carni con retrobottega                       | A | 1  |
| spaccio carni con retrobottega                       | B | 23 |
| spaccio carni con retrobottega                       | M | 56 |
| spaccio carni confezionate                           | B | 43 |
| spaccio carni confezionate                           | M | 1  |
| spaccio carni senza retrobottega                     | A | 1  |
| spaccio carni senza retrobottega                     | B | 4  |
| spaccio carni senza retrobottega                     | M | 4  |
| spaccio di prodotti diversi di origine animale       | B | 13 |
| spaccio latte e prodotti a base latte                | B | 19 |
| spaccio latte e prodotti a base latte                | M | 3  |
| spaccio PBL alpeggio DGR 344/2017                    | B | 9  |
| spaccio PBL alpeggio DGR 344/2017                    | M | 1  |
| spaccio pesce con retrobottega                       | B | 1  |
| spaccio pesce con retrobottega                       | M | 6  |
| spaccio pesce confezionato                           | M | 1  |
| spaccio pesce senza retrobottega                     | B | 1  |
| spaccio pesce senza retrobottega                     | M | 5  |

|                                      |   |    |
|--------------------------------------|---|----|
| stagionatura formaggi                | B | 34 |
| trasformazione prodotti a base latte | B | 1  |

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 è tenuta ad aggiornare, sulla base di controlli ufficiali e con l'ausilio di apposite check-list di categorizzazione del rischio, ed ad inviare i nuovi dati entro il mese di dicembre 2019 alla struttura igiene, sanità pubblica e veterinaria dell'Assessorato regionale sanità, salute e politiche sociali l'elenco degli stabilimenti suddivisi per graduazione di rischio.

La programmazione verrà fatta sulla base delle precedenti linee guida per il controllo ufficiale ai sensi del Reg. CE 882 e 854/2004, mentre l'adeguamento alle nuove linee guida per il controllo ufficiale ai sensi del Reg. CE 882 e 854/2004 approvate con Intesa Stato Regioni del 10 novembre 2016 avverrà compatibilmente con la realtà produttiva locale. In particolare si procederà ad adattare l'attività di campionamento alle linee guida di cui all'Intesa, mentre per il 2019 l'attività di ispezione, verifica e audit manterrà la programmazione prevista per gli anni precedenti in attesa della implementazione del sistema informativo che consentirà la programmazione e rendicontazione ai sensi dell'Intesa.

### **3.A.2) ATTIVITÀ DI CONTROLLO NEGLI STABILIMENTI E NELLE ATTIVITÀ COMMERCIALI DI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE**

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

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

#### **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.

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

Nelle tabelle sono riportate le frequenze medie (calcolate in funzione della tipologia produttiva e del profilo di rischio) per l'esecuzione di tali 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 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) 882/2004: *“il controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici”*.

Pertanto negli stabilimenti ed attività di cui trattasi il riferimento è rappresentato dagli articoli 3-4-5 del Reg 852/04/CE e allegati di riferimento. Oltre ai requisiti generali di cui all'articolo 4, paragrafo 5 del Reg. CE/854/04, relativi agli audit dei principi basati sull'HACCP, il veterinario ufficiale si accerta che le procedure dell'operatore garantiscano, per quanto possibile, che le carni:

- 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 tutti gli altri controlli di “routine”, diversi dalle ispezioni e dagli audit, 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 richiamati dalla normativa vigente in 35 punti. Tali punti sono stati raggruppati in 24 temi oggetto di verifica negli stabilimenti durante le ispezioni che, di volta in volta devono essere eseguite dai Veterinari Ufficiali al fine di verificare ogni parte e ogni attività dello stabilimento, consentendo di fatto sul lungo periodo di revisionare per intero il riconoscimento CE. I 24 punti di verifica sono richiamati nella tabella di programmazione dei controlli ufficiali. A queste si aggiungono, le verifiche specifiche dei requisiti per i prodotti di origine animale che devono essere programmate e svolte durante le medesime ispezioni, nel momento in cui viene affrontata la verifica dei requisiti generali corrispondente.

Ad ogni controllo deve corrispondere la redazione di una relazione di controllo ufficiale.

Verifiche specifiche da attuarsi in talune tipologie di stabilimenti.

#### Verifiche preoperative

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 preoperative, 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. Gli stabilimenti oggetto di verifica pre operativa obbligatoria sono macelli, sezionamenti, 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 comunque l'effettuazione della verifica pre operativa.

### **3.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 della tipologia di alimento, sono riassunte nelle tabelle “Programmazione verifiche e ispezioni SC IAOA”, riportate nell’allegato 11G).

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

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

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

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

Allorquando, in conformità dell’articolo 5 del Regolamento CE/852/2004, un operatore del settore alimentare utilizzi procedure contenute in manuali per l’applicazione di principi HACCP anziché stabilire proprie procedure, l’audit dovrà comprendere la valutazione sulla corretta applicazione di detti manuali.

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



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

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

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

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

1. la definizione degli obiettivi, dell'estensione e della durata dell'audit;
  2. 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.);
  3. 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;
  4. la relazione 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.
- In base alla tipologia di produzione, essenzialmente orientata alla prima trasformazione di prodotti a lunga stagionatura che verranno poi stagionati in altro stabilimento, alla tipologia di rischio connesso con i prodotti a lunga stagionatura, alla complessità delle aziende e alla impossibilità di effettuare audit su un elevatissimo numero di piccoli caseifici aziendali monoconferitori riconosciuti di piano e di alpeggio, si ritiene di destinare lo strumento dell'audit principalmente al controllo delle realtà più complesse, i caseifici pluriconferitori di piano, mentre le altre tipologie di aziende saranno sottoposte a controllo attraverso gli strumenti della verifica e dell'ispezione.

A campione sarà tuttavia sottoposta ad audit anche una parte dei caseifici monoconferitori di piano, al fine di tenere sotto controllo il settore con tale tecnica. Saranno privilegiati i caseifici monoconferitori che trasformano prodotti freschi presso i quali l'attività non viene eseguita secondo tecniche tradizionali di produzione della Fontina DOP.

Nell'alpeggio verrà privilegiato il controllo tramite audit.

Tale attività consentirà 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. 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. E' fatta salva la facoltà del Veterinario Ufficiale e della SC IAOA di intervenire in alpeggio con la tecnica dell'ispezione qualora lo ritenga opportuno.

Lo strumento dell'audit risulta inoltre il migliore anche per proseguire nel 2019 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 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 Struttura competente del Dipartimento di Prevenzione dovrà procedere a:

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 piantine planimetriche delle strutture di caseificazione e stagionatura/magazzinaggio e degli annessi funzionali alla trasformazione (servizi igienici, spogliatoi, ecc.). Tali piantine in scala 1:100, devono:

- essere datate e firmate dall'O.S.A
- indicare i vari locali compresi:
  - Il locale di caseificazione,
  - I servizi igienici
  - Gli spogliatoi (locale o zona)
  - Il locale di stagionatura /magazzinaggio
  - Altri locali annessi funzionali alla trasformazione

N.B. I locali oggetto di riconoscimento devono essere chiaramente evidenziati rispetto alle zone non oggetto di riconoscimento.

Indicare:

Il punto ove si trova il fuoco

I punti di erogazione dell'acqua

Le attrezzature (pressa, scrematrice, ecc.)

Il/i punto/i di scarico delle acque di lavaggio

Il tracciato delle condutture di scarico che portano all'esterno

Se il latte viene lavorato nella baita che serve anche da civile abitazione, deve essere indicato chiaramente, oltre agli elementi di cui sopra, l'ubicazione della cucina, il tavolo mensa ed il dormitorio. Devono essere, altresì, riportate le eventuali separazioni delle diverse zone con l'indicazione della relativa destinazione d'uso.

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.

La revisione del riconoscimento deve riguardare prioritariamente gli stabilimenti di più vecchia autorizzazione e/o con valutazione del rischio più alta.

Non sono per ora oggetto di revisione gli stabilimenti già riconosciuti con la procedura attualmente vigente.

Il controllo ufficiale per la revisione del riconoscimento potrà articolarsi in una prima parte di richiesta di documenti ed evidenze all'OSA e una seconda di audit sul campo e dovrà comunque avere almeno il seguente campo di applicazione:

Da verificarsi su tutti i tramuti 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 (art 4 punto 4 Reg. CE 854/04):

- 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 (art 4 punto 5 Reg. CE 854/04):

Identificazione dei pericoli che devono essere prevenuti, eliminati o ridotti a livelli accettabili;

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;

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;

Definizione e applicazione di procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;

Definizione di azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo;

Definizione di procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento delle misure

Predisposizione di documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure

Procedura di rintracciabilità;

Il rispetto dei parametri microbiologici obbligatori di cui al Regolamento CE/2073/2005;

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...).

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.

Sono inoltre applicabili come linee guida di intervento la nota SISPV n° 21516 del 19 06 15 relativa ai requisiti dei lavelli e 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 al S.I.S.P.V. 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.

Sono previsti, quindi, i seguenti audit:

| <b>Strutture o attività da auditare</b>   | <b>N. di audit</b> |
|---|--------------------|
| Produttori e/o distributori alimenti di origine vegetale e animale (congiunto con SIAN) | 1                  |
| Caseifici pluriconferitori  | 11                 |
| Caseificio aziendale  | 1                  |
| Caseifici d'alpeggio secondo piano  | 50                 |
| Stabilimenti di trasformazione di prodotti a base carne riconosciuti CE                 | 1                  |
| stabilimenti di macellazione e/o sezionamento carni fresche                             | 1                  |
| <b>Totale</b>   | <b>65</b>          |

#### Campionamento per l'analisi

Al fine di ottemperare alle indicazioni emerse in ambito nazionale a seguito della emanazione delle nuove linee guida per il controllo ufficiale ai sensi del Reg. CE 882 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:

- Campionamenti di cui all'allegato 6 dell' Intesa Stato Regioni del 10 novembre 2016
- 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:

**VIGILANZA E CONTROLLO ALIMENTI E BEVANDE (VIG)**

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

| <b>ALIMENTI</b>          |   |
|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | VIG002AL - Criteri Microbiologici (2073/2005)                           |
| <input type="checkbox"/> | VIG003AL - 3MCPD  |
| <input type="checkbox"/> | VIG004AL - Diossine   |
| <input type="checkbox"/> | VIG005AL - Contaminanti agricoli e tossine vegetali                     |
| <input type="checkbox"/> | VIG001AL - Analisi diverse dalle precedenti                             |
| <input type="checkbox"/> | VIG001AD - Ricerca di Additivi, aromi ed enzimi alimentari in Alimenti. |

| <b>MATERIALI A CONTATTO</b> |   |
|-----------------------------|---|
| <input type="checkbox"/>    | VIG001MC - Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti |
| <b>ADDITIVI E SIMILI</b>    |   |
| <input type="checkbox"/>    | VIG001AD - Ricerca di Additivi in Additivi.                                   |
| <b>CRITERI DI PROCESSO</b>  |   |
| <input type="checkbox"/>    | VIG001CP - Controllo ufficiale per i criteri di processo.                     |

1. Strategia di campionamento:

- pianificazione ordinaria
- su sospetto
- non specificato

2. Caratteristiche del prodotto campionato: matrice e tipologia di lavorazione/trattamento \_\_\_\_\_

3. Nazione dello stabilimento di produzione \_\_\_\_\_

4. Punto della filiera di produzione in cui il campione è stato prelevato (cfr tabella dell'anagrafica VIG denominata SMPNT\_VIG)

\_\_\_\_\_

5. Identificativo dell'Operatore del Settore Alimentare:

- Numero di riconoscimento o di registrazione o Partita Iva o Codice Fiscale

\_\_\_\_\_

### 3.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 distribuzione riguarderanno solo i criteri di sicurezza alimentare,

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

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 dalla pulitura del sistema Sintesis effettuato dal SISPV e della SC IAOA nel luglio 2017, spetterebbero:

|   | <b>Analisi nella<br/>PRODUZIONE<br/>(45% della percentuale<br/>degli<br/>stabilimenti regionali)<br/>*</b> | <b>Analisi nella<br/>DISTRIBUZIONE<br/>(55% della<br/>percentuale di<br/>popolazione<br/>regionale) *</b> |
|---|--|---|
| CARNE FRESCA (di qualsiasi specie) - sezione 1 + 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 - sezione 7 + 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   |
|   | 256  | 39  |

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 363 attività censite nel 2018 di produzione di prodotti a base di latte risultano così distribuite:

- 196 attività in casere d'alpeggio pari al 54% delle attività, mentre le attività di piano coprono solo il 46%
- 95 attività in casere di piano monoconferitore pari al 26% delle attività totali e al 57% delle attività di piano
- 72 attività in caseifici di piano pluriconferitori o attività di stagionatura, pari al 20% 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.

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 monoconferitori producono per soli 6 mesi e anche essi formaggi a lunga stagionatura conferiti agli stagionatori.

La suddivisione effettuata a livello nazionale con 45% delle determinazioni sulla produzione e 65% 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 nelle DDGRR 2015 e 2016 nei relativi PRIC che richiedono 1/3 dei campionamenti su alimenti locali, 1/3 nazionali, 1/3 esteri.

La situazione anche per il 2019 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 monoconferitore e anche molti caseifici pluriconferitori 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 fase di prima 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, 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.

|  | Determinazioni in relazione alla % stabilimenti | Riduzione determinazioni in funzione di alpeggi operanti per 3 mesi e monoconferitori 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  |

### 3.B.1) Campionamenti Chimici

I campionamenti andranno effettuati secondo il DPR 327/80 e tenendo conto delle normative specifiche applicabili in materia di campionamento. La ricerca di diossine e metalli pesanti sarà possibile su un unico campione, anche se le analisi vengono effettuate da laboratori diversi. Per tale motivo sarà necessario procedere al campionamento di un'aliquota suppletiva per consentire le due ricerche nella fase di screening.

| N. CATEGORIA ALIMENTO                                | Determinazioni chimiche di cui all'Intesa Stato Regioni del 10 novembre 2016   | Campioni produzione |
|--|--|---------------------|
| All 7.7 carni in prodotti non RTE                    | <input type="checkbox"/> Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg. CE1881/06)<br><input type="checkbox"/> Diossine e PCB (Reg. CE 1881/06)  | 1                   |
| All 7.9 prodotti a base di carne da consumarsi crudi | <input type="checkbox"/> Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg. CE 1881/06)<br><input type="checkbox"/> Diossine e PCB (Reg. CE 1881/06)<br><input type="checkbox"/> IPA per carni e derivati affumicati (Reg. CE 1881/06) | 1                   |
| All 7.16 formaggi al latte crudo o termizzato        | <input type="checkbox"/> Metalli pesanti (Pb) (Reg. CE 1881/06)<br><input type="checkbox"/> Diossine e PCB (Reg. CE 1881/06)   | 5                   |
|  | Totale campioni  | 7                   |

### 3.B.2) Campionamenti per la ricerca di germi indicatori di igiene del processo



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 previsto dal DPR 327/80.

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 adottati i provvedimenti prescrittivi (art. 54) e/o sanzionatori (art. 55) previsti dal Reg. CE/882/2004.

### **3.B.3) Campionamenti per la ricerca di germi nell'ambito dei criteri di sicurezza alimentare.**

I campionamenti per la ricerca di germi per la sicurezza alimentare dovranno essere effettuati in 4/5 aliquote secondo il DPR 327/80. 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 4/5 aliquote di 5 unità campionarie (o altra numerosità secondo quanto previsto dal Regolamento). Il laboratorio effettuerà l'analisi di prima istanza delle 5 unità campionarie di una aliquota 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.

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 10 gg), 2) data di scadenza prossima (10 gg), 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.

|   | <b>Criteria di igiene (produzione)</b><br><b>(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)</b> |  | <b>Criteria di sicurezza (Commercializzazione /distribuzione)</b><br><b>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</b> |   | <b>Campioni Stabilimento Igiene</b> | <b>Campioni Stabilimento Sicurezza</b> | <b>Campioni Distribuzione Sicurezza</b> |
|---|---|--|---|---|-------------------------------------|--|---|
| <b>N. CATEGORIA ALIMENTO</b>                      | <b>Valori guida diversi dal Reg. CE/2073/05 e ss.mm.ii.<br/>1 unità campionaria/1 aliquota salvo campione congiunto con Reg. CE 2073/05</b>   | <b>Criteria igiene processo Reg. CE/2073/05 e ss.mm.ii.<br/>5 unità campionarie/1aliquota</b>  | <b>Valori guida diversi dal Reg. CE/2073/05 e ss.mm.ii.<br/>1 unità campionaria per 4/5 aliquote DPR 327/80 salvo campione congiunto con Reg. CE 2073/05 o salvo diversa disposizione normativa</b>   | <b>Criteria sicurezza alimentare Reg. 2005/2073/CE e ss.mm.ii.<br/>5 unità campionariaper 4/5 aliquote salvo diversa disposizione normativa</b> |                                     |  |   |
| All 7.5 prodotti a base uova                      |   | <input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae  |   | <input type="checkbox"/> Salmonella spp.<br><input type="checkbox"/> L. monocytogenes   | 0                                   | 0                                      | 1                                       |
| All 7.7 carni in prodotti non RTE                 | <input type="checkbox"/> Salmonella spp.<br><input type="checkbox"/> L. monocytogenes conteggio   |  |   |   | 3                                   | 0                                      | 0                                       |
| All 7.7 carni in prodotti RTE                     |   |  | <input type="checkbox"/> Salmonella spp. (d)  | <input type="checkbox"/> L. monocytogenes (carni fresche da consumarsi crude)   | 0                                   | 1                                      | 1                                       |
| All 7.7 carne di pollame                          |   |  |   | <input type="checkbox"/> S. Enteritidis, S. Typhimurium e variante monofasica<br>1,4,[5],12:i- (carni fresche di pollame)                       | 0                                   | 0                                      | 2                                       |
| All 7.8 carni macinate da consumarsi cotte        | <input type="checkbox"/> L. monocytogenes conteggio   | <input type="checkbox"/> Microrganismi mesofili aerobi (a)<br><input type="checkbox"/> E. coli |   |   | 1                                   | 0                                      | 0                                       |
| All 7.8 carni macinate da consumarsi crude        |   | <input type="checkbox"/> Microrganismi mesofili aerobi (a)<br><input type="checkbox"/> E. coli | <input type="checkbox"/> E. coli STEC (d)   | <input type="checkbox"/> Salmonella spp .<br><input type="checkbox"/> L. monocytogenes  | 0                                   | 0                                      | 1                                       |
| All 7.8 preparazioni di carne da consumarsi cotte | <input type="checkbox"/> L. monocytogenes conteggio   | <input type="checkbox"/> E. coli   |   | <input type="checkbox"/> S a l m o n e l l a s p p .  | 1                                   | 0                                      | 0                                       |

|   |  |   |  |   |   |   |   |
|---|--|---|--|---|---|---|---|
| All 7.9 prodotti a base di carne da consumarsi cotti                                    | <input type="checkbox"/> E. coli<br><input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi (b)<br><input type="checkbox"/> L. monocytogenes conteggio           |   | <input type="checkbox"/> Cl. Perfringens (e)   | <input type="checkbox"/> Salmonella spp. (pollame)  | 1 | 0 | 0 |
| All 7.9 prodotti a base di carne da consumarsi crudi                                    | <input type="checkbox"/> E. coli<br><input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi (b)  |   | <input type="checkbox"/> Cl. Perfringens (e)<br><input type="checkbox"/> Yersinia enterocolitica presunta patogena (carne suina)<br><input type="checkbox"/> E. coli STEC  | <input type="checkbox"/> Salmonella spp.<br><input type="checkbox"/> L. monocytogenes       | 0 | 1 | 1 |
| All 7.10 molluschi bivalvi echinodermi tunicati e gasteropodi vivi                      | <input type="checkbox"/> Norovirus GI e GII se non riportano in etichetta la dicitura “da consumarsi previa cottura” (b)   |   | <input type="checkbox"/> Vibrio cholerae O1 e O139<br><input type="checkbox"/> Vibrio cholerae non-O1 e non-O139 (d) potenzialmente enteropatogeni (d)<br><input type="checkbox"/> Vibrio parahaemoliticus (d)<br><input type="checkbox"/> Vibrio vulnificus patogeni (d)<br><input type="checkbox"/> Virus Epatite A (d)<br><input type="checkbox"/> Norovirus GI e GII (b)   | <input type="checkbox"/> E. coli MPN<br><input type="checkbox"/> Salmonella spp.            | 0 | 0 | 1 |
| All 7.10 prodotti sgusciati di crostacei e molluschi cotti                              |  | <input type="checkbox"/> E. coli MPN<br><input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi (b) | <input type="checkbox"/> Vibrio cholerae O1 e O139 (d)<br><input type="checkbox"/> Vibrio cholerae non-O1 e non-O139 potenzialmente enteropatogeni (d)<br><input type="checkbox"/> Vibrio parahaemoliticus (d)<br><input type="checkbox"/> Vibrio vulnificus patogeni (d)<br><input type="checkbox"/> Virus Epatite A (d)<br><input type="checkbox"/> Norovirus GI e GII (b)   | <input type="checkbox"/> L. monocytogenes (RTE)<br><input type="checkbox"/> Salmonella spp. | 0 | 0 | 1 |
| All 7.10 prodotti della pesca trasformati e preparati (escluse conserve e semiconserve) | <input type="checkbox"/> E. coli<br><input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi (b)<br><input type="checkbox"/> L. monocytogenes conteggio (non RTE) |   | <input type="checkbox"/> Vibrio cholerae O1 e O139 (d)<br><input type="checkbox"/> Vibrio cholerae non-O1 e non-O139 potenzialmente enteropatogeni (d)<br><input type="checkbox"/> Vibrio parahaemoliticus (d)<br><input type="checkbox"/> Vibrio vulnificus patogeni (d)<br><input type="checkbox"/> Virus Epatite A (d)<br><input type="checkbox"/> Norovirus GI e GII (b)<br><input type="checkbox"/> Salmonella spp. (d) | <input type="checkbox"/> L. monocytogenes (RTE)<br><input type="checkbox"/> ISTAMINA        | 1 | 0 | 0 |
| All 7.11 latte crudo per il consumo umano diretto                                       |  |   | <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi<br><input type="checkbox"/> Salmonella spp<br><input type="checkbox"/> L. monocytogenes<br><input type="checkbox"/> E.coli STEC<br><input type="checkbox"/> Campylobacter termotolleranti  |   | 0 | 1 | 0 |

|   |  |  |  |   |    |    |    |
|---|--|--|--|---|----|----|----|
| All 7.13 latte in polvere o siero di latte in polvere               |  | <input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae (no se trasformazione successiva)<br><input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi (no se trasformazione successiva) |  | <input type="checkbox"/> Salmonella spp.<br><input type="checkbox"/> Enterotossine stafilococciche<br><input type="checkbox"/> L. monocytogenes | 0  | 1  | 0  |
| All 7.14 yogurt e lattini fermentati                                | <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi (b)<br><input type="checkbox"/> Muffe (a base di frutta) |  | <input type="checkbox"/> Enterotossine stafilococciche (d) | <input type="checkbox"/> Salmonella spp.<br><input type="checkbox"/> L. monocytogenes   | 0  | 1  | 2  |
| All 7.15 Burro e panna non pastorizzati                             | <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi b)   | <input type="checkbox"/> E. coli   |  | <input type="checkbox"/> Salmonella spp.<br><input type="checkbox"/> L. monocytogenes   | 0  | 1  | 0  |
| All 7.15 Burro e panna pastorizzati                                 |  |  |  | <input type="checkbox"/> L. monocytogenes   | 0  | 1  | 1  |
| All 7.16 formaggi da latte o siero sottoposto a trattamento termico |  | <input type="checkbox"/> E. coli<br><input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi (b)  |  | <input type="checkbox"/> Enterotossine stafilococciche<br><input type="checkbox"/> L. monocytogenes   | 2  | 0  | 1  |
| All 7.16 formaggi al latte crudo o termizzato                       | <input type="checkbox"/> E. coli   | <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi (b)<br><input type="checkbox"/> Enterotossine stafilococciche  | <input type="checkbox"/> E. coli STEC (d)                  | <input type="checkbox"/> Enterotossine stafilococciche<br><input type="checkbox"/> Salmonella spp.<br><input type="checkbox"/> L. monocytogenes | 20 | 5  | 1  |
| Miele e prodotti dell'alveare                                       |  |  |  | <input type="checkbox"/> Tossina botulinica   | 0  | 0  | 1  |
|   |  |  |  | Totale campioni per settore   | 29 | 12 | 14 |
|   |  |  |  | Totale campioni   |    |    | 55 |

- Note:
- (a) questo criterio non si applica alla carne macinata prodotta al dettaglio quando la conservabilità del prodotto è inferiore alle 24 ore
- (b) tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso di cariche > 10<sup>5</sup> e presenza di tossine.
- (c) tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso di cariche > 10<sup>4</sup> e presenza di tossine.
- (d) tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza

### **3.B.4) Campionamenti in ottemperanza a piani di controllo nazionali e regionali**

#### **Piano di sorveglianza sulla AMR in attuazione del PNCAR e PRCAR**

Sulla base delle indicazioni emerse dal PRCAR in via di approvazione l'IZS PLVA effettuerà le determinazioni relative all'AMR, sulla base degli accordi intercorsi con la S.S. Microbiologia dell'Azienda USL su:

- Tutti i campioni relativi ai criteri di sicurezza alimentare con isolati positivi,
- Tutti i campioni relativi ai criteri di igiene del processo con isolati positivi per Salmonella Spp, Listeria monocytogenes, Escherichia Coli, Stafilococchi coagulasi positivi.

Numero delle determinazioni da eseguire:

|   |    |
|---|----|
| Criteri di sicurezza: pochi positivi ( max) | 2  |
| Criteri di igiene: Salmonella Spp max       | 3  |
| Listeria monocytogenes max                  | 7  |
| Escherichia Coli                            | 26 |
| Stafilococchi coagulasi positivi            | 24 |
| Totale max                                  | 62 |

#### **Igiene del processo ai sensi del Reg. UE 218/2014 art 2 comma 4.**

Il campionamento per la verifica dei criteri di igiene del processo sulle carcasse per il 2019 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.

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:

| <b>Matrici</b>    | <b>Microrganismo/loro tossine, metaboliti</b> | <b>N°</b> |
|-------------------|---|-----------|
| Carcasse di suini | Conteggio delle colonie aerobiche             | 1         |
|                   | Enterobatteriacee                             |           |
|                   | Salmonella spp                                |           |
|                   | (5 carcasse)                                  |           |

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. In relazione alla esiguità delle macellazioni, la conformità a quanto previsto dal Reg. UE 218/2014 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 di suino e rendicontate al termine dell'anno attraverso la seguente maschera:

Raccolta esiti campionamenti 2073/05 suini

| Macello | <input type="checkbox"/> n° suini macellati nel 2019 | <input type="checkbox"/> n° carcasse suine campionate nel 2019 | <input type="checkbox"/> n° carcasse suine positive nel 2019 |
|---------|--|--|--|
| A       |  |  |  |
| B       |  |  |  |
| C       |  |  |  |
| D       |  |  |  |

- effettuazione del campionamento di cui sopra.

### 3.B.5) CONTROLLI PER LA RICERCA DI TRICHINELLA NELLE CARNI

I controlli per la ricerca di trichinella nelle carni devono essere eseguiti 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.

| Matrice                                    | Determinazione analitica | N° campioni  |
|--|--------------------------|--|
| Cinghiali cacciati                         | Trichinella spp          | Secondo programma dei prelievi concordato ogni anno con Regione, CERMAS e struttura Flora, Fauna, Caccia e Pesca dell'Assessorato Turismo, Sport, Commercio, Agricoltura e Beni culturali della Regione Valle d'Aosta<br><br>IZS |
| Suini ed equidi macellati ad uso domestico | Trichinella spp          | Tutti i capi<br><br>IZS  |

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

### 3.B.6) ALIMENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI

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 2015-2018, che viene prorogato anche per l'anno 2019.

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

Considerato che i controlli in materia devono essere indirizzati verso le importazioni da Paesi che praticano l'irraggiamento e comunque a livello di grandi magazzini di stoccaggio, considerato inoltre la difficoltà di esecuzione dei test di laboratorio si programma quanto segue:

Modalità di controllo:

Campionamenti da destinare ad esami di laboratorio, così come riportato nella seguente tabella.

| <b>Matrice</b>   | <b>N° controlli</b> |
|--|---------------------|
| Cosce di rana, pollame o prodotti della pesca importati dall'Asia orientale non riportanti in etichetta il trattamento di irraggiamento. | 1 IZS               |

Per le matrici indicate in tabella è necessario che l'Autorità Competente proceda al campionamento di un'aliquota aggiuntiva, al fine di poter inviare il campione al laboratorio IZS PB che esegue le prove di conferma in caso di analisi di screening con esito sospetto.

Nelle more della realizzazione di un sistema centralizzato e informatizzato di raccolta dati, 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 formato Excel di rendicontazione rappresentato in Allegato 7 del Piano Nazionale.

Il modello di rendicontazione deve essere compilato in ogni sua parte dal Laboratorio che ha effettuato le analisi e trasmesso, entro fine febbraio 2020, alla Regione.

La Regione provvederà a validare i risultati regionali e a trasmetterli al Ministero, DGISAN, entro il mese di Marzo 2020.

### **3.B.7) ADDITIVI 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 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 che al dettaglio, tenendo conto di quanto riportato nel Piano Nazionale 2015-2018, che viene prorogato anche per l'anno 2019, predisposto dal Ministero della Salute. 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 (attualmente non sono presenti stabilimenti di produzione riconosciuti);
- 2) additivi utilizzati con maggiore frequenza presso gli OSA presenti nel territorio (controllo dell'AA come ingrediente presso l'azienda utilizzatrice);
- 3) additivi il cui impiego è consentito in più categorie di alimenti o filiere alimentari.

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 punto 5.3.1 del 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 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 oggetto di allerta negli anni precedenti;
- Prodotti alimentari nei quali sono utilizzati AA con DGA definita;
- Prodotti alimentari nei quali sono utilizzati AA la cui assunzione giornaliera totale potrebbe risultare superiore alla DGA per la popolazione generale e/o per le fasce vulnerabili di popolazione.

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 delle categorie di prodotti alimentari che per il loro significato sanitario e la loro rilevanza da un punto di vista tecnologico sono riportate nel punto 5.3.2 del Piano Nazionale.

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

| <b>Matrice</b>  | <b>Determinazione analitica</b>   | <b>N° campioni</b> |
|---|---|--------------------|
| Additivi alimentari prima del loro utilizzo   | Ricerca di allergeni, metalli pesanti e parametri specifici dell 'AA (vedi Piano punto 5.3.1) | 1 IZS              |
| Prodotti alimentari di origine animale che contengono AA: preparazioni a base di carne  | E249, E 252   | 1 IZS              |
| Prodotti alimentari di origine animale che contengono AA: Prodotti a base di latte  | E338, E343, E450, E452  | 1 IZS              |
| Prodotti alimentari di origine animale che contengono AA: prodotti della pesca, molluschi bivalvi, ed echinodermi, tunicati e gasteropodi marini, crostacei | E338, E343, E450, E452  | 1 IZS              |
| <b>totale</b>   |   | <b>4</b>           |

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

Presso le imprese di produzione, confezionamento e deposito di additivi, aromi ed enzimi alimentari dovrà essere utilizzata nei vari controlli la scheda di sopralluogo di cui allegato 11 I).

### **3.B.8) RICERCA MICOTOSSINE E SOSTANZE AD EFFETTO ANABOLIZZANTE, AGENTI CONTAMINANTI E MEDICINALI VETERINARI**

Oltre ai campioni programmati dal Piano Regionale Residui derivante dal Piano Nazionale Residui e dal d.lgs. 158/2006 "Attuazione della direttiva 2003/74/CE, concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta-agoniste nelle produzioni animali", sono programmati i campionamenti relativi al Piano nazionale di controllo ufficiale delle micotossine negli alimenti di cui alla nota DG SAN 47477 del 23/12/2015; il Piano micotossine è stato approvato dalla Conferenza Stato Regioni di febbraio 2016 ed è stato prorogato anche per l'anno 2019. I campionamenti sono indicati nella tabella seguente:

| <b>Matrice</b>                        | <b>Determinazione analitica</b> | <b>N° campioni</b> |
|---------------------------------------|---------------------------------|--------------------|
| <b>Latte fresco pastorizzato e HT</b> | <b>Aflatossina M1</b>           | 4 IZS              |
| <b>Totale</b>                         |                                 | <b>4</b>           |

Gli esami saranno eseguiti dall'IZS del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta secondo quanto indicato in tabella.

Il prelievo dei campioni deve essere effettuato in tutte le fasi della produzione, inclusa quella primaria (dopo il raccolto), della trasformazione, della distribuzione dei prodotti alimentari intesi sia come ingredienti sia come prodotti finiti

Si raccomanda di dare priorità nelle seguenti situazioni:

1. quando si osservino dei sostanziali cambiamenti delle condizioni climatiche potenzialmente favorevoli allo sviluppo di muffe e produzione di micotossine,
2. quando sussistano probabilità di rischio per la salute pubblica particolarmente significative in base alla valutazione del rischio (ad esempio, prodotti per l'infanzia, prodotti comunemente presenti nelle allerte comunitarie, prodotti per i quali siano documentabili informazioni storiche di contaminazione).

### **3.B.9) MATERIALI ED OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI (MOCA)**

Tutti i materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA) sono disciplinati dal Regolamento CE 1935/2004.

L'attività di verifica sui MOCA assume particolare rilievo nell'ambito del controllo ufficiale. La normativa comunitaria ha esteso ai MOCA alcuni obblighi quali rintracciabilità, buone norme di fabbricazione, che peraltro già esistevano per la filiera alimentare, a dimostrazione del fatto che dal punto di vista della sicurezza alimentare essi vengono sempre più assimilati, dal legislatore, ad un "ingrediente" del prodotto alimentare finito.

Si procederà ad effettuare, mediante supporto di specifica lista di riscontro, n. 10 controlli documentali relativi alla verifica delle etichettature e 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.

### **3.B.10) PROVA DELLA FOSFATASI ALCALINA SU LATTE PASTORIZZATO**

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.

### **3.B.11) PIANO PRODOTTI ITTICI**

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 2019 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.

| <b>Matrice</b>       | <b>Determinazione analitica</b> | <b>N° campioni</b> |
|----------------------|---------------------------------|--------------------|
| Prodotti della pesca | ricerca di parassiti zoonotici  | 1                  |

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

### **3.C) PIANO CONTROLLO SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE**

#### **3.C.1) INDICAZIONI OPERATIVE ED ORGANIZZAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI VIGILANZA SUI SOTTOPRODOTTI DI O.A.**

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 sottoprodotti 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 nell'allegato 11 G). 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.

**3.C.2.) CONTROLLO DEI MATERIALI A RISCHIO SPECIFICO TSE**

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".

**3.D) PIANI DI SORVEGLIANZA MALATTIE INFETTIVE CONTAGIOSE AL MACELLO**

### **3.D.1) PIANO SORVEGLIANZA MALATTIA VESCICOLARE SUINA, PESTE SUINA CLASSICA E MALATTIA DI AUJESZKY**

Considerata la realtà suinicola regionale, ove non si riscontrano allevamenti di suini da riproduzione, ma solo da ingrasso e di piccolissime dimensioni, i prelievi previsti dalla Ordinanza ministeriale del 12 aprile 2008 (Misure sanitarie di eradicazione della malattia vescicolare del suino e della peste suina classica) verranno eseguiti al macello sugli allevamenti da ingrasso in misura di **12** campioni rispettivamente per la sorveglianza della peste suina classica, per la MVS, secondo le indicazioni della ordinanza di cui sopra, e di **12** campioni per la sorveglianza della malattia di Aujeszky.

### **3.D.2) PIANO DI SORVEGLIANZA BLUE TONGUE**

Nell'anno 2019, i campionamenti di animali autoctoni condotti al macello nei vari macelli della Regione da sottoporre a controllo sierologico per blue tongue non verranno eseguiti, stante le modalità di sorveglianza sierologica in allevamento.

### **3.D.3) PIANO DI SORVEGLIANZA TSE**

I controlli il piano di sorveglianza sulle TSE devono essere eseguiti secondo le linee guida fornite dal Decreto Ministeriale 7 gennaio 2000, "Sistema nazionale di sorveglianza epidemiologica della encefalopatia spongiforme bovina (BSE)" e sulla base della decisione CE 2013/76/UE del 4 febbraio 2013 e della circolare ministeriale prot. n. 11885 del 12/06/2013.

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

### **3.D.4) PIANO PROTEZIONE ANIMALI DURANTE L'ABBATTIMENTO**

I controlli saranno effettuati con le frequenze della sottostante tabella utilizzando 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:

|                                       |  |  |   |  |  |   |
|---------------------------------------|--|--|---|--|--|---|
| Carni, preparazioni e prodotti a base | macello<br>carni rosse   |  | A |  |  | 6 |
|                                       | macello<br>carni<br>bianche  |  | M |  |  | 4 |
|                                       | macello<br>selvaggina ><br>60 UGB<br>settimanali<br>medie/anno<br>o < a 50<br>UBE anno |  | B |  |  | 3 |
|                                       | macello  |  | A |  |  | 4 |

|  |  |   |  |  |   |
|--|--|---|--|--|---|
| carni rosse<br>macello   |  | M |  |  | 3 |
| carni<br>bianche<br>macello<br>selvaggina ><br>20 UGB e<br><= 60 UGB<br>settimanali<br>medie/anno                      |  | B |  |  | 2 |
| macello<br>carni rosse   |  | A |  |  | 3 |
| macello<br>carni<br>bianche<br>macello<br>selvaggina <<br>=20 UGB<br>settimanali<br>medie/anno<br>o < a 50<br>UBE anno |  | B |  |  | 1 |
|  |  |   |  |  | 2 |

### 3.D.5) RICERCA SALI AMMONIO QUATERNARIO

| Matrice   | N° campioni |
|-----------|-------------|
| Latte UHT | 1           |

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

### 3.D.6) ALLERGENI

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.

E' 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). Non verranno effettuati campioni per la ricerca di lattosio in quanto la metodica analitica, al momento, non è accreditata.

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

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

| Allergeni                                     | Alimenti   | N° |
|---|--|----|
| lattoglobuline/caseine e ovoproteine, solfiti | Preparazioni di carne e prodotti a base di carne   | 1  |
| DNA- crostacei e DNA- molluschi               | Prodotti della pesca, molluschi bivalvi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi marini, crostacei | 1  |

### 3.D.7) RICERCA RADIONUCLIDI IN ALIMENTI

Campioni alimentari per misure radiometriche

| 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.



## 4) COMPETENZE DELLA S.C. SANITA' ANIMALE (SA)

### 4.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 DGR n. 11/2019 di approvazione del programma regionale di bonifica sanitaria del bestiame, che viene rinnovato ogni anno.

### 4.B) PIANO PER IL CONTROLLO SIEROLOGICO DELLA BLUE TONGUE

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.

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 Km<sup>2</sup> 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***

Gli allevamenti coinvolti saranno 12 per un totale di almeno 60 capi.

La frequenza dei prelievi sarà di norma due controlli al mese a partire da gennaio fino a dicembre 2019.

**Sorveglianza sugli animali provenienti da paesi esteri.** Al fine di verificare le garanzie sanitarie fornite dal paese di origine, viene introdotto l'obbligo di controllo virologico per blue tongue mediante PCR su tutte le partite di animali di specie sensibili introdotte da altre Regioni italiane e da paesi esteri indipendentemente dal loro status sanitario per blue tongue; è inoltre obbligatorio sulle stesse partite di origine da paesi esteri il controllo per TBC (IDT sopra i 42 gg di età) e BRC (RB sopra l'anno di età).

#### ***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 dell'IZS di Aosta. 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.

#### **4.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 integrato di sorveglianza e risposta al virus della West Nile.

#### **4.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 allevamenti siti sul territorio della Regione Autonoma Valle d'Aosta, di ridotto numero, consistenza inferiore a 250 capi e a carattere familiare, tali piani sono a carattere volontario o da effettuarsi in autocontrollo, salvo negli allevamenti avicoli a carattere commerciale dove il piano PNCS è obbligatorio indipendentemente dalla capacità degli allevamenti stessi, ancorché semplificato e concordato coi servizi veterinari.

In merito alla richiesta di chiarimenti inerenti all'applicazione del Piano Nazionale Salmonellosi in tali allevamenti, si ricorda che il PNCS in corso di validità al capitolo 2, pagina 3 riporta: *"Il PNCS è obbligatorio, su tutto il territorio nazionale, per i gruppi degli allevamenti avicoli a carattere commerciale indipendentemente dalla capacità..... Sono esentati dall'obbligo di applicazione del PNCS solo gli allevamenti familiari, come definiti dal DM 13.11.2013"*.

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

*Gli allevamenti con capacità strutturale inferiore ai 250 capi a carattere commerciale devono applicare il piano attraverso un PdAA adeguato alla realtà aziendale (ovvero semplificato), concordato col SV.*

*Se ritenuto opportuno dal SV, può essere applicato un PdAA semplificato anche per gli allevamenti familiari."*

#### **4.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 in accordo con l'Assessorato Turismo, Sport, Commercio, Agricoltura e Beni culturali della Regione Valle d'Aosta.

#### **4.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 con il coordinamento dei servizi veterinari dell'Azienda USL e la collaborazione dell'Assessorato Turismo, Sport, Commercio, Agricoltura e Beni culturali.

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 Turismo, Sport, Commercio, Agricoltura e Beni culturali e Comitato regionale per la gestione venatoria.

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

Considerando la gravità delle infezioni provocate da tali microrganismi e la complessità epidemiologica che li caratterizza, si rende necessario monitorare puntualmente la presenza dei VTEC nelle feci di bovini destinati a produrre latte crudo.

La ricerca di tali microrganismi va effettuata, nell'ambito del controllo ufficiale (monitoraggio), 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.

#### **TABELLA DI NUMEROSITÀ CAMPIONARIA**

(la tabella 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%)

| <b>Dimensione della partita</b> | <b>Dimensione del campione</b> |
|---------------------------------|--------------------------------|
| 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 ogniqualevolta 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, da consegnare alle SS.CC. Igiene degli Alimenti di Origine Animale (IAOA) e Igiene degli Allevamenti e Produzioni Zootecniche (IAPZ).

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.

#### **4.H) PIANO DI ERADICAZIONE DELLA MALATTIA VIRALE RINOTRACHEITE BOVINA INFETTIVA (IBR)**

Con decisione della Commissione CE 2015/1765 del 30 settembre 2015, la Regione Valle d'Aosta è stata inserita nell'elenco di cui all'allegato II della decisione 2004/558/CE, attribuendole la qualifica di territorio indenne da rinotracheite bovina infettiva ed estendendole l'applicazione delle garanzie complementari a norma dell'articolo 10 della direttiva 64/432/CEE. Il piano di eradicazione del virus BHV-1 è stato disciplinato dalla L.R. 4/2012 ed è stato affidato alla gestione del servizio veterinario di Sanità Animale dell'Azienda USL della Valle d'Aosta. Tale piano è obbligatorio e prevede che negli allevamenti bovini indenni il monitoraggio annuale, necessario per mantenimento della qualifica sanitaria di azienda indenne per IBR sulla base della decisione della Commissione CE del 21 agosto 2007 che modifica la decisione 2004/558/CE che stabilisce le modalità di applicazione della direttiva 64/432/CEE del Consiglio per quanto riguarda le garanzie complementari per gli scambi intracomunitari di animali della specie bovina, va effettuato sui capi da riproduzione e/o produzione di età superiore ai 24 mesi, esclusi gli allevamenti ad indirizzo esclusivo ingrasso. A partire dal 2019 il campionamento necessario per il mantenimento della qualifica sanitaria viene eseguito anche su un campione di latte di massa così ripartito nel tempo:

| IBR  | Dal 1° gennaio al 15 febbraio  | Dal 1° gennaio al 15 aprile  | Dal 1° al 30 novembre   |
|--|--|--|---|
| 2 prelievi di latte a distanza di 3/12 mesi + 1 prelievo di sangue dai capi improduttivi<br>In modo che tutti i capi siano testati nell'anno | Prelievo di latte individuale per costituire pool di massa in tutte le aziende | Prelievo di sangue dai capi oltre i 24 mesi non provati con latte individuale, con loro individuazione anche mediante interlocuzione tra il veterinario ufficiale ed il proprietario/detentore degli animali per escludere eventualmente capi che verranno provati attraverso il latte | Prelievo di latte individuale per costituire pool di massa in tutte le aziende e prelievo di sangue dai capi oltre i 24 mesi che dalla rilevazione a fine anno risulta che non sono ancora stati provati né con latte individuale né con sangue |

#### 4.I) PIANO DI SORVEGLIANZA ENTOMOLOGICA SU ARTROPODI POTENZIALI VETTORI DI MALATTIE: GENERE AEADES E GENERE CULEX.

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 2019, 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 ovo deposizione.

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 pratini.

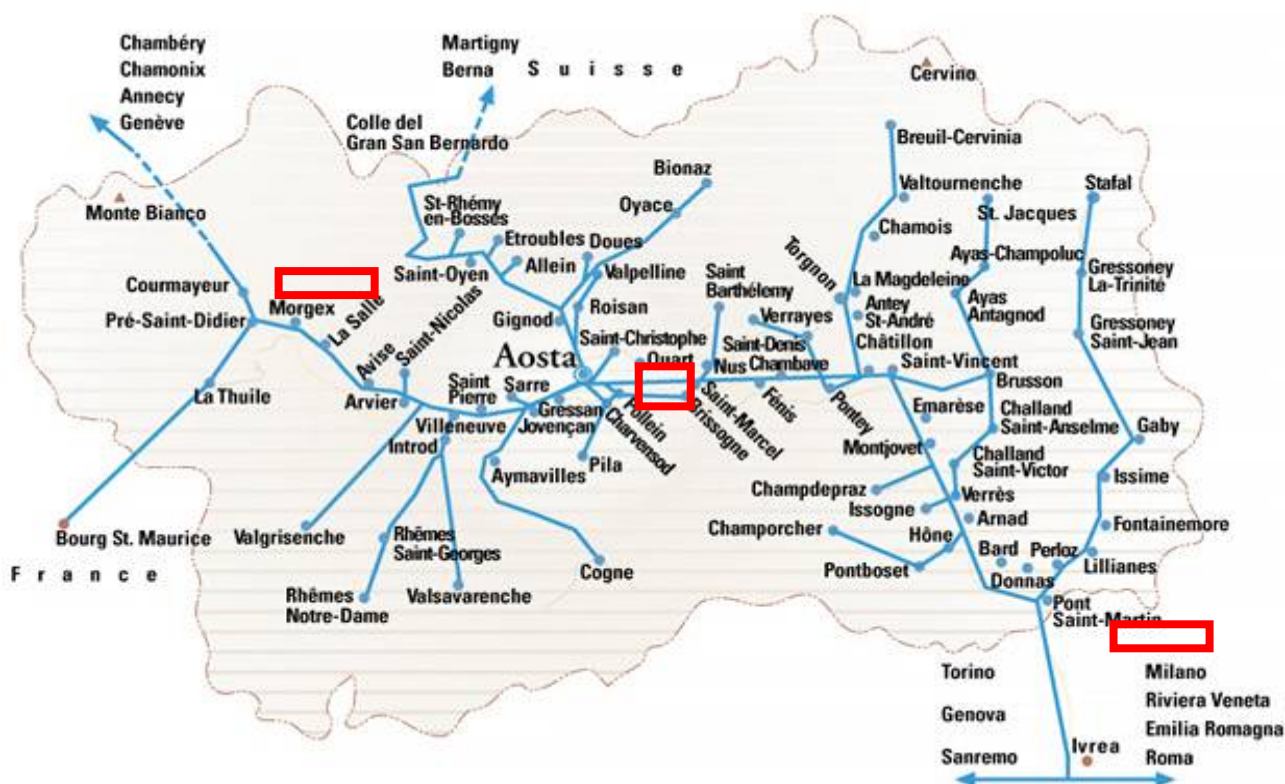
Posizionamento ovitrappole sul territorio valdostano aree proposte:

→ 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:

- ovitrappola di Pont Saint Martin di competenza della SC SA
- ovitrappola di Morgex di competenza della SC SA
- ovitrappola di Aosta di competenza dell'IZS sede di Aosta

d) Lettura con cadenza settimanale e conta delle uova;

e) Inserimento dei dati raccolti in una scheda di accompagnamento campioni ovitrappole.



#### 4.J) CONTROLLO ANAGRAFICO ALLEVAMENTI OVICAPRINI

Il controllo anagrafico degli allevamenti ovicaprini viene svolto dalla SC SA durante il monitoraggio della BRC sul 20% degli allevamenti selezionati, 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.

#### 4.K) CONTROLLI IN ALPEGGIO

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

#### **4.L) CONTROLLO ANAGRAFICO ANIMALI DA COMPAGNIA**

E' previsto un controllo anagrafico mirato sulla popolazione dei cani presenti presso le aziende zootecniche, così come definito dall'art. 4, comma 1 della DGR 1358 del 5 novembre 2018 (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).

#### **4.M) 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.

La normativa di riferimento rispettiva ed i relativi criteri **per i bovini** è il regolamento CE n.1034 del 15/11/2010, che prevede che l'autorità competente esegua annualmente controlli sulla base dell'analisi del rischio su tutti i capi di almeno il 3 % delle aziende. Nel caso in cui tali controlli mettano in evidenza un livello significativo di mancata conformità al regolamento (CE) n. 1760/2000, la percentuale minima di controlli è aumentata nel periodo successivo d'ispezione annuale; **per gli ovi-caprini** è il regolamento CE n. 1505 del 11 ottobre 2006, che prevede che l'autorità competente esegua annualmente controlli sulla base dell'analisi del rischio per coprire almeno il 3% delle aziende e almeno il 5% dei capi. Nel caso in cui tali controlli mettano in evidenza un livello significativo di mancata conformità al regolamento (CE) n. 21/2004, la percentuale minima di controlli è aumentata nel periodo successivo d'ispezione annuale; **per i suidi** è il decreto legislativo n. 200 del 26/10/2010, che prevede che l'autorità competente esegua annualmente controlli sulla base dell'analisi del rischio su almeno l'1% del totale delle aziende suinicole presenti nel territorio di competenza; **per gli equidi** è il D.M. 29/12/2009 e la circolare DGSA prot. n. 14396 del 23/11/2007, che prevedono che l'autorità competente esegua annualmente controlli sulla base dell'analisi del rischio per coprire almeno il 5% delle aziende.

I controlli devono essere eseguiti secondo le modalità previste dalla circolare ministeriale prot. n. 0010087-20/04/2018-DGSAF- Procedure operative per i controlli di Identificazione e Registrazione degli animali negli allevamenti bovini, ovini, caprini e suini- e dalla nota AGEA prot. n. 0063933 del 02.08.2018.

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.

Tali controlli sono i medesimi di quelli previsti dagli atti A6, A7, A8 del campo della condizionalità, ai sensi della deliberazione di Giunta regionale n. 561/2015.

#### **4.N) PIANO MALATTIA DI AUJESZKY**

Considerata la realtà suinicola regionale, ove non si riscontrano allevamenti di suini da riproduzione, ma solo 1 allevamento da ingrasso e un numero variabile (da 40 a 60) di allevamenti famigliari di piccolissime dimensioni, la terza vaccinazione per tale malattia è prevista solo sui capi destinati alla macellazione oltre il 7° mese di età. Contemporaneamente verrà adottato, in accordo con il SISPV, l'IZS PLV e le associazioni di categoria, e notificato con provvedimento successivo entro l'anno 2019 un piano di eradicazione della malattia ai sensi del Decreto Ministeriale 1° aprile 1997, modificato e integrato dai Decreti Ministeriali 30/12/2010 e 04/08/2011.

Tale piano sarà presentato al Ministero per una sua valutazione ed inviato successivamente alla Commissione europea per l'approvazione.

#### **4.O) 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.

I dati dei prelievi eseguiti dalla SC Sanità Animale sono caricati direttamente dal sistema SIBS.

Analogo piano verrà predisposto in accordo con le associazioni di categoria e attuato con modalità volontarie nella specie caprina.

#### **4P) ESECUZIONE DEL PIANO DI SORVEGLIANZA NAZIONALE AETHINA TUMIDA ANNUALE**

Il Piano di sorveglianza nazionale *Aethina tumida*–anno 2018, trasmesso con nota ministeriale 0002551-01/02/2018-DGSAF-MDS-P, è prorogato anche per l'anno 2019, al fine di monitorare l'andamento della situazione epidemiologica sull'intero territorio nazionale.

Il piano come per gli anni precedenti prevede 2 controlli in 10 apiari individuati con criteri random e sulla base del rischio.



## **5) COMPETENZE DELLA S.C. IGIENE**

### **ALLEVAMENTI E PRODUZIONI ZOOTECNICHE**

#### **5.A) PIANO REGIONALE RESIDUI**

I controlli devono essere eseguiti in conformità al Piano Nazionale Residui (PNR) 2019 seguendo le indicazioni regionali fornite periodicamente. Apposita rendicontazione dovrà essere inviata alla struttura igiene e sanità pubblica e veterinaria dell'Assessorato Sanità, Salute e Politiche sociali in tempo utile ad effettuare dalla struttura stessa su NSIS la validazione massiva dei dati ed il caricamento dei dati relativi alle eventuali non conformità:

- entro il 31 luglio 2019 per il primo semestre;
- entro il 28 febbraio 2020 per l'intero 2019.

#### **5.B) PIANO REGIONALE ALIMENTAZIONE ANIMALE**

I controlli devono essere eseguiti in conformità al Piano Regionale Alimentazione Animale (PRAA) 2018-2020 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 igiene e sanità pubblica e veterinaria dell'Assessorato Sanità, Salute e Politiche sociali, che dovrà trasmetterla al Ministero della salute entro il 31 agosto 2019 per il primo semestre ed entro il 28 febbraio 2020 per tutto l'anno 2019.

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 assolvano a questo compito nell'ambito degli audit in azienda.

Per quanto riguarda invece le ispezioni di agricoltori privi di allevamento si ritiene opportuno continuare a tenere in considerazione come criterio di rischio la combinazione foraggicoltura e frutticoltura.

#### **5.C) PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE NEGLI ALLEVAMENTI.**

La programmazione dei controlli avverrà secondo quanto previsto dall'allegato 1 del PNBA riportato di seguito, tenendo conto della realtà regionale:

## Programmazione minima dei controlli su base annuale :

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

Le ispezioni verranno eseguite utilizzando le apposite check-list ministeriali semplificate. Entro il 29 febbraio 2020 la SC Igiene allevamenti e produzioni zootecniche dell'Azienda USL della Valle d'Aosta renderà alla struttura igiene e sanità pubblica e veterinaria dell'Assessorato Sanità, Salute e Politiche sociali l'attività espletata, contemporaneamente caricherà i dati sul sistema CONTROLLI del Ministero della salute.

### Monitoraggio benessere animale stabulazione posta fissa

In Vda la quasi totalità degli allevamenti bovini è ricoverata in strutture a posta fissa.

Si ritiene necessario partecipare ad eventuali tavoli di lavoro, iniziative formative sulla stabulazione in ambito alpino, con particolare riguardo alla posta fissa.

### 5.C.1 SISTEMA CLASSYFARM

Le sfide che attendono il settore della sanità e il comparto agro-alimentare si sono fatte negli anni sempre più complesse. Il benessere animale, il consumo di farmaci, l'utilizzo del macello come osservatorio epidemiologico e la biosicurezza al pari dei rischi sanitari ad essa legati risultano sempre di più connessi tra loro rendendo di fatto necessario un approccio integrato, soprattutto ai fini dell'antimicrobicoresistenza.

Con l'obiettivo di procedere alla categorizzazione del rischio degli allevamenti in ambito di sanità pubblica veterinaria il Ministero della Salute ha voluto fortemente dotarsi di un sistema efficace, denominato 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](http://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

Si tratta di uno strumento efficace per rafforzare la prevenzione delle malattie animali e la lotta all'antimicrobico resistenza e rendere più efficiente il controllo ufficiale da parte delle Autorità competenti, ma nello stesso tempo offre agli allevatori le condizioni per migliorarsi e tendere all'eccellenza.

Questo strumento innovativo deve essere conosciuto e testato sulla realtà zootecnica valdostana, coinvolgendo più Enti/figure professionali; sono necessari un coordinamento regionale, tavoli di lavoro congiunti, attività di comunicazione e formazione di tutti gli stakeholders.

Si prevede nel 2019:

- attività di formazione veterinari SC IAPZ;
- 1 evento formativo in collaborazione con ANABORAVA/Ordine veterinari della VDA ai fini dell'attribuzione di qualifica di "veterinario aziendale";
- almeno 3 eventi formativi in collaborazione AREV/ANABORAVA/veterinari aziendali presso gli OSA.

#### **5.D) FARMACOSORVEGLIANZA IN ALLEVAMENTO**

Secondo le linee guida ministeriali, nota Ministero della Salute 0001466 del 26/01/2012, la S.C.IAPZ. dovrà:

- Ispezionare, almeno una volta l'anno, i titolari di allevamenti DPA provvisti di scorta di impianto.
- Ispezionare, entro un congruo tempo (cinque anni), le altre attività (allevamenti di animali DPA senza scorta di impianto, impianti di cura, scorte proprie per attività zoiatrica) per definire la categoria del rischio di appartenenza (alto, medio, basso) e la conseguente frequenza dei controlli (rischio alto: almeno 1 controllo/anno; rischio medio: almeno 1 controllo/2 anni; rischio basso: almeno 1 controllo/3 anni).

Rendicontazione alla Regione con successiva trasmissione al Ministero della salute entro il 31 marzo 2020.

#### **5.E) FARMACOSORVEGLIANZA**

Secondo le linee guida ministeriali, nota Ministero della Salute 0001466 del 26/01/2012, la S.C.IAPZ. dovrà:

- Ispezionare, almeno una volta ogni 3 anni, le attività di deposito e commercio all'ingrosso e

vendita diretta di medicinali veterinari al fine di accertare la corretta registrazione e la tenuta della documentazione di carico-scarico delle sostanze attive (laddove applicabile) e dei medicinali veterinari venduti e la loro regolarità.

- Ispezionare il 30% delle strutture veterinarie all'anno, verificando la gestione del farmaco e la corretta gestione delle strutture.

#### **5.F) AUDIT IN ALLEVAMENTI PRODUTTORI DI ALIMENTI**

Per l'anno 2019 sono previsti 10 audit semplificati in aziende produttrici di latte bovino che, indipendentemente dal numero dei capi posseduti, presentino problemi inerenti i requisiti previsti dall'Allegato III Sezione IX Capitolo I del regolamento CE 853/2004. L'audit potrà essere settoriale, i campi dell'audit saranno definiti dalla S.C. IAPZ secondo la categorizzazione del rischio.

#### **5.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.

#### **5.H) RIPRODUZIONE**

##### **Ispezione dei centri raccolta e magazzinaggio sperma, dei gruppi di raccolta e produzione embrioni destinati agli scambi comunitari**

Tipologia: 4B – Controlli ufficiali previsti da norme nazionali e/o comunitarie, diversi dai Piani specifici comunitari, con organizzazione centrale e programmazione regionale.

##### **Modalità**

##### **Categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio**

Effettuata in base al quadro dei controlli permanenti sulle condizioni di riconoscimento e sorveglianza

##### **Frequenza (o criteri per stabilire frequenza)**

Come richiesto dalla normativa di riferimento.

- per i centri bovini una volta l'anno

##### **Modalità 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 29 febbraio 2020.

#### **5I) ISPEZIONE CANILI/ALLEVAMENTI ANIMALI D'AFFEZIONE**

Come previsto dalle raccomandazione del Ministero della Salute in seguito all'audit nel 2018 su "Prevenzione del randagismo" si dovranno effettuare sul tema benessere animale:

- 1 controllo/anno sul Canile/gattile regionale;
- 1 controllo/anno sugli allevamenti autorizzati ai fini commerciali di animali d'affezione.

## **5.L) ISPEZIONI PER L'ACCERTAMENTO DELLE CONDIZIONI DI RINTRACCIABILITA', BENESSERE ANIMALE AL TRASPORTO**

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:

- piano di controllo presso gli assembramenti di animali sui trasporti inferiori alle 8 ore e/o in deroga, con un numero di almeno 5 ispezioni.

## 6) COMPETENZE INTERAREA

### 6.A) AUDIT CONGIUNTI

Per l'anno 2019 sono previsti i seguenti audit congiunti fra diversi servizi:

- n. 1 audit congiunto tra il S.C. di igiene degli alimenti e della nutrizione (S.C. IAN) e la S.C. Igiene degli alimenti di origine animale (S.C. IAOA) presso industrie alimentari produttrici e/o distributrici di alimenti di origine vegetale e animale;
- n. 16 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).

### 6.B) ISPEZIONI CONGIUNTE PER L'ACCERTAMENTO DELLE CONDIZIONI DI RINTRACCIABILITA', 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 Igiene Allevamenti e Produzioni Zootecniche, l'UVAC e le forze dell'ordine, consistente in almeno \*3 ispezioni serali o notturne sui trasporti internazionali, utilizzando le apposite check list ministeriali;

\*i controlli congiunti con UVAC sono anche importanti sotto l'aspetto formativo per i veterinari USL che possono essere chiamati nell'ambito della pronta disponibilità.

- 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 6 ispezioni, utilizzando le apposite check list ministeriali.

### 6.C) PIANO FARMACOSORVEGLIANZA SUL CORRETTO IMPIEGO DEI FARMACI

Ispezioni secondo quanto previsto dalla nota Ministeriale prot. 0007447 del 24/03/2016:

1% (11 apiari) degli apiari utilizzando la check list ministeriale, congiuntamente all'attività di farmacovigilanza. I controlli eseguiti verranno inseriti nell'apposito applicativo di VETINFO. Apposita relazione sarà inviata entro il 29 febbraio 2020 alla struttura igiene e sanità pubblica e veterinaria dell'Assessorato Sanità, Salute e Politiche sociali.

### 6.D) PIANO AFLATOSSINE

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

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

Il superamento di 50ppt deve essere comunicato al Servizio Veterinario in quanto si è in presenza di non conformità, ai sensi del Reg. CE 178/2002, art. 19, e gli operatori e/o allevatori devono comunicare al Servizio Veterinario l'esito analitico, la sospensione del conferimento del latte prodotto e le azioni intraprese.

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

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

Tali campioni dovranno essere prelevati ed analizzati nel rispetto delle modalità previste dalla normativa vigente (D.M. 20 aprile 1978 e d.lgs. n. 149 del 10 maggio 2004 per i mangimi; Reg. 401/2006 e Reg. 466/2001 e Reg. 519/2014 per il latte).

Le attività di controllo devono essere omogeneamente distribuite nell'anno e svolte sull'intero territorio regionale.

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

- Reg. 178/2002, art. 18: **rintracciabilità** di alimenti e mangimi in ingresso ed in uscita;
- Reg. 178/2002, art. 19: **ritiro/riciamo** dell'alimento ritenuto non conforme ai requisiti di sicurezza ed informazione delle autorità competenti;
- Reg. 852/2004, art. 4 e allegato I, parte A – produzione primaria: rispetto delle disposizioni legislative relative al **controllo dei rischi** nella produzione primaria, comprese, tra l'altro, le contaminazioni derivanti dai mangimi; le **registrazioni** di natura e origine degli alimenti somministrati agli animali e delle misure adottate per il controllo dei pericoli;
- Reg. 852/2004, art. 5 – produzione post-primaria: analisi dei pericoli e punti critici di controllo – **procedure HACCP**;
- Reg. 183, art. 5: settore dei mangimi – obblighi specifici per gli operatori,
- Reg. 183, art. 6: settore dei mangimi – produzione post primaria – procedure HACCP.

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

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

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

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

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

Nel caso in cui lo ritenga opportuno il Servizio Veterinario procederà al prelievo di campioni ufficiali di alimenti per animali e/o latte.

Nel caso in cui venga applicato il blocco ufficiale della partita di latte campionata il tempo di attesa dell'esito analitico deve essere ridotto al minimo.

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

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

In particolare, si rammenta che il latte crudo in stabilimento ed il latte trattato non conformi, così come i prodotti a base di latte fabbricati a partire da latte non conforme, sono sottoprodotti di categoria 1 e sono destinati alla distruzione, ai sensi del Reg. CE 1069/2009.

Il Regolamento CE 1069/2009 non si applica invece al latte e al colostro in forma liquida eliminati o utilizzati nell'azienda di origine.

Entro il 29 febbraio 2020, l'Azienda USL della Valle d'Aosta comunica alla struttura Igiene e Sanità pubblica e veterinaria dell'Assessorato regionale Sanità, Salute e Politiche sociali una relazione riassuntiva dell'attività svolta e dei relativi esiti secondo quanto indicato nella seguente scheda di attività.

Attività ispettiva

| settore  | n° strutture  |             |              |
|--|---------------|-------------|--------------|
|  | di competenza | ispezionate | non conformi |
| <b>Impianti di lavorazione e Depositi alimenti per animali</b> |               |             |              |
| <b>Mangimifici</b>   |               |             |              |
| <b>Aziende produzione di latte vaccino</b>                     |               |             |              |
| <b>Aziende produzione di latte ovi-caprino</b>                 |               |             |              |
| <b>Aziende produzione di latte bufalino</b>                    |               |             |              |
| <b>Stabilimenti produzione lattiero-caseari</b>                |               |             |              |

#### Dettaglio non conformità rilevate

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



#### **6.E) CONTROLLI CONDIZIONALITÀ**

Tali controlli sono eseguiti ai sensi della DGR n. 561/2015 RECEPIMENTO DELLA PROROGA AL 31 DICEMBRE 2020 DEL "PROTOCOLLO DI INTESA DEL 10 MAGGIO 2012 TRA IL MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARIE FORESTALI, MINISTERO DELLA SALUTE, REGIONI E PROVINCE AUTONOME E AGEA", RATIFICATA DALLA CONFERENZA STATO-REGIONI NELLA SEDUTA DEL 27 NOVEMBRE 2014 E APPROVAZIONE DELLO SCHEMA DI CONVENZIONE OPERATIVA FRA LA REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA E AGEA PER LA TRASMISSIONE DEI CONTROLLI DI CONDIZIONALITÀ DELLE AZIENDE AGRICOLE.

In ambito di "Condizionalità", le aziende agricole beneficiarie degli aiuti e pagamenti citati nelle premesse devono rispettare, tra gli altri, quando applicabili, i Criteri di Gestione Obbligatorie (denominati Atti) relativi alle Direttive e ai Regolamenti elencati qui di seguito:



- ATTO A6 – Direttiva 2008/71/CE del Consiglio del 15 luglio 2008, relativa all'identificazione e alla registrazione dei suini (Suini);
- ATTO A7 – Reg. (CE) n. 1760/2000 che istituisce un sistema di identificazione e registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine e che abroga il Reg. (CE) n. 820/97 (Bovini, Bufalini);
- ATTO A8 – Reg. (CE) n. 21/2004 del Consiglio del 17 dicembre 2003 che istituisce un sistema di identificazione e registrazione degli ovini e dei caprini e che modifica il Reg. (CE) n. 1782/2003 e le direttive 92/102/CEE e 64/432/CEE (GU L 5 del 9.1.2004, pagina 8), artt. 3, 4 e 5 (Ovicapri);
- ATTO B10 – Divieto di detenzione e utilizzo di sostanze ad azione ormonica (Direttiva 96/22/CE);
- ATTO B11 – Rintracciabilità e sicurezza alimentare (Reg. (CE) n. 178/2002, art. 14, 15, 17 (par 1), 18, 19 e 20 ;
- ATTO B12 – Prevenzione, controllo e eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili (Reg. (CE) n. 999/2001);
- ATTO B13 – Lotta contro l'afta epizootica (Direttiva 85/511/CEE);
- ATTO B14 – Lotta contro alcune malattie degli animali nonché misure specifiche per la malattia vescicolare dei suini (Direttiva 92/119/CEE);
- ATTO B15 – Lotta e eradicazione della febbre catarrale degli ovini (Direttiva 2000/75/CE);
- ATTO C16 – Benessere animale dei Vitelli (Direttiva 2008/119/CE);
- ATTO C17 – Benessere animale dei Suini (Direttiva 2008/120/CE);
- ATTO C18 – Benessere animale negli allevamenti (Direttiva 98/58/CEE).

#### **6.F) 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 2019, 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 Turismo, Sport, Commercio, Agricoltura e Beni culturali della Regione Valle d'Aosta e le strutture del dipartimento di prevenzione dell'Azienda USL, consistente in **10** uscite di ispezione preventive previste, di cui 5 in primavera (durante la fioritura) e 5 in tarda estate, con **2 campioni** di foglie di vite (o di liquido prelevato in botte) per uscita da inviare all'analisi per la ricerca di fitofarmaci presso ARPA VDA. In caso di ritrovamento di api morte, il numero di campioni da prelevare andrà aumentato.

## **7) ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SISTEMA DI AUDIT SULLE AUTORITÀ COMPETENTI AI SENSI DEL REG. (CE) N. 882/2004, ART. 4**

Tra i meccanismi posti in essere per garantire l'efficacia e la pertinenza dei controlli ufficiali, l'art. 4 par. 6 del Regolamento 882/2004 prevede che le autorità competenti effettuino o facciano effettuare audit interni o esterni.

In particolare, l'Autorità Competente della Regione Autonoma Valle D'Aosta procede a audit interni presso la Struttura Igiene e Sanità pubblica e Veterinaria (SISPV) dell'Assessorato Sanità, Salute e Politiche sociali e ad audit presso l'Azienda USL della Valle D'Aosta per verificare che si stiano raggiungendo gli obiettivi definiti nel Regolamento CE 882/2004 e successive rettifiche e modifiche. Alla luce dei risultati emersi nel corso delle attività di audit le Autorità Competenti sopra menzionate prendono le misure appropriate.

**Per gli audit presso l'Azienda USL della Valle D'Aosta, nel 2019 e anni successivi è prevista una collaborazione con le Autorità Competenti della Regione Piemonte, in conformità alle modalità di attuazione delle "Linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte del Ministero della salute, delle Regioni e Province autonome e delle AASSLL in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria".**

L'architettura dell'audit consta di un piano di audit snello e predefinito, un rapporto di audit altrettanto snello, che riporta in sintesi lo strumento di controllo, le evidenze e raccoglie le non conformità eventualmente rilevate, e una modalità di comunicazione rapida e funzionale alla realtà del settore.

Viene definito in tale ambito a livello regionale il programma di audit interni ai sensi dell'articolo 4, comma 6, del Regolamento (CE) 882/2004; tali audit possono essere articolati in audit di sistema e audit di settore. Gli audit di sistema riguardano il funzionamento e i criteri operativi (horizontal issues) adottati dalle AC per lo svolgimento dei controlli ufficiali. Gli audit di settore sono finalizzati alla verifica di specifiche linee di attività, ma tengono conto degli elementi sistemici (horizontal issues) di funzionamento correlati;

Gli audit svolti ai sensi del art. 4 (6) del Reg 882/04 devono essere eseguiti su tutte le AC in un arco di tempo non superiori a cinque anni e devono prevedere la copertura dei sistemi di controllo di cui al "Country Profile Italia" della Commissione europea ( ad esclusione dei sistemi di controllo sulle importazioni e salute delle piante). Tale adempimento si concretizza per la Regione Valle d'Aosta in n. 2 audit annui di settore comprensivi degli elementi sistemici relativi, dati i sistemi di controllo di interesse che sono:

- sistema di controllo della salute animale,
- sistema di controllo degli alimenti di origine animale,
- sistema di controllo dei mangimi e dell'alimentazione degli animali,
- sistema di controllo delle TSE e dei sottoprodotti di origine animale,
- sistema di controllo dei farmaci veterinari e residui,
- sistema di controllo degli alimenti e dell'igiene generale,
- sistema di controllo dei fitosanitari e dei loro residui,
- sistema di controllo del benessere animale.

Verrà aggiornato presso la struttura competente dell'Assessorato sanità, salute e politiche sociali un elenco regionale, da aggiornare periodicamente, degli auditor, con le competenze richieste predefinite e relativa registrazione dell'attività svolta, da approvare con successivo provvedimento dirigenziale. Le "Linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte del Ministero della salute, delle Regioni e Province autonome e delle AASSLL in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria" al riguardo prevedono che gli auditor in attività su Operatori del Settore Alimentare e SSN, formati nell'ambito di iniziative

ministeriali e/o regionali che sono riconducibili allo schema nazionale riportato nelle linee guida stesse, non necessitano di seguire il percorso di qualificazione, ma devono seguire le attività di mantenimento delle competenze.

Tutti gli audit sono soggetti ad un esame indipendente e sono svolti in modo trasparente.

Il programma di audit viene definito contestualmente al PRIC.

Gli audit generali e di settore possono essere svolti solo da auditor in possesso della adeguata competenza.

Il programma di audit nel 2019 prevede:

- sistema di controllo dei mangimi e dell'alimentazione degli animali comprensivo degli elementi sistemici relativi.

## **8) 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 (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali
- 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"
- linee guida per il controllo ufficiale ai sensi del Reg. CE 882 e 854/2004 approvate con Intesa Stato Regioni del 10 novembre 2016.

Sulla base delle sopra citate procedure le Autorità competenti dovranno effettuare tali verifiche ed entro il 29 febbraio 2020 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.

**9) INDICATORI DI EFFICACIA ED EFFICIENZA AI CUI DEVE TENDERE  
OGNI STRUTTURA COMPLESSA**

**Indicatore di efficacia GENERALE:**

$$\frac{\text{n}^\circ \text{ audit effettuati}}{\text{n}^\circ \text{ audit attesi}} \geq 0,90$$

**Indicatore di efficacia SIAN**

$$\frac{\text{n}^\circ \text{ campionamenti effettuati}}{\text{n}^\circ \text{ campionamenti attesi}} \geq 0,90$$

**Indicatore di efficacia IAOA**

$$\frac{\text{n}^\circ \text{ campionamenti effettuati}}{\text{n}^\circ \text{ campionamenti attesi}} \geq 0,90$$

**Indicatore di efficacia IAPZ**

$$\frac{\text{n}^\circ \text{ campionamenti effettuati}}{\text{n}^\circ \text{ campionamenti attesi}} \geq 0,90$$

**Indicatore di efficacia SA**

$$\frac{\text{n}^\circ \text{ campionamenti effettuati}}{\text{n}^\circ \text{ campionamenti attesi}} \geq 0,90$$

MAURO RUFFIER

## Struttura gestione della spesa, bilancio di cassa e regolarità contabile

## Impegno collegato a prenotazione

Capitolo/Richiesta: U0016902 SPESE SUI FONDI DERIVANTI DALL'AZIENDA USL DELLA VALLE D'AOSTA PER LA PROGRAMMAZIONE ED ATTUAZIONE DEL PIANO REGIONALE INTEGRATO DEI CONTROLLI UFFICIALI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE

Prenotazione nr./anno 348 / 2019

Riferimento Atto: DGR 1564/2016

Piano dei conti Finanziario

IV Livello: U.1.03.02.10.000 Consulenze

V Livello: U.1.03.02.10.001 Incarichi libero professionali di studi, ricerca e consulenza

SIOPE: 1030210001

Codice progetto:

| Anno | Capitolo | Importo         | Impegno |
|------|----------|-----------------|---------|
| 2019 | U0016902 | 1.114,83        | 6711    |
|      |          | <b>1.114,83</b> |         |

| Codice | Denominazione                              | CIG | CUP | Anno | Importo  | Totale          |
|--------|--|-----|-----|------|----------|-----------------|
| 02824  | AZIENDA USL VALLE D'AOSTA - VALLEE D'AOSTE |     |     | 2019 | 1.114,83 | 1.114,83        |
|        |  |     |     |      |          | <b>1.114,83</b> |

## Cronoprogramma

| Anno            | Importo  |
|-----------------|----------|
| 2019            | 1.114,83 |
| <b>1.114,83</b> |          |

## Vincoli di accertamento

| Capitolo | Descrizione                  | N.ro accertamento | Anno | Importo  | Anno impegno |
|----------|------------------------------|-------------------|------|----------|--------------|
| E0016905 | Vincoli Impegno/Accertamento | 3322              | 2014 | 1.114,83 | 2019         |

## Annotazioni a scritture contabili

**Struttura gestione della spesa, bilancio di cassa e regolarità contabile**

**Impegno collegato a prenotazione**

Capitolo/Richiesta: U0016902 SPESE SUI FONDI DERIVANTI DALL'AZIENDA USL DELLA VALLE D'AOSTA PER LA PROGRAMMAZIONE ED ATTUAZIONE DEL PIANO REGIONALE INTEGRATO DEI CONTROLLI UFFICIALI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE

Prenotazione nr./anno 348 / 2019

Riferimento Atto: DGR 1564/2016

Piano dei conti Finanziario

IV Livello: U.1.03.02.10.000 Consulenze

V Livello: U.1.03.02.10.001 Incarichi libero professionali di studi, ricerca e consulenza

SIOPE: 1030210001

Codice progetto:

| Anno | Capitolo | Importo       | Impegno |
|------|----------|---------------|---------|
| 2019 | U0016902 | 188,66        | 6712    |
|      |          | <b>188,66</b> |         |

| Codice | Denominazione                              | CIG | CUP | Anno | Importo | Totale        |
|--------|--|-----|-----|------|---------|---------------|
| 02824  | AZIENDA USL VALLE D'AOSTA - VALLEE D'AOSTE |     |     | 2019 | 188,66  | 188,66        |
|        |  |     |     |      |         | <b>188,66</b> |

**Cronoprogramma**

| Anno | Importo       |
|------|---------------|
| 2019 | 188,66        |
|      | <b>188,66</b> |

**Vincoli di accertamento**

| Capitolo | Descrizione                  | N.ro accertamento | Anno | Importo | Anno impegno |
|----------|------------------------------|-------------------|------|---------|--------------|
| E0016905 | Vincoli Impegno/Accertamento | 1656              | 2014 | 188,66  | 2019         |

**Annotazioni a scritture contabili**

**Struttura gestione della spesa, bilancio di cassa e regolarità contabile**

**Impegno collegato a prenotazione**

Capitolo/Richiesta: U0016902 SPESE SUI FONDI DERIVANTI DALL'AZIENDA USL DELLA VALLE D'AOSTA PER LA PROGRAMMAZIONE ED ATTUAZIONE DEL PIANO REGIONALE INTEGRATO DEI CONTROLLI UFFICIALI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE

Prenotazione nr./anno 348 / 2019

Riferimento Atto: DGR 1564/2016

Piano dei conti Finanziario

IV Livello: U.1.03.02.10.000 Consulenze

V Livello: U.1.03.02.10.001 Incarichi libero professionali di studi, ricerca e consulenza

SIOPE: 1030210001

Codice progetto:

| Anno | Capitolo | Importo       | Impegno |
|------|----------|---------------|---------|
| 2019 | U0016902 | 474,41        | 6713    |
|      |          | <b>474,41</b> |         |

| Codice | Denominazione                              | CIG | CUP | Anno | Importo | Totale        |
|--------|--|-----|-----|------|---------|---------------|
| 02824  | AZIENDA USL VALLE D'AOSTA - VALLEE D'AOSTE |     |     | 2019 | 474,41  | 474,41        |
|        |  |     |     |      |         | <b>474,41</b> |

**Cronoprogramma**

| Anno | Importo       |
|------|---------------|
| 2019 | 474,41        |
|      | <b>474,41</b> |

**Vincoli di accertamento**

| Capitolo | Descrizione                  | N.ro accertamento | Anno | Importo | Anno impegno |
|----------|------------------------------|-------------------|------|---------|--------------|
| E0016905 | Vincoli Impegno/Accertamento | 1655              | 2014 | 474,41  | 2019         |

**Annotazioni a scritture contabili**



## Struttura gestione della spesa, bilancio di cassa e regolarità contabile

### Impegno collegato a prenotazione

Capitolo/Richiesta: U0016902 SPESE SUI FONDI DERIVANTI DALL'AZIENDA USL DELLA VALLE D'AOSTA PER LA PROGRAMMAZIONE ED ATTUAZIONE DEL PIANO REGIONALE INTEGRATO DEI CONTROLLI UFFICIALI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE

Prenotazione nr./anno 348 / 2019

Riferimento Atto: DGR 1564/2016

Piano dei conti Finanziario

IV Livello: U.1.03.02.10.000 Consulenze

V Livello: U.1.03.02.10.001 Incarichi libero professionali di studi, ricerca e consulenza

SIOPE: 1030210001

Codice progetto:

| Anno | Capitolo | Importo      | Impegno |
|------|----------|--------------|---------|
| 2019 | U0016902 | 77,90        | 6714    |
|      |          | <b>77,90</b> |         |

| Codice | Denominazione                              | CIG | CUP | Anno | Importo | Totale       |
|--------|--|-----|-----|------|---------|--------------|
| 02824  | AZIENDA USL VALLE D'AOSTA - VALLEE D'AOSTE |     |     | 2019 | 77,90   | 77,90        |
|        |  |     |     |      |         | <b>77,90</b> |

### Cronoprogramma

| Anno | Importo      |
|------|--------------|
| 2019 | 77,90        |
|      | <b>77,90</b> |

### Vincoli di accertamento

| Capitolo | Descrizione                  | N.ro accertamento | Anno | Importo | Anno impegno |
|----------|------------------------------|-------------------|------|---------|--------------|
| E0016905 | Vincoli Impegno/Accertamento | 8722              | 2015 | 77,90   | 2019         |

### Annotazioni a scritture contabili

**Struttura gestione della spesa, bilancio di cassa e regolarità contabile**

**Impegno collegato a prenotazione**

Capitolo/Richiesta: U0016902 SPESE SUI FONDI DERIVANTI DALL'AZIENDA USL DELLA VALLE D'AOSTA PER LA PROGRAMMAZIONE ED ATTUAZIONE DEL PIANO REGIONALE INTEGRATO DEI CONTROLLI UFFICIALI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE

Prenotazione nr./anno 348 / 2019

Riferimento Atto: DGR 1564/2016

Piano dei conti Finanziario

IV Livello: U.1.03.02.10.000 Consulenze

V Livello: U.1.03.02.10.001 Incarichi libero professionali di studi, ricerca e consulenza

SIOPE: 1030210001

Codice progetto:

| Anno | Capitolo | Importo       | Impegno |
|------|----------|---------------|---------|
| 2019 | U0016902 | 107,59        | 6715    |
|      |          | <b>107,59</b> |         |

| Codice | Denominazione                              | CIG | CUP | Anno | Importo | Totale        |
|--------|--|-----|-----|------|---------|---------------|
| 02824  | AZIENDA USL VALLE D'AOSTA - VALLEE D'AOSTE |     |     | 2019 | 107,59  | 107,59        |
|        |  |     |     |      |         | <b>107,59</b> |

**Cronoprogramma**

| Anno | Importo       |
|------|---------------|
| 2019 | 107,59        |
|      | <b>107,59</b> |

**Vincoli di accertamento**

| Capitolo | Descrizione                  | N.ro accertamento | Anno | Importo | Anno impegno |
|----------|------------------------------|-------------------|------|---------|--------------|
| E0016905 | Vincoli Impegno/Accertamento | 3302              | 2015 | 107,59  | 2019         |

**Annotazioni a scritture contabili**

**Struttura gestione della spesa, bilancio di cassa e regolarità contabile**

**Impegno collegato a prenotazione**

Capitolo/Richiesta: U0016902 SPESE SUI FONDI DERIVANTI DALL'AZIENDA USL DELLA VALLE D'AOSTA PER LA PROGRAMMAZIONE ED ATTUAZIONE DEL PIANO REGIONALE INTEGRATO DEI CONTROLLI UFFICIALI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE

Prenotazione nr./anno 348 / 2019

Riferimento Atto: DGR 1564/2016

Piano dei conti Finanziario

IV Livello: U.1.03.02.10.000 Consulenze

V Livello: U.1.03.02.10.001 Incarichi libero professionali di studi, ricerca e consulenza

SIOPE: 1030210001

Codice progetto:

| Anno | Capitolo | Importo      | Impegno |
|------|----------|--------------|---------|
| 2019 | U0016902 | 36,61        | 6716    |
|      |          | <b>36,61</b> |         |

| Codice | Denominazione                              | CIG | CUP | Anno | Importo | Totale       |
|--------|--|-----|-----|------|---------|--------------|
| 02824  | AZIENDA USL VALLE D'AOSTA - VALLEE D'AOSTE |     |     | 2019 | 36,61   | 36,61        |
|        |  |     |     |      |         | <b>36,61</b> |

**Cronoprogramma**

| Anno         | Importo |
|--------------|---------|
| 2019         | 36,61   |
| <b>36,61</b> |         |

**Vincoli di accertamento**

| Capitolo | Descrizione                  | N.ro accertamento | Anno | Importo | Anno impegno |
|----------|------------------------------|-------------------|------|---------|--------------|
| E0016905 | Vincoli Impegno/Accertamento | 5835              | 2015 | 36,61   | 2019         |

**Annotazioni a scritture contabili**

Visto per regolarità contabile in data \_\_\_\_\_ ai sensi dell'art. 48 della l.r. 30/2009.

IL DIRIGENTE

\_\_\_\_\_

IL DIRIGENTE RESPONSABILE DEL CONTROLLO CONTABILE

## **REFERTO PUBBLICAZIONE**

Il sottoscritto certifica che copia del presente provvedimento è in pubblicazione all'albo dell'Amministrazione regionale dal 19/02/2019 per quindici giorni consecutivi, ai sensi dell'articolo 11 della legge regionale 23 luglio 2010, n. 25.

IL SEGRETARIO REFERTO